

T/GXGFA

团 体 标 准

T/GXGFA 08—2023

绿色食品 平桂莲藕

Green food PingGiu Lotus root

（征求意见稿）

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

广西绿色食品协会 发 布

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由贺州市平桂区农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西绿色食品发展站、广西绿色食品协会、广西农业科学院蔬菜研究所、贺州市农业农村局、平桂区农业农村局、广西红灯记农业综合发展有限公司、贺州市平桂区惠丽种植专业合作社、贺州市瑞羊农业开发有限公司、贺州市平桂区绿丰种植专业合作社。

本文件主要起草人：。

绿色食品 平桂莲藕

1 范围

本文件界定了绿色食品平桂莲藕的术语和定义，规定了平桂莲藕的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装和贮存等方面的要求。

本文件适用于广西壮族自治区贺州市平桂区内绿色食品平桂莲藕的质量评定。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2762-2022 食品中污染物限量

GB 2763-2021 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法

GB/T 18455-2022 包装回收标志

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1056-2021 绿色食品 储藏运输准则

NY/T 658 绿色食品：包装通用准则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 平桂莲藕 PingGiu Lotus root

产于广西壮族自治区贺州市平桂区，以栽植当地莲藕品种而收获的产品。

3.2 主藕

从种藕抽生和膨大的藕条。

3.3 子藕

从主藕抽生的分枝藕，一般有3节~5节，小于主藕。

3.4 藕腿

顶芽后一节较为细长、通常不用来食用的藕段。

3.5 形状完整

主藕形状端正，有顶芽，有藕腿，无畸形者。

3.6 形状较完整

主藕形状稍有弯曲或稍有变形者，有顶芽，有或无藕腿。

3.7 修整良好

除去主藕的须根、子藕、叶芽、叶柄和浮土。

3.8 表面清洁

藕条表面没有粘附泥沙、杂质。

3.9 表面尚清洁

藕条表面附有少量泥沙而不影响外观。

3.10 腐烂

因受损或病害致腐败

3.11 机械伤

因挖、扎、挤和压等外力造成的伤害。

3.12 杂质

藕条表面粘附的泥土和其它杂质。

3.13 整齐度

同一等级藕条之间长短、粗细相一致的程度，用样品平均长度、藕径乘以（1+10%）表示。

4 要求

4.1 基本要求

平桂莲藕分一等品、二等品、三等品三个等级，各等级质量应符合表1要求。

表1 各等级感官和质量要求

项 目		等 级		
		一等品	二等品	三等品
感 官	基本特征	表皮黄白色，节间略短，藕身饱满肥大，断面近圆形，藕孔椭圆形，藕丝较少，生食略带涩，煮熟呈淡红色，口感松粉，汤较清甜，有明显的藕香味。		
	要 求	主藕发育正常，形状完整，具有储运或市场要求的成熟度，无病虫害、无裂痕，无腐烂，无机械损伤。修整良好，表面清洁。	主藕发育正常，形状较完整，具有储运或市场要求的成熟度，无病虫害、无裂痕，无腐烂，无机械损伤。修整良好，表面尚清洁。	
质 量	长 度	主藕≥80 cm，含 5~9 节。	主藕 60 cm~80 cm，含 5~7 节。	主藕或子藕 40 cm~60 cm，含 3~5 节。
	直径（cm） ≥	7.0	6.5	5.5
	单条质量 （kg）≥	2.0	1.5	1.0

4.2 安全指标

4.2.1 污染物限量

应符合GB 2762-2022的规定。

4.2.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763-2021的规定。

4.3 净含量及允许误差

单位包装净含量及允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令的规定。

5 检验方法

5.1 感官

5.1.1 表皮色泽、节间、藕身、断面、藕孔、藕丝、成熟度、形状、裂痕、腐烂、机械损伤、修整状况、清洁等用目测法检验。

5.1.2 病虫害有明显症状或症状不明显者，应用锋利的刀纵向解剖检验，如发现内部症状严重，测需要加倍抽样检查。

5.1.3 用水将莲藕煮熟后，口感用品尝法检验，香气用嗅的方法检验，汤色用目测法检验。

5.2 质量

5.2.1 长度用尺子直接测量，至少测量5个样品。

5.2.2 直径用游标卡尺测量藕节最宽部位，至少测量5个样品。

5.2.3 单条质量用感量为 0.1kg 的普通台称直接称量，至少测量5个样品。

5.3 安全指标

5.3.1 农药残留

按GB 2763-2021规定的方法测定。

5.3.2 污染物

按GB 2762-2022规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同产地、同一包装日期的平桂莲藕作为一个检验批次。

6.2 抽样

抽样按 GB/T 8855 的规定执行。

6.3 检验项目

每批产品出库前，按需方要求进行抽检。

6.4 判定规则

6.4.1 每批样品不符合感官要求的按质量计，其总不合格率不超过 5%。

6.4.2 检验项目全部符合要求的，判定该批次产品合格。

6.4.3 理化指标和安全指标中有不符合要求的，对不符合要求的项目进行复检。复检结果仍不符合要求，则判定该批次产品不合格。

7 标志、标签、包装、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签应符合 GB/T 32950 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装前应进行筛选，同一包装内产品的产地、品种应一致。

7.2.2 包装容器内应加衬垫物，产品包装和装卸时应轻拿轻放，避免机械损伤。

7.2.3 产品包装材料应清洁、无毒、无污染、无异味，透气性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

7.3 贮存

采收的莲藕应就地修整良好。贮存于阴凉、通风、清洁、卫生的场所，按等级堆垛存放，不宜烈日暴晒、雨淋，不应与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。