

# T/GXGFA

团 体 标 准

T/GXGFA 10—2023

## 绿色食品 平桂香芋

Green food production Pinggui taro

(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

本文件按照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、广西贺州市泰昌农业发展有限公司、贺州市平桂区润秀种植专业合作社、贺州市平桂区志汉种植场家庭农场。

本文件主要起草人：

# 绿色食品 平桂香芋

## 1 范围

本文件规定了平桂香芋的感官要求、理化指标、安全卫生指标等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、贮存和运输等方面的要求。

本文件适用于广西贺州市平桂香芋的生产。

## 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 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 18455-2022 包装回收标志
- NY/T 658 绿色食品：包装通用准则
- NY/T 1056-2021 绿色食品 储藏运输准则
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

## 3 术语和定义

### 3.1 平桂香芋 Pinggui taro

贺州市平桂区内，按本文件要求生产，产品质量符合绿色食品要求的槟榔芋。

## 4 要求

### 4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		
	一级	二级	三级
形状、外观	皮薄，表皮呈黄褐色，母芋形状完整，呈纺锤形或圆柱形		
单个重量 (g) $\geq$	2000	1500	500
表面质量	无霉变、病斑、虫洞、机械伤等变质和腐烂征兆的情况	无霉变、病斑等变质和腐烂征兆的情况，允许有少于3个直径 $\leq$ 1.5 cm，深度 $\leq$ 1 cm的虫洞或机械伤	无霉变、病斑等变质和腐烂征兆的情况，允许有少于5个直径 $\leq$ 1.5 cm，深度 $\leq$ 1 cm的虫洞或机械伤
剖面特征	切面细白，切口汁液呈粉质，具有明显的紫红色槟榔花纹多。	切面细白，切口汁液呈粉质，具有明显的紫红色槟榔花纹较多。	切面细白，切口汁液呈粉质，有紫红色槟榔花纹。
质地风味	具有松、细、糯、清甜、香味浓郁等特色。		

#### 4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目 (g/100g)	指标
总糖/(以葡萄糖计) (g/100g)	$\geq$ 1.5
淀粉/(g/100g)	$\geq$ 23.0
氨基酸总量/(g/100g)	$\geq$ 1.8
粗纤维	$\leq$ 1.55

#### 4.3 安全卫生指标

##### 4.3.1 污染物限量

应符合GB 2762-2022的规定。

##### 4.3.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763-2021的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官要求

##### 5.1.1 形状、外观

采用目测法进行检验。

##### 5.1.2 单个重量

采用电子称逐一称重，至少三个样品，结果取平均值。

##### 5.1.3 剖面特征

将样品切开，采用目测法进行检验。

##### 5.1.4 表面质量

采用目测法及采用卡尺分别对虫洞或机械伤最宽处及最深处进行测量检验。

##### 5.1.5 质地风味

随机抽取样品，将样品洗净煮熟，采用口尝法进行检验。

## 5.2 理化指标

### 5.2.1 总糖

以葡萄糖计，按GB 5009.8规定的方法测定。

### 5.2.2 淀粉

按GB 5009.9规定的方法测定。

### 5.2.3 氨基酸总量

按GB 5009.124规定的方法测定。

### 5.2.4 膳食纤维

按GB 5009.88规定的方法测定。

## 5.3 安全卫生指标

### 5.3.1 污染物限量

按GB 2762-2022规定的方法测定。

### 5.3.2 农药最大残留限量

按GB 2763-2021规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一产地、同时收获、同一等级的产品为同一批次。

### 6.2 抽样方法

按NY/T 2103规定执行。

### 6.3 交收检验

每批次产品交收前，生产单位都应进行交收检验，交收检验内容包括感官要求、净含量，经检验合格方可交收。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果符合本文件规定时，该批次产品判为合格。

6.4.2 检验结果不符合本文件规定时，允许按相关规定复检。复检结果符合本文件规定时，该批次产品判为合格；如复检结果仍有不符合本文件规定时，则判定该批次产品为不合格。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志、标签

7.1.1 产品销售包装上应印有绿色食品标志，其印刷图案与文字内容应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定，标志使用应符合NY/T 658的规定。

7.1.2 产品销售包装标签上应标明产品名称、产品标准编号、等级、净含量、产地、生产单位名称、详细地址、包装日期等。

7.1.3 产品销售包装上应有包装回收标志，包装回收标志应符合 GB/T 18455-2022 的规定。

## 7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、牢固、透气、无毒、无异味、无虫蚀、无腐朽、无霉变、内部无尖物、外部无钉或尖刺。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，纸箱无受潮、离层现象。塑料泡沫箱应符合 GB 4806.7-2016 的要求。

7.2.2 每批次产品按等级分别包装，包装材料、规格、个数应一致。

## 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生、无污染、有防雨防晒设备。

7.3.2 装运时应轻装轻卸，防止机械损伤，注意通风透气。

## 7.4 贮存

7.4.1 应贮存在阴凉、通风、干爽、清洁、卫生的室内，按等级搭架分层堆放；严防烈日暴晒、雨淋、冻害及有毒物质污染和病、虫伤害。

7.4.2 冷藏贮存适宜温度为 8℃~12℃、相对湿度为 80%~90%。

## 7.5 保质期

在自然条件下贮藏期为 4 个月，销售包装的企业可根据自身产品质量状况确定保质期。

---