

ICS 67.160.10

X 62

团体标准

T/NAIA ××××—2023

西兰花质量分级

××××-××-××发布

××××-××-××实施

宁夏化学分析测试协会 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：标准的结构和编写》规定编写。本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宁夏大学提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：宁夏大学，宁夏回族自治区食品检测研究院（国家市场监管重点实验室（枸杞和葡萄酒质量安全）），宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：吴龙国、张瑶、马思艳、张祎洋、马燕、王静、李建设、高艳明、曹云娥、王晓卓。

本文件于 2023 年 X 月 XX 日首次发布。

西兰花质量分级

1 范围

本文件规定了西兰花的分级要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存的要求。本文件适用于生产和销售的西兰花鲜蔬，加工使用的西兰花除外。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
GB 5009.88 食品中膳食纤维的测定
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 8321 (所有部分)农药合理使用准则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 746 绿色食品甘蓝类蔬菜
NY/T 2637 水果与蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪方法
NY/T 5010 无公害农产品种植业产地环境条件
QB/T 1649 聚苯乙烯泡沫塑料包装材料
SN/T 4258 出口食品中水溶性维生素的测定方法
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号(定量包装商品计算监督管理办法)

3 术语和定义

3.1 西兰花

西兰花：属十字花科芸苔属甘蓝变种。

西兰花芽苗是以西兰花种子为原料，在适宜的条件下，直接萌发出可供食用的嫩芽或芽苗。西兰花芽苗由子叶、胚轴、胚芽和胚根四部分组成。

4 要求

4.1 质量分级

4.1.1 感官品质

西兰花规格划分指标为花球最大直径，分为大(L)、中(M)、小(S)三个规格，应符合表1的规定。

表1 西兰花规格

规格	大(L)	中(M)	小(S)
花球直径 (cm)	>17	14~17	12~14
目标市场	速冻加工	保鲜内销	保鲜出口

4.1.2 等级

西兰花分为特级、一级和二级，应符合表2的规定。

表2 西兰花等级

等级	要求
特级	外观一致；花球圆整，完好；花球紧实；色泽浓绿、一致；花蕾均匀，未开放；花茎鲜嫩，分支花茎短。
一级	外观基本一致；花球较圆整，完好；花球尚紧实，四周略有松散；色泽浓绿、基本一致；花蕾较均匀，但尚未开放；花茎鲜嫩，花茎短。允许有机械损伤，但不明显。
二级	外观基本一致；花球完好；花球略松散；色泽略显黄绿或有少量异色花蕾；花蕾有少量开放；花茎较嫩，分支花茎长。允许有机械损伤，但不严重。

4.2 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
粗纤维, g/100g	≤1.1
蛋白质, g/100g	≥3.6
维生素 C, mg/100g	≥80.0

4.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.4 安全卫生指标

应符合 NY/T 746-2020 的规定。

5 实验方法

5.1 花球规格

用精度 1mm 的尺量。

5.2 花球等级

按照分级条件逐项检查，将花球放在洁净的搪瓷盘中，在自然光下用肉眼观察样品的形状、色泽、新鲜度、清洁度、成熟度等。

5.3 理化指标

5.3.1 蛋白质

按 GB 5009.5 执行。

5.3.2 粗纤维

按 GB 5009 88 执行。

5.3.3 维生素 C

按 SN/T 4258 执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 执行。

5.5 安全卫生

按 NYT 746 的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一单位、同一品种、同一等级、同一包装、同一贮存条件的西兰花作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 的有关规定执行。报验单填写的项目应与实货相符，凡与实货不符，品种、规格混淆不清，包装容器严重损坏者，应由交货单位重新整理后再行抽样。

6.3 检验分类

6.3.1 交收检验

每批产品交收前，生产单位都要进行交收检验。交收检验内容包括感官、标识和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

6.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- (1) 申请无公害食品标志或进行无公害食品年度抽查检验;
- (2) 出口蔬菜、产品评优、国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- (3) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- (4) 生产环境发生较大变化。

7 标识、包装、贮存、运输

7.1 标识

包装箱上应有明显标识,内容包括:产品名称、品种、规格、等级、生产者及详细地址、净含量、包装日期、地理标志、执行标准编号等内容。标识应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

西兰花保留 5cm 到 7cm 嫩茎,用塑料泡沫箱按照同品种、同级别、同规格进行包装。分两层码放,第二层花茎在下层两花球间,避免造成机械损伤。摆好后,花球表面覆盖一层塑料薄膜,填加碎冰,10kg 箱装花球填加 4kg 碎冰,8kg 箱装花球填加 3kg 碎冰,封牢箱口。包装材料应无污染、无异味,牢固、耐压,适宜搬运、运输。塑料泡沫包装箱应符合 QB/T 1649 的规定。

7.3 贮存

冷库温度为 0°C~1.0°C;相对湿度为 90%~95%;西兰花在贮藏期间有一定的乙烯释放,冷库应注意适时通风换气,或在顶层留出空间放置乙烯吸收剂。西兰花可在冷库贮存 25~30d。

7.4 运输

7.4.1 运输时应视情况选择是否使用冷藏车,冷藏车内部应符合温度-1.0°C~10°C的要求。

7.4.2 装运工具应清洁、干燥,不能与有毒、有害物品混装混运。

7.4.3 运输过程中应避光并监测温度变化。

7.4.4 运输应适量装载,轻装轻卸,快装快运。
