

T/HLBENX

呼伦贝尔市农牧业产业化协会团体标准

T/HLBENX 0009—2023

呼伦贝尔马铃薯（鲜食薯）

Hulunbeier potato

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023.3.9）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

呼伦贝尔市农牧业产业化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 马铃薯等级	1
5 要求	1
5.1 质量指标	1
5.2 营养指标	2
5.3 安全要求	2
5.4 净含量要求	2
6 检验方法	2
6.1 感官检测	2
6.2 质量指标	2
6.3 卫生指标	3
7 检验规则	3
7.1 检验批次	3
7.2 抽样	3
7.3 检验类型	3
7.4 判定规则	3
8 标签标识	4
9 包装、运输和贮存	4
9.1 包装	4
9.2 运输	4
9.3 贮存	4

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。

本文件由呼伦贝尔市农牧业产业化协会提出并归口。

本文件起草单位：呼伦贝尔农牧业投资发展有限责任公司、呼伦贝尔市农牧业产业化协会、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：

呼伦贝尔马铃薯（鲜食薯）

1 范围

本文件规定了呼伦贝尔马铃薯的质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存。本文件适用于呼伦贝尔马铃薯。

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/T 191 包装储运图志标志
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3106 马铃薯

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

呼伦贝尔马铃薯 Hulunbeier potato
呼伦贝尔区域内种植的鲜食马铃薯。

3.2

机械伤 Mechanical injury
存在薯肉损伤。

4 马铃薯等级

马铃薯等级分为三个等级：一级、二级、三级。

5 要求

5.1 质量指标

马铃薯等级质量指标应符合表1规定。其中完整块茎率为定等指标。

表1 马铃薯质量指标

指标		等级		
		一级	二级	三级
缺陷块茎/%	机械伤 \leq	0	3.0	5.0
	绿薯 \leq	0	3.0	5.0
	发芽薯 \leq	0	0	0
	杂质含/% \leq	1.0	2.0	3.0
	混杂率/% \leq	0	0	1.0
	规格	单薯质量150g以上 \geq 90.0%	单薯质量150g以上 \geq 80.0%	单薯质量100g以上 \geq 90.0%
	外观、色泽、气味	大小比较均匀，薯形皮色符合品种特性，无虫伤，无腐烂异味。		
	硬度	无明显失水现象。		

5.2 营养指标

马铃薯营养指标应符合表2规定。

表2 马铃薯营养指标

项目	指标	检测方法
维生素C (g/100g) \geq	20	GB 5009.86
矿物质 (g/100g) \geq	1.0	GB 5009.4
膳食纤维 (g/100g) \geq	2.1	GB 5009.88
干物质含量% \geq	17	GB 5009.3
蛋白质% \geq	1.7	GB 5009.5

5.3 安全要求

- 5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定。
- 5.3.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的有关规定。
- 5.3.3 植物检疫按国家有关规定执行。

5.4 净含量要求

包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官检测

块茎特征、外形、色泽、腐烂、病虫害、损伤度、绿薯等用目测法。用目测法检测病虫害有明显症状或症状不明显而有怀疑者，应取样品剖开检验，异味用鼻嗅的方法检测。

6.2 质量指标

- 6.2.1 缺陷块茎检验按 LS/T 3106 的规定执行；
- 6.2.2 杂质检验按 LS/T 3106 的规定执行；
- 6.2.3 规格检验

从样品中，随机抽取100个马铃薯，分别对抽取得样品薯单个称量质量，并记录。计算符合规格要求的马铃薯个数所占百分率。

6.2.4 外观、色泽、气味检验

将样品置于白瓷盘中，在自然光下目测观察马铃薯外观和色泽，如大小、薯皮颜色、洁净度、形状、硬度；闻其气味，如是否具有腐烂异味。

6.2.5 净含量

按JJF 1070规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物的测定按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留量测定按 GB 2763 的规定执行。

7 检验规则

7.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一等级、同一包装日期的马铃薯为一个检验批次。

7.2 抽样

7.2.1 抽样方法

从同一批次产品中的不同位置 and 不同层次随机取样。

7.2.2 抽样数量

7.2.2.1 预包装产品

对预包装产品按照表3的要求进行随机抽样。

表3 预包装产品抽样数量

批量产品中同类包装产品件数	抽检产品取样件数
≤100	5
101~300	7
301~500	9
501~1000	10
≥1000	≥15

7.3 检验类型

7.3.1 型式检验

有下列情形之一者应进行型式检验。

- 国家质量监督机构或行业主管部门提出抽检检验要求；
- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

7.3.2 交收检验

每批马铃薯交收前生产者都应进行交收检验。交收检验内容包括包装、标志、外观质量、单薯重量，检验合格的马铃薯方可交收。

7.4 判定规则

7.4.1 按照本标准进行检验，样品符合标准要求的，判定该批次合格。

7.4.2 外观质量、等级指标和营养指标不达标或卫生指标有一项不合格，判定该批产品不合格。

7.4.3 等级判定

根据表1商品薯级标准进行等级判定。

一级：样本中的一级或以上品数 $\geq 95\%$ ，二级品数 $\leq 5\%$ ，无三级和等外品；

二级：样本中的二级或以上产品数 $\geq 95\%$ ，三级品数 $\leq 5\%$ ，无等外品；

三级：样本中的三级或以上产品数 $\geq 95\%$ ，等外品数 $\leq 5\%$ 。

8 标签标识

8.1 标签标识应符合 GB/T 191 和 GB 7718 的规定。

8.2 应在包装物上或随行文件中注明产品的名称、等级、净含量、生产单位。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

9.1.1 马铃薯出库分选时分解归类，剔除不合格薯。

9.1.2 包装容器（框、箱、袋）要求整洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变。同一级别包装大小一致，内壁及外表均平整，纸箱无受潮、离层现象。

9.2 运输

9.2.1 运输工具要清洁、卫生、无污染，装运时做到轻装轻卸，防止机械损伤，保证质量。

9.2.2 运输过程中应防止冻害、日晒、雨淋，保持通风。

9.3 贮存

9.3.1 贮存时，应按品种、级别分别贮存。

9.3.2 临时贮存时，应在阴凉避光、通气良好、清洁卫生、无污染的环境下，严防烈日暴晒、雨淋、冻害及病虫害。

9.3.3 库内长期存放，温度应保持在 2℃-4℃之间，相对湿度不小于 85%，堆码应整齐、防止挤压受冻，保持气流畅通。