

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXX —2023

三江镇萝卜腌菜

Sanjiang Town Radish Pickled Vegetable

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 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 农产品地理标志保护范围 2

5 自然环境..... 2

6 要求 2

7 试验方法 5

8 检验规则 6

9 标签、标志、包装、运输、贮存..... 7

附录 A（规范性附录） 农产品地理标志 三江镇萝卜腌菜保护范围 8

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。

本文件的附录A为规范性附录。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所、江西省农业科学院农产品加工研究所、南昌秀挹三江农业开发有限公司、南昌县三江秀挹种植专业合作社，南昌县三江镇兴旺蔬菜配送中心、南昌县农业农村局。

本文件主要起草人：万伟杰，邬磊，肖勇，陈徐俊，欧阳玲花，袁祥云，徐东东，黄金国，李婷，葛瑞华。

三江镇萝卜腌菜

1 范围

本标准规定了农产品地理标志三江镇萝卜腌菜的术语和定义、保护范围、自然环境、要求、检验方法、检验规则及标识、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于国家农业主管部门根据《农产品地理标志管理办法》核准登记批准保护的三江镇萝卜腌菜。

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。

NY/T 5010 种植业产地环境条件

NY/T 496 肥料合理使用准则

GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则

GB/T 5461 食用盐

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 17924 农产品地理标志 标准通用要求

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列定义和术语适用于本标准。

3.1 三江镇萝卜腌菜

在农产品地理标志三江镇萝卜腌菜保护范围内生产并以符合本标准规定的新鲜萝卜（含萝卜叶）为原料，经特定的工艺加工而成的腌菜。

3.2 三江本地萝卜

在农产品地理标志三江镇萝卜腌菜保护范围内生长的地上部分发达，叶片绿色，羽状裂叶，无毛，鲜嫩；肉质根小、白色，表皮光滑，质地脆嫩的萝卜品种。

4 农产品地理标志保护范围

三江镇萝卜腌菜农产品地理标志保护范围限于国家农业主管部门根据《农产品地理标志管理办法》批准的范围：即南昌县三江镇、黄马乡，共计2个乡镇12个行政村。见附录A。

5 自然环境

三江镇萝卜腌菜保护区域地处抚河支流的箭江、隐溪、彭溪三条河的交汇口，属典型的中亚热带季风气候区，四季分明，热量丰富，雨量充沛，水资源丰富，年平均日照数2098h，平均气温17.5℃，年平均降雨量1620mm，全年无霜期275d，年平均相对湿度77%。土壤以沙质壤土为主，土层深厚，排水能力强，富含有机质，pH值5.8~6.5之间，耕性良好。产地环境符合NY/T 5010的规定。

6 要求

6.1 品种

三江本地萝卜或其他相似品种

6.2 选地

以地势平坦、排灌方便、土层深厚、土质疏松、富含有机质、保水、保肥性好的沙质土壤为宜，避免与十字花科蔬菜连作。

6.3 整地

播种前10d~15d翻耕整地，施足基肥，耙细整平，翻耕深度为20cm~30cm。

6.4 播种

三江萝卜菜选用品种主要作为冬季种植，每年秋分以后，梅雨天播种，用种量每亩1~1.5kg，生育期60d左右，每亩1万棵左右。

6.5 田间管理

6.5.1 间苗定苗

早间苗、晚定苗，萝卜不宜移栽，也无法补苗。第一次间苗在子叶充分展开时进行，当萝卜具2片~3片真叶时，开始第二次间苗；当具5片~6片真叶时，肉质根破肚时进行定苗每亩1万棵左右。

6.5.2 中耕除草与培土

结合间苗进行中耕除草。中耕时先浅后深,避免伤根。第一、二次间苗要浅耕,锄松表土,最后一次深耕,并把畦沟的土壤培于畦面,以防止倒苗。

6.5.3 用肥原则

按NY/T496执行不得使用工业废弃物、城市垃圾和污泥。不得使用未经发酵腐熟、未达到无害化指标、重金属超标的人畜粪尿等有机肥料。施肥坚持有机肥、无机肥结合,氮、磷、钾配合施用,严格控制施氮和施肥总量。

6.5.4 施肥方法

基肥一般占总肥量的70%以上,播种前10d~15d结合整地施入。根据土壤肥力和生长状况确定追肥时间,一般在苗期、叶生长期和肉质根生长盛期分二次进行。苗期、叶生长盛期以追施氮肥为主,施入氮复混肥15kg;肉质根生长盛期应多施磷钾肥,施入氮磷钾复混肥30kg。收获前15d禁止施肥。

6.5.6 浇水

要掌握“先控后促”的原则。播种时浇水充足,发芽期一般不浇水。幼苗期需水量少,保持田间持水量的60%为宜。遵循“少浇勤浇”的原则,保持土壤湿润,萝卜直径达到20~30mm时开始露田和晒田,采取多次轻晒,以控制萝卜生长。成熟期间歇浇水、干湿交替。收获前7d停止浇水。

6.5.7 病虫害防治

6.5.7.1 防治原则

按照“预防为主,综合防治”的植保方针,坚持以“农业防治为主,提倡物理防治和生物防治,必要时采取化学防治”的防治原则。

6.5.7.2 防治方法

选用抗(耐)病优良品种;合理布局,实行轮作倒茬,提倡与高秆作物套种,清洁田园,加强中耕除草,降低病虫源数量;培育无病虫害壮苗。若使用化学农药,则按GB/T 8321(所有部分)执行。

6.5.8 采收

小雪后,萝卜成熟度达到85~90%时进行采收,去泥、去杂、去黄叶。

6.5.9 等级要求

6.5.9.1 基本要求

同一品种或相似品种:叶片绿色,羽状裂叶,无毛,鲜嫩;肉质根小、白色,表皮光滑,质地脆嫩具有本品种特有的色泽;具有萝卜的正常滋味,无异味,新鲜、清洁,无抽薹;无腐烂、病虫害、黑皮、糠心、冻害。

6.5.9.2 等级划分

在符合基本要求的前提下,为满足腌菜分级要求萝卜原料按外观大小分为一级和二级。各等级应符合表1的规定。

表 1 三江镇萝卜原料等级

等级	要求	允许误差
一级	形状正常,萝卜直径范围2.0cm~5.0cm, 萝卜长度范围10.0cm~20.0cm。	按数量计,一级允许有10%的产品 不符合该等级要求,但与极限值 偏差不得大于50%
二级	形状正常,萝卜直径范围<2.0cm或>5.0cm, 萝卜长度范围<10.0cm或>20.0cm。	——

6.6 加工技术

6.6.1 原辅料

6.6.1.1 原料应采用符合本标准栽培技术要求种植的萝卜。满足等级要求的基本要求,按等级划分分别加工腌制。

6.6.1.2 食盐应符合GB 5461的要求。

6.6.2 加工环境

应符合GB 14881的要求。

6.6.3 加工工艺

工艺流程:清洗修整→初腌→复腌→窖藏→包装

① 修整:将萝卜菜老皮、老筋剥去,修整要及时、堆放不宜超过2d。

② 初腌:将萝卜菜计量入缸,每100 kg鲜菜用食盐3 kg,层菜层盐,上多下少,每层菜一般不超过15 cm厚,层层叠实,撒盖面盐,铺上食品级薄膜封口,用大理石压实。正常气候条件下,初腌时间一般控制在一周,根据气温高低,适当缩短或延长腌制时间。

③ 复腌、窖藏:将初腌菜从缸中取出,沥干水渍,时间控制在24h,再计量入缸,每100 kg菜块加盐2kg左右,操作同初腌,放入坛中压实,坛口加盐水密封。复腌时间以腌制成熟度达到90%以上为标准,窖藏时间应在21d以上。

④ 包装:按重量标准装入食品级包装袋。

6.7 质量要求

6.7.1 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项目	要求	
	老坛发酵(采用一级萝卜原料)	大缸发酵(采用二级萝卜原料)
形态	条形完整均匀,肉质厚实,大小符合一级萝卜脱水状态。	条形完整均匀,肉质厚实。
色泽	黄色或棕黄色,有光泽	黄色或棕黄色

口感	脆爽可口，咸度适宜，甜中带酸	脆爽可口，咸度适宜
滋、气味	香味浓郁，具有本品固有气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来物	

6.7.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	要求
水分/(%)	≤90.0
食盐(以 NaCl计)/(%)	≤6.0
总酸(以乳酸计)/(%)	≤1.5
粗纤维/(%)	≤2.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤1.0
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤1.0
其他食品添加剂	应符合GB 2760的规定,但不得添加防腐剂

6.7.3 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定

表 4 微生物指标

项目	要求
大肠菌群/(MPN/100g)	≤90
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

7 试验方法

7.1 感官要求

采用目测、鼻嗅、品尝等方法判定。

7.2 水分

按GB/T 5009.3测定。

7.3 食盐

按GB/T 5009.44测定。

7.4 总酸

按GB 12456测定。

7.5 粗纤维

按GB/T 5009.10测定。

7.6 总砷

按GB/T 5009.11测定。

7.7 铅

按GB/T 5009.12测定。

7.8 亚硝酸盐

按GB/T 5009.33测定。

7.9 食品添加剂

按相应的国家标准检测。

7.10 微生物

大肠菌群/(MPN/100g) 按 GB4789.3 测定。

沙门氏菌按 GB 4789.4 测定。

金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次,同一次投料为一批。

8.2 抽样方法

抽样以批为单位,应自每批产品的各个方位和中心部位分别随机抽取样坛(缸),抽取坛(缸)数不得少于3坛(缸),开坛(缸)后,在坛(缸)内上、中、下层分别抽取一定数量的样品,按四分法对角取样,最后缩分至留取的小样4kg,分成2份从其中1份样品中随机抽取500g~1000g置于洁净的白色瓷盘内作感官检验,其余样品做理化指标、食品添加剂、微生物指标检验。

8.3 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

8.4 出厂检验

产品包装前应按照本标准要求的质量等级和感官检验,合格的按等级要求分别包装,并将合格证附于包装上。

8.5 型式检验

8.5.1 有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 正常生产时,每年进行一次;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 原料、工艺有改变,可能影响产品性能时 ;

d) 行业主管部门或质量监督部门提出要求时。

8.5.2 型式检验项目为本标准6.7规定的全部要求。

8.6 判定规则

8.6.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本标准，判为合格产品。若有不合格项目，允许加倍抽样复检。复检合格判为合格产品。

8.6.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本标准判为合格产品。型式检验项目中如感官指标、理化指标中的总砷、铅、亚硝酸盐，若有不合格项目，允许加倍抽样复检，复检合格判为合格产品。微生物指标不合格，不得复检，并判为不合格产品。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品外包装标志应符合GB/T 191和GB 17924的规定。

9.2 标签

应符合GB 7718的规定，并标注加工工艺

9.3 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

9.4 运输

运输时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.5 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混存。

9.6 保质期

自生产之日起保质期不得低于6个月。

附录 A
(规范性附录)
农产品地理标志 三江镇萝卜腌菜保护范围

图 A.1 给出了农产品地理标志 三江镇萝卜腌菜保护范围



图 A.1 农产品地理标志 三江镇萝卜腌菜保护范围示意图