ICS 65.020.20

|  |
| --- |
| CCS B 05 |

T/QAS

青海省团体标准

T/QAS xx —2022

|  |
| --- |
|  |

囊谦有机芫根

|  |
| --- |
|  |

2022 - XX - XX发布

2022 - XX - XX实施

青海省标准化协会 发布

目 次

[前  言 II](#_Toc22277)

[1 范围 1](#_Toc31458)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc9190)

[3 术语及定义 1](#_Toc10868)

[3.1 1](#_Toc10535)

[囊谦有机芫根 1](#_Toc28780)

[3.2 1](#_Toc8503)

[种植要求 1](#_Toc18676)

[4 技术要求 1](#_Toc31117)

[4.1感官质量要求 2](#_Toc11712)

[4.2理化指标见表1。 2](#_Toc18142)

[4.3农药残留限量 2](#_Toc852)

[5 检验方法 2](#_Toc31666)

[5.1感官检测 2](#_Toc31172)

[5.2卫生指标检验 2](#_Toc14523)

[6 检验规则 2](#_Toc17472)

[6.1组批 2](#_Toc11425)

[6.2抽样 2](#_Toc26147)

[6.3产品检验 2](#_Toc26460)

[6.4判定规则 3](#_Toc2404)

[7 标志、包装、贮存和运输 3](#_Toc25954)

[7.2包装 3](#_Toc12693)

[7.3贮存 3](#_Toc31017)

[7.4运输 3](#_Toc30677)

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。

本文件由囊谦县农牧业综合服务中心提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：囊谦县农牧业综合服务中心、青海省绿色有机农产品推广服务中心、中国科学院西北高原生物研究所、青海稞颂科技咨询有限公司、青海韵驰检测技术有限公司。

本文件主要起草人：拉加、苏三奎、春梅、彩阳、索南巴毛、布群拉泽、更恰塔叶、李增寿、巴桑桑周、蒋晨阳、皮立、纪庆慧、张悦、许安洁。

囊谦有机芫根

1. 范围

本文件规定了囊谦有机芫根鲜品的的术语及定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输。

本文件适用于囊谦有机芫根鲜品的生产及管理。

1. 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 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. 268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 18672 枸杞 附录B 总糖测定

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装要求

1. 术语及定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

囊谦有机芫根

指在囊谦境内，经国家有机认证认可机构认证后的区域内种植的芫根，生长在海拔2500米（m）～4000米（m）人工栽培的十字花科芸薹种芫菁亚种的两年生植物的地下根块。

3.2

种植要求

有机芫根与常规芫根生产区域之间应有明显的边界和隔离带，以保证有机芫根种植区域不受污染。隔离带以山和自然植被等天然屏障为宜，也可以是人工营造的树林和农作物。

1. 技术要求

4.1感官质量要求

同一品种或相似品种；具有本品种特有的色泽；具有芫根的正常滋味，肉质鲜嫩，无异味；新鲜、清洁、无异物；无抽薹；无腐烂、病虫害、黑皮、糠心、冻害。

4.2理化指标见表1。

表1 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指标 | 检测方法 |
| 水分， % ≥ | 80 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g ≤ | 8.00 | GB 5009.4 |
| 总糖，g/100g ≥ | 5.00 | GB/T 18672 附录B |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 0.3 | GB 5009.268 |
| 镉（以Cd计）, mg/kg ≤ | 0.1 | GB 5009.268 |

1. 4.3农药残留限量

应符合GB 2763的要求。

1. 检验方法
2. 5.1感官检测

取10个样品，新鲜度、清洁状况、形状、色泽、抽薹、须根、异物、腐烂、病虫害、黑皮、冻害等用目测法检测。滋味用品尝的方法检测。病虫害症状不明确或黑心、糠心应取样剖开检验。

1. 5.2卫生指标检验

5.2.1污染物

按GB 5009.268的规定执行。

5.2.2农药残留

按GB 2763的规定执行。

1. 检验规则
2. 6.1组批

同一生产基地、同期采收的囊谦有机芫根为一个组批。

6.2抽样

同一组批产品中抽检样品3kg，样品个体超过1kg的，抽取3个。

6.3产品检验

6.3.1交收检验

1. 每批次产品交收前，应进行交收检验。交收检验内容包括感官、包装和标识。检验合格并附合格证后方可交收。

6.3.2型式检验

6.3.2.1有下列情况之一，应进行型式检验：

1. a)前后两次抽样检验结果差异较大；
2. b)国家市场监管机构、行业主管部门及合同提出型式检验要求。

6.3.2.2型式检验项目为本标准规定的全部项目。

6.4判定规则

1. 6.4.1检验项目结果全部符合本标准，判为合格品。理化指标有一项不达标允许加倍抽样复检，如仍不达标判定该批产品不合格。
2. 6.4.2卫生指标有一项不合格，判定该批产品不合格。
3. 标志、包装、贮存和运输

7.1标志

1. 包装上应标明产品名称、产品标准编号、商标、生产单位名称、产地、品种、等级、净含量和包装日期等，标志上的字迹应清晰完整。

7.2包装

1. 包装材料应符合食品卫生要求，塑料包装容器应符合GB/T 5737、GB/T19630的要求；应按相同或相似品种、同等级分别包装。按SB/T 10158规定执行。

7.3贮存

1. 收获后宜进行预冷，应在阴凉条件下存放，严防烈日暴晒、雨淋、冻害及有毒物质和病虫危害。

7.4运输

1. 收获后应就地整理，及时包装运输；运输时应轻装轻卸，运输工具应清洁、干燥、有防风、防雨、 防晒、防冻设施；严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。