|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.080 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.pngJALNCP |   B 31 |

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP 3301 -2023

井 冈 山 白 萝 卜

Jinggangshan white radish

2023-11-06发布

2023-11-15实施

吉安市绿色农产品促进会  发布

目次

[前言 II](#_Toc149814112)

[1 范围 1](#_Toc149814113)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc149814114)

[3 术语和定义 1](#_Toc149814115)

[4 要求 1](#_Toc149814116)

[5 试验方法 2](#_Toc149814117)

[6 检验规则 3](#_Toc149814118)

[7 标签标志、包装、运输和贮存 3](#_Toc149814119)

[附录A（规范性） 井冈山白萝卜生产区域范围图 5](#_Toc149814120)

1. 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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井 冈 山 白 萝 卜

* 1. 范围

本文件规定了井冈山萝卜的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志与标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于吉安市行政区域范围内生产的白萝卜。

* 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/T 191 包装储运图示标志

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 5084 农田灌溉水质标准

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 5737-1995 食品塑料周转箱

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准

GB/T 19630 有机产品  生产、加工、标识与管理体系要求

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 745 绿色食品 根菜类蔬菜

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1276 萝卜

* 1. 术语和定义

NY/T 1267 界定的术语和定义适用于本文件。



井冈山白萝卜 Jinggangshan white radish

吉安市行政区域范围内种植加工，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的白萝卜。

1. 井冈山白萝卜生产区域范围见附录A。
   1. 要求
      1. 产地环境

土壤环境质量应符合GB 15618的规定，灌溉用水应符合GB 5084的要求；绿色食品应符合NY/T 391的要求；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

* + 1. 种植与生产

种植和生产有机产品投入品应符合GB/T 19630 的要求;其它投入品使用应遵守NY/T 393、NY/T 394 的要求。

* + 1. 感官指标

应符合表 1 规定，绿色食品还应符合NY/T 745 的要求，有机产品还应符合GB/T 19630 的要求。

1. 井冈山萝卜感官指标

| 等级 | 要求 | | 允许误差 |
| --- | --- | --- | --- |
| 特级 | 外观 | 肉质根呈长筒形，形状正常，无糠心，无开裂，无病虫害、无腐烂、无白锈、无皱缩、无畸形以及机械伤 | 按数量计，允许有5%的产品不符合该等级要求 |
| 色泽 | 皮白色、光滑、无青头、肉质雪白 |
| 滋味 | 脆嫩无渣、多汁、无异味 |
| 一级 | 外观 | 肉质根呈长筒形，形状较正常，无糠心，无开裂，无病虫害、无腐烂。无白锈、无皱缩、无畸形以及机械伤≤10% | 按数量计，允许有10%的产品不符合该等级要求 |
| 色泽 | 皮白色、较光滑、肉质雪白 |
| 滋味 | 脆嫩少渣、多汁、无异味 |

* + 1. 理化指标

应符合表 2 的规定，绿色食品应符合NY/T 745 的要求，有机产品还应符合GB/T 19630 的要求。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 单个肉质重量（kg） | 0.5～1.0 |
| 水分/（g/100g） ≥ | 90.0 |
| 可溶性总糖（以转化糖计）/（g/100g） ≥ | 1.9 |
| 镉/（mg/100g） ≤ | 0.1 |
| 铅/（mg/100g） ≤ | 0.1 |
| 百菌清/（mg/kg） ≤ | 0.3 |
| 吡虫啉（mg/kg） ≤ | 0.5 |

* + 1. 其他安全指标

应符合GB 2762、GB 2763 的规定。

* 1. 试验方法
     1. 感官指标
        1. 取10个萝卜样品，在自然光泽下，目测萝卜的外观和色泽，纵向切开观察肉质是否糠心，品尝萝卜的滋味，鼻臭萝卜气味。
     2. 理化指标
        1. 肉质重量的测定

用精度1 g的电子秤称量。

* + - 1. 水分的测定

按GB 5009.3 规定执行。

* + - 1. 可溶性总糖

按NY/T 1276 规定执行。

* + - 1. 镉

按GB 5009.15 规定执行。

* + - 1. 铅

按GB 5009.12 规定执行。

* + - 1. 百菌清

按 NY/T 761规定执行。

* + - 1. 吡虫啉

按GB/T 20769规定执行。

* + 1. 其他安全指标

按GB 2762 和GB 2763 中规定的方法执行。

* 1. 检验规则
     1. 组批规则

同一品种，同一产地，同时采收的萝卜作为一个检验批次。

* + 1. 抽样方法

随机抽取检测所需量的两倍样品，一份送检，一份留存。

* + 1. 检验分类
    2. 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验，交收检验项目为感官、单个肉质重量。

* + 1. 型式检验

型式检验需对本标准规定的指标进行全部检测。有下列情形之一者，应进行型式检验：

1. 人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
2. 前后两次抽样结果差异较大；
3. 国家市场监管部门提出型式检验要求。
   * 1. 判定规则

检验结果中，安全质量指标检验不合格，则判定该批产品不合格。理化指标检验不合格，允许加倍抽样复检，若复检仍有不合格项则判定该批产品不合格。

* 1. 标签标志、包装、运输和贮存
     1. 标签标志

产品标签应在包装物上标注或者附加标识标明品名、产地、生产者名称、净含量、等级等信息。包装储运标志应符合GB/T 191 的规定。产品标签标识应符合GB/T 32950。

* + 1. 包装

包装应整洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味、无毒，塑料包装容器应符合GB/T 5737的要求。

* + 1. 运输

运输应轻装轻卸，防止受潮，运输途中严禁日晒，雨淋，并注意防冻，防热，防污染。

* + 1. 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥处。

2. （规范性）  
   井冈山白萝卜生产区域范围图



