

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP 4601 -2023

井冈山百合

Jinggangshan liliu

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

吉安市绿色农产品促进会 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 要求	2
5 试验方法	3
6 检验规则	4
7 标签标志、包装、运输和贮存	4
附录 A（规范性） 井冈山百合生产区域范围图	5

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：

井冈山百合

1 范围

本文件规定了井冈山百合的术语和定义、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鲜百合和百合干。

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 包装储运图示标志
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中蔗糖的测定
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5737 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 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 1045 绿色食品 脱水蔬菜
NY/T 1326 绿色食品 多年生蔬菜
DB 36/T 434 龙牙百合
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

DB 36/T 434 界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

井冈山百合 Jinggangshan liliu

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®”商标持有人授权的鲜百合和百合干。

注：井冈山百合生产区域范围见附录A。

4 要求

4.1 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/T1326 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

4.2 投入品

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。

4.3 原料

应新鲜、无霉变、无腐烂、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763。

4.4 生产与加工

生产用水应该符合GB5749的要求，生产加工过程卫生要求应符合GB14881要求。

4.5 分级

依据产品感官要求不同，鲜百合分为一级、二级。

4.6 感官指标

4.6.1 鲜百合

应符合表 1 规定，绿色食品还应符合NY/T 1326 的要求；有机产品还应符合GB/T 19630 的要求。

表1 井冈山鲜百合感官指标

项目	要求	
等级	一级	二级
外观	百合鳞茎完善，外形呈扁圆球形或圆球形，形态端正，瓣片宽长，肉厚，抱合紧密。脱落散瓣片不得大于5%，机械损伤求≤3%，无不良异味。	百合鳞茎完善，外形呈扁圆球形或圆球形，形态端正，瓣片宽长，肉厚，抱合紧密。脱落散瓣片不得大于10%，机械损伤求≤5%，无不良异味。
色泽	洁白有光泽	洁白有光泽
滋味、气味	具有百合固有滋味、气味，无霉味及其它异味	
单个球重， g	≥150g	50~150

4.6.2 百合干

应符合表 2规定，绿色食品百合干还应符合NY/T 1045的要求；有机产品还应符合GB/T 19630 的要求。

表2 井冈山百合干感官指标

项目	要求
外观	匙状或片状、无明显斑痕片
色泽	米白色或略带黄色
滋味、气味	具有百合固有滋味、气味，无霉味及其它异味

4.7 理化指标

应符合表3 的规定,绿色食品鲜百合应符合NY/T 1326 的要求,绿色食品百合干还应符合NY/T 1045 的要求;有机产品还应符合GB/T 19630 的要求。

表3 理化指标

项目	指标	
	鲜百合	百合干
水分/ (g/100g) $\leq$	——	13.0
淀粉含量/ (g/100g) $\geq$	15	——
总糖 (以葡萄糖计) / (g/100g) $\geq$	6.5	2.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/Kg) $\leq$	0.1	0.7
多菌灵/ (mg/Kg) $\leq$	0.01	0.7
氯氟氰菊酯/ (mg/Kg) $\leq$	0.01	0.6

4.8 其他安全指标

应符合GB 2762、GB 2763 的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,检验方法按照 JJF 1070 规定执行。

5 试验方法

5.1 感官指标

取2kg百合样品,在自然光泽下,目测百合的外观和色泽,闻其气味、用温水漱口后品其滋味,鼻嗅其气味。

5.2 理化指标

5.2.1 单个球重的测定

用精度1 g的电子秤称量。

5.2.2 水分的测定

按GB 5009.3 规定执行。

5.2.3 淀粉含量

按GB 5009.9规定执行。

5.2.4 总糖

按GB5009.7、GB5009.8 规定执行

5.2.5 铅

按GB 5009.12 规定执行。

5.2.6 多菌灵、氯氟氰菊酯

按 NY/T 761 规定执行。

5.3 其他安全指标

按GB 2762 和GB 2763 中规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一品种，同一产地，同时采收，同一级别的百合作为一个检验批次。

6.2 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。

6.3 检验分类

6.4 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、水分。

6.5 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：

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

6.6 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。

7 标签标志、包装、运输和贮存

7.1 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。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥处。

附 录 A
(规范性)
井冈山百合生产区域范围图

