

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会企业标准

T/JALNCP XXXXX—2023

井冈山竹篙薯

Jinggangshan bamboo pole potato

文稿版次选择

2023 - 12 - XX 发布

2023 - 12 - XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 发布

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：吉安市绿色农产品促进会

本文件主要起草人：

井冈山竹篙薯

1 范围

本文件规定了井冈山竹篙薯的术语和定义、质量要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以吉安市行政区域内生产的竹篙薯鲜品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB/T 5009.10	植物类食品中粗纤维的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 8946	塑料编织袋通用技术要求
GB/T 19630	有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
GB/T 32950	鲜活农产品标签标识
GB 43284	限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
NY/T 391	绿色食品 产地环境
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 658	绿色食品 包装通用准则
NY/T 1049	绿色食品 薯芋类蔬菜
NY/T 1056	绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 1065	山药筹等级规格
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局（2023）第70号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 井冈山竹篙薯 Jinggangshan bamboo pole potato

吉安市行政区域范围内生产的，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的竹篙薯鲜品。
注：井冈山竹篙薯生产区域范围见附录A。

4 产品分级

依据感官指标中的色泽、形状、长度、直径、损伤的不同分为特级、一级、二级三个等级。

5 质量要求

5.1 基本要求

完好，无腐烂、变质；无裂痕；无异常的外来水分；无异味；无虫及病虫害造成的损伤。

5.2 产地环境

产地环境应符合NY/T 391的要求。有机产品应符合GB/T 19630的要求。

5.3 投入品要求

投入品使用应遵守NY/T 393、NY/T 394的要求，有机产品投入品应符合GB/T 19630的要求。

5.4 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求			试验方法
	特级	一级	二级	
色 泽	表皮褐色、色泽均匀	表皮褐色、色泽均匀	少量杂色	用眼观
形 状	圆柱形、直挺	圆柱形、无明显畸形	圆柱形、有轻微畸形	用眼观
长度, cm	≥80.0	>50.0, <80.0	≤50.0	用刻度为0.1cm的尺子测量
直径, cm	≥3.50	>2.50, <3.50	≤2.50	用卡尺测量
损 伤	无损伤	无腐烂、异味、病虫害、可有轻微疤痕、机械伤	无腐烂、异味、病虫害、无严重疤痕、机械伤	用眼观、鼻嗅

5.5 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	试验方法
水分, g/100g	≤ 85.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 1.20	GB 5009.5

脂肪, g/100g	≤	0.2	GB 5009.6
还原糖(以葡萄糖计), g/100g	≤	0.200	GB 5009.7
淀粉, g/100g	≥	15.0	GB 5009.9
粗纤维, g/100g	≤	0.4	GB/T 5009.10

5.6 安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。绿色食品应符合NY/T 1049的要求；有机产品应符合有机产品认证的要求。

5.7 净含量

预包装产品的净含量应符合《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。

6 检验规则

6.1 组批

同产地、同等级、同一时间采收为一个检验批次。

6.2 抽样

以一个检验批次为一个抽样批次，抽样的样品必须具有代表性，应在全批货物的不同部位随机抽样，样品抽取数量不少于4kg。

6.3 检验分类

6.3.1 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官，标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

6.3.2 型式检验

型式检验项目包括本文件 5.4~5.7 规定的所有项目。在正常生产情况下，每年应进行一次型式检验。有下列情形之一时也应进行：

- a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- b) 前后两次抽样检验数据有较大差异时；
- c) 国家质量监督机构或行业主管部门提出检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 所有指标全部符合本文件要求时判该批产品合格。

6.4.2 有一项不合格时，可在同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。

6.4.3 安全指标有一项不合格，该批次产品为不合格。

7 标志、标签、包装

7.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。产品标签应符合GB/T 32950的要求。

7.2 包装

7.2.1 包装应符合 GB 43284 的规定；包装物应牢固，不应产生撒漏，不得对竹篙薯造成污染。外包装材料应不易变形，破损，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求；塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的要求。

7.2.2 绿色食品应符合 NY/T 658 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

8 运输、贮藏

8.1 运输

8.1.1 运输工具、车辆必须清洁、卫生、防雨、防晒、防冻，不得与有毒有害物质混装混运。

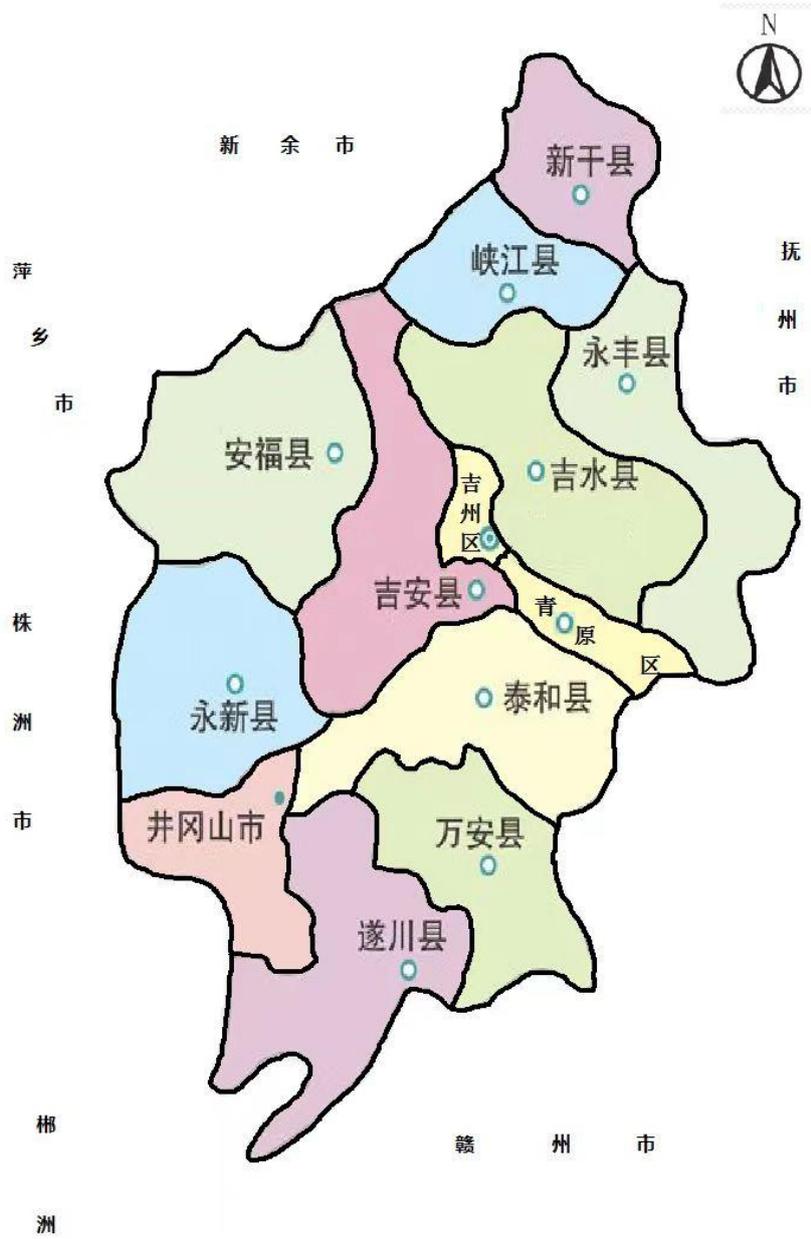
8.1.2 绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

8.2 贮藏

8.2.1 应贮存于洁净、卫生、阴凉通风的库房中，长期贮存可用恒温库，堆码整齐，防止挤压、磕碰而造成机械伤。

8.2.2 绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

附录 A
(规范性附录)
井冈山竹篙薯生产区域范围图



图A.1 井冈山竹篙薯生产区域范围图