

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXXX—2023

井冈山芋

Jinggangshan taro

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

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 检验规则 3

6 标志、标签、包装 4

7 运输、贮藏 4

附录 A（规范性附录） 井冈山芋生产区域范围图..... 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：吉安市绿色农产品促进会

本文件主要起草人：

井冈山芋

1 范围

本文件规定了井冈山芋的术语和定义、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芋鲜品。

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 5009.9	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 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 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
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 井冈山芋 Jinggangshan taro

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®”商标持有人授权的芋鲜品。

注：井冈山芋生产区域范围见附录A。

4 要求

4.1 产地环境

应符合NY/T 391的规定。

4.2 投入品要求

生产过程中农药和肥料使用应分别符合NY/T 393和NY/T 394的规定。

4.3 产品分级

依据感官指标的不同分为特级、一级、二级三个等级。

4.4 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标及分级标准

项 目	指 标			试验方法
	特级	一级	二级	
芋形	芋形端正，呈卵圆形	芋形端正，呈卵圆形	芋形较端正，有轻微不规则	目测法检测
色泽	芋表皮黄褐色	芋表皮黄褐色	芋表皮黄褐色	
斑疤（mm）	<2	2~4	4~6	使用卡尺测量
机械伤 占总面积（%）	<2	3~5	6~10	目测法检测
病虫害、腐烂、异味	无	无	无	病虫害、腐烂用目测法，异味用鼻嗅法
注：机械伤不包括芋子与母芋连接处的脱离伤口。				

4.5 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	≤ 80.0	GB 5009.3
淀粉，g/100g	≥ 20.0	GB 5009.9
粗纤维，%	≤ 0.8	GB/T 5009.10

4.6 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。其他污染物限量应符合GB 2762的规定；绿色食品应符合NY/T 1049的规定；有机产品应符合有机产品认证的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	试验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

4.7 农药残留限最大量

农药残留限最大量应符合GB 2763的规定；绿色食品应符合NY/T 1049的规定；有机产品应符合有机产品认证的要求。

4.8 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。

5 检验规则

5.1 组批

同产地、同等级、同一时间采收为一个检验批次。

5.2 抽样

感官指标现场随机抽取样品5 kg以上，现场检验。其他指标按照NY/T 1049-2015中的有关规定执行。

5.3 检验分类

5.3.1 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验。交收检验的项目包括感官、标志、标签和包装指标。检验合格并附合格证后方可交收。

5.3.2 型式检验

型式检验按本文件4.4~4.8中规定的全部项目进行检验。在正常生产情况下，每年应进行一次型式检验。有下列情况之一时应进行型式检验：

- 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型式检验要求时。

5.4 判定规则

- 5.4.1 所有指标全部符合本文件要求时判该批产品合格。
- 5.4.2 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。
- 5.4.3 安全指标有一项不合格，该批次产品为不合格。

6 标志、标签、包装

6.1 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。

6.2 包装

6.2.1 包装应符合GB 43284的规定；包装物应牢固，不应产生撒漏，不得对芋造成污染。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的规定。

6.2.2 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。

7 运输、贮藏

7.1 运输

7.1.1 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。

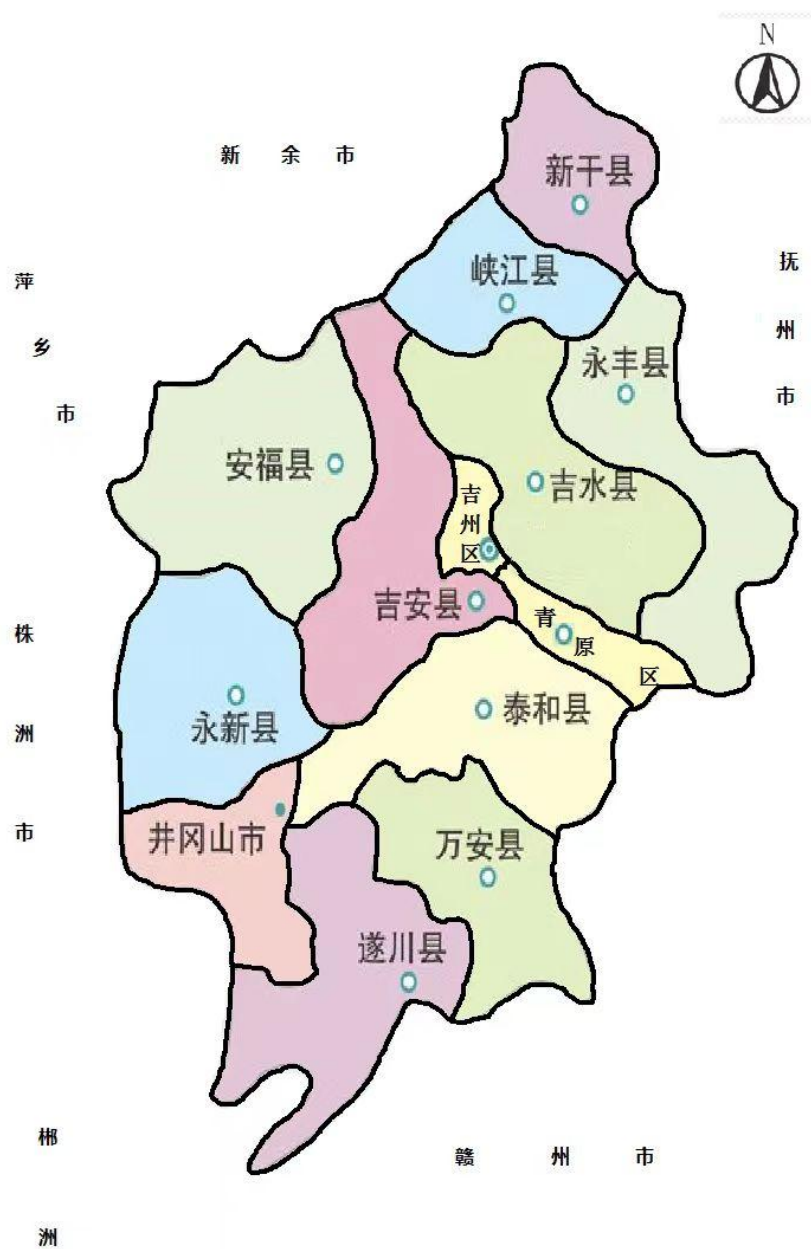
7.1.2 绿色食品应符合NY/T 1056的要求；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

7.2 贮藏

7.2.1 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。

7.2.2 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)
井冈山芋生产区域范围图



图A.1 井冈山芋生产区域范围图