

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP5201—2023

井冈山苦瓜

Jinggangshan Rice starch

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023-XX-XX 发布

2023-XX-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 1

5 检验规则 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存 3

附录 A（规范性）井冈山苦瓜生产区域范围图..... 4

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：

井冈山苦瓜

1 范围

本文件规定了井冈山苦瓜的要求、检验规则、标志、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新鲜苦瓜。

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 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准
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 4806.1 食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准食品接触用纸和纸板材料及制品
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 5009.12 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 23200.113 食品安全国家标准植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定气相色谱-质谱联用法
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 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 747 绿色食品瓜类蔬菜
NY/T 963 苦瓜
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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

井冈山苦瓜 jinggangshan rice starch

吉安市范围内生产的，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的新鲜苦瓜。

注：井冈山苦瓜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的要求；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

4.2 投入品

投入品使用应遵守NY/T 393、NY/T394的要求，有机产品投入品应符合GB/T 19630的要求。

4.3 分级

4.3.1 基本要求

果身发育均匀，果形端正且符合品种固有特征，果蒂完好，果柄切口水平、整齐。外观新鲜，表面有光泽，不脱水，无皱缩，质地脆嫩。无腐烂变质、无异味、无病虫害造成的损伤及害虫，无裂果、无冷害或冻害。

4.3.2 分级要求

按照感官分为特级、一级，分级应符合表1的要求。

表1 分级要求

项目	指标		检验方法
	特级	一级	
成熟度	瘤状突起饱满，果肉无软化现象	瘤状突起饱满，果肉基本无软化现象	NY/T 963
果色	色泽一致	色泽基本一致，少部分颜色略有变浅	
果形	外观一致、果形一致	果形轻微变形	
机械损伤	无	机械损伤不明显	
容许度，%	5%		

4.4 安全指标

污染物限量指标、农药最大残留限量应符合表2及 NY/T 747的规定，其余指标应分别符合GB 2762、GB 2763的规定；绿色食品应符合NY/T 747的规定；有机产品应符合GB/T 19630的规定。

表2 安全指标要求

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计，mg/kg）	≤0.1	GB 5009.12
镉（以Cd计，mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15
氧乐果，mg/kg	≤0.01	GB 23200.113
三唑酮，mg/kg	≤0.01	GB/T 20769
吡虫灵，mg/kg	≤0.01	GB 23200.113
百菌清，mg/kg	≤0.01	GB/T 20769

4.5 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

同一产地、同一品种、同一等级的苦瓜作为一个检验批次。

5.2 抽样

每批次样品不少于3kg。

5.3 交收检验

5.3.1 每批产品须经检验，检验合格方可交收。

5.3.2 每批产品进行交收检验的项目为感官指标。

5.4 型式检验

型式检验应每年进行一次，型式检验项目包括本文件 4.3-4.5 规定的所有项目，下列情况之一也应进行型式检验：

- 两次检验结果相差较大时；
- 种植环境、条件发生重大变化，可能影响产品质量时；
- 有关行政主管部门、行业协会要求型式检验时。

5.5 判定规则

所有指标全部符合本文件规定技术要求时判该批产品合格。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。复检对检验结果有争议时可复检，结论以复检结果为准。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB/T 32950的规定。

6.2 包装

包装材料应符合食品包装物卫生要求，应清洁、无毒、无污染、无异味，包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8的规定。绿色食品应符合NY/T 747的要求。有机产品应符合GB/T 19630的要求。

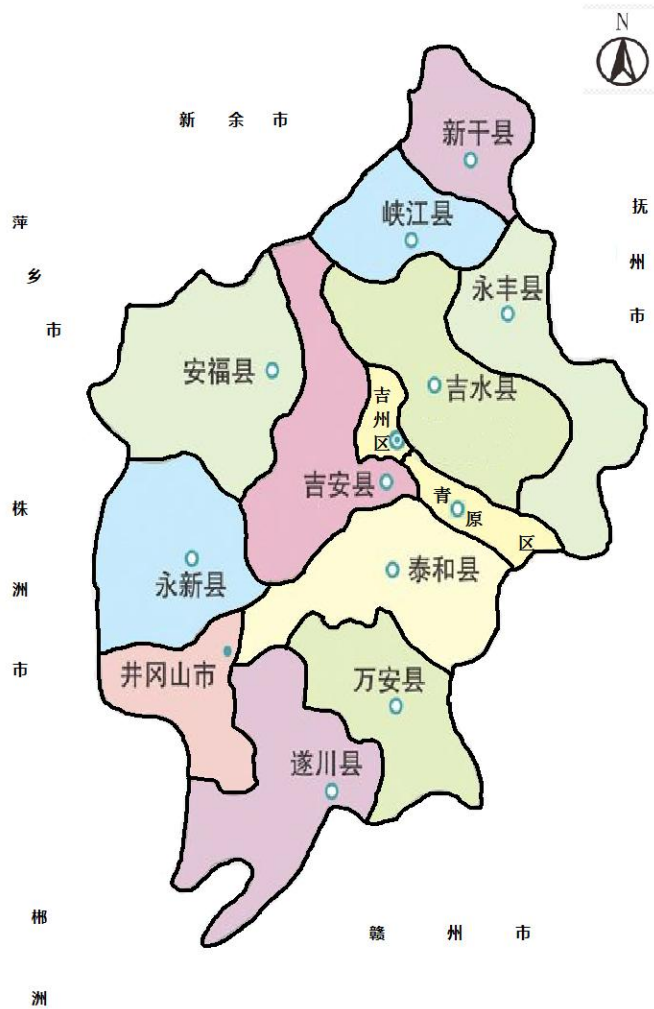
6.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混运，运输途中应避免雨淋、受压、暴晒，应根据时间和距离是否预冷，预冷温度控制在11℃~13℃。绿色食品应符合NY/T 747的要求。有机产品应符合GB/T 19630的要求。

6.4 贮存

应在通风、阴凉的场所或冷库贮存，不得与有毒、有害、有污染的物品混合贮存。绿色食品应符合NY/T 747的要求；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

附 录 A
(规范性)
井冈山苦瓜生产区域范围图



图A.1 井冈山苦瓜生产区域范围图