

《井冈山竹篙薯》团体标准编制说明

一、任务来源

2023年11月，由吉安市绿色农产品促进会批准标准立项。

2. 起草单位

起草单位：

二、标准制定的目的和意义

为了进一步发挥吉安市绿色生态优势，实现绿色生态价值转换，通过制定本文件，引导企业按照标准生产出产品质量稳定、优质、绿色生态的井冈山竹篙薯产品，打造“井冈山”品牌，特制订本标准。

三、标准制定工作过程

1、成立了标准编写小组，召开了编写小组会议，制订了标准的编写工作计划安排。

2、编写小组召开了起草会议，确定了标准的主体框架，主要内容。

3、编写小组按照标准编写格式完成了标准拟稿的编写，并征求了企业、专家意见，形成了意见征求稿。

四、标准编制原则依据和主要内容

（一）编制原则

根据我市竹篙薯产品质量状况，以及绿色食品的相关要求，指标达到食品安全国家标准、绿色食品标准、规定了竹篙薯产品的质量关键指标，突出质量特性和我市竹篙薯的品质，符合科学性、可操作性、先进性原则。

与NY/T 1049比，本文件规定了淀粉（g/100g） ≥ 15 ，粗纤维 $\leq 0.4\%$ ，水分（g/100g） ≤ 85.0 ，蛋白质（g/100g） ≥ 1.2 ，脂肪（g/100g） ≤ 0.2 ，

还原糖（以葡萄糖计）（g/100g） ≤ 0.200 ，而 NY/T 1049 无此六项指标的规定。

（二）编制过程中的主要依据

GB/T 1.1-2020 标准化工作导则第一部分：标准文件的结构和编写

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

NY/T391 绿色食品 产地环境

NY/T 1049 绿色食品 薯竹篙薯类蔬菜

GB/T 19630 有机产品生产、加工、标识与管理体系要求

（三）主要内容和说明

本文件主要规定了井冈山竹篙薯的适用范围、要求、检验规则、包装、标志与标签、贮藏与运输。

1、适用范围

本文件规定适用于吉安市行政区域内生产的井冈山竹篙薯。

2、要求

产地环境：本文件结合吉安的环境提出产地环境应符合绿色食品 NY/ 391 的规定，对产地环境提出了较高要求，突出吉安的生态优势，引导企业采用绿色生产技术。

投入品要求：本文件提出应遵守绿色食品的要求，突出井冈山竹篙薯质量的差异化，满足消费者的绿色健康的消费需求。

质量要求：本文件提出了竹篙薯鲜品的感官要求、分级要求、理化要求，理化指标提出了淀粉、粗纤维、水分、蛋白质、脂肪、还原糖的要求，

对井冈山竹篙薯提出了更高的品质要求，安全指标提出应符合绿色食品的规定，引导企业进行质量管理过程控制。

3、标签和标志、包装、运输与贮存

本文件给出了标签和标志、包装、运输与储存的要求与应遵守的国家标准和相应的要求。

五、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本文件拟定符合现行法律、法规的相关要求。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准在起草过程中充分征求了相关企业、专家的意见，对标准进行了相应的修改，无分歧意见。

七、作为推荐性标准的建议

本标准实施后，各生产企业应认真实施，保证产品质量，作为申报井冈山品牌认证的依据。

标准起草组

2023年11月