

团 体 标 准

T/QAS 091-2023

囊谦有机芫根

2023-11-16 发布

2023-11-16 实施

# 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 种植要求 .....	3
5 质量要求 .....	4
5.1 感官要求 .....	4
5.2 理化指标 .....	4
6 检验方法 .....	4
6.1 感官 .....	4
6.2 卫生指标 .....	4
7 检验规则 .....	4
7.1 组批 .....	4
7.2 抽样 .....	4
7.3 产品检验 .....	4
7.4 判定规则 .....	5
8 标志、包装、贮存和运输 .....	5
8.1 标志 .....	5
8.2 包装 .....	5
8.3 贮存 .....	5
8.4 运输 .....	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。

请注意本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由囊谦县农牧业综合服务中心提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：囊谦县农牧业综合服务中心、青海省绿色有机农产品推广服务中心、中国科学院西北高原生物研究所、青海稞颂科技咨询有限公司、青海韵驰检测技术有限公司。

本文件主要起草人：拉加、苏三奎、春梅、彩阳、索南巴毛、布群拉泽、更恰塔叶、李增寿、巴桑桑周、蒋晨阳、皮立、纪庆慧、张悦、许安洁。

# 囊谦有机芫根

## 1 范围

本文件规定了囊谦有机芫根鲜品的的术语和定义、种植要求、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输内容。

本文件适用于囊谦有机芫根鲜品的生产及管理。

## 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5737 食品塑料周转箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 18672 枸杞 附录B 总糖测定
- GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 囊谦有机芫根

指在囊谦境内，经国家有机认证认可机构认证后的区域内种植的芫根，生长在海拔 3500 m~4000 m 人工栽培的十字花科芸薹种芫菁亚种的两年生植物的地下根块。

## 4 种植要求

有机芫根与常规芫根生产区域之间应有明显的边界和隔离带，以保证有机芫根种植区域不受污染。隔离带以山和自然植被等天然屏障为宜，也可以是人工营造的树林和农作物，应符合 GB/T 19630 的要求。

## 5 质量要求

### 5.1 感官要求

具有本品种特有的色泽；具有芫根的正常滋味，肉质鲜嫩，无异味；新鲜、清洁、无异物；无抽薹；无腐烂、病虫害、黑皮、糠心、冻害。

### 5.2 理化指标

理化指标见表 1。

表 1 理化指标

项 目	指 标	检测方法
总糖, g/100g	≥5.00	GB/T 18672
水分 g/100g	≥80	GB 5009.3
灰分 g/100g	≤8.00	GB 5009.4
铅 (以 Pb 计) mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) mg/kg	≤0.1	GB 5009.15

## 6 检验方法

### 6.1 感官

取 10 个样品，新鲜度、清洁状况、形状、色泽、抽薹、须根、异物、腐烂、病虫害、黑皮、冻害等用目测法检测。病虫害症状不明确或黑心、糠心应取样剖开检验。

### 6.2 卫生指标

#### 6.2.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

#### 6.2.2 农药残留

不得检出。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一生产基地、同期采收的囊谦有机芫根为一个组批。

### 7.2 抽样

同一组批产品中抽检样品 3kg，样品个体超过 1kg 的，抽取 3 个。

### 7.3 产品检验

#### 7.3.1 出厂检验

每批次产品出厂前，应进行出厂检验。出厂检验内容包括感官、包装和标识。检验合格并附合格证后方可出厂。

### 7.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- b) 国家市场监管机构、行业主管部门及合同提出型式检验要求。

### 7.4 判定规则

检验项目结果全部符合本文件，判为合格品。

## 8 标志、包装、贮存和运输

### 8.1 标志

包装上应标明产品名称、产品标准编号、商标、生产单位名称、产地、品种、等级、净含量和包装日期等，标志上的字迹应清晰完整。

### 8.2 包装

包装容器应符合GB 4806.7、GB/T 5737、GB 7718、GB/T 19630的要求；应按相同或相似品种、同等级分别包装，按SB/T 10158规定执行。

### 8.3 贮存

收获后宜进行预冷，应在阴凉条件下存放，严防烈日暴晒、雨淋、冻害及有毒物质和病虫害危害。

### 8.4 运输

收获后应就地整理，及时包装运输；运输时应轻装轻卸，运输工具应清洁、干燥、有防风、防雨、防晒、防冻设施；不准许与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运。

---