|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.080 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CAI |

B 31 |

团体标准

T/CAI XXX—2024

九江鲜切粉葛

Jiujiang Fresh Cut Pueraria thomsonii radix

（征求意见稿）

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

 中国农业国际合作促进会  发布

1. 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。

本文件由江西江中中药饮片有限公司提出。

本文件由中国农业国际合作促进会归口。

本文件起草单位：江西江中中药饮片有限公司、江西中医药大学、江西羲农实业发展有限公司、江中药业股份有限公司。

本文件主要起草人：谌瑞林、吕毅斌、何浪、钟凌云、熊正件、漆凤梅、柴艳承、于欢。

本文件版权归中国农业国际合作促进会所有。未经事先书面许可，本文件的任何部分不得以任何形式或任何手段进行复制、发行、改编、翻译、汇编或将本文件用于其他任何商业目的。

九江鲜切粉葛

* 1. 范围

本文件规定了九江鲜切粉葛的术语和定义、自然环境、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于鲜切的九江粉葛。

* 1. 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8321 农药合理使用准则（系列）

中华人民共和国药典（2020年版）

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

九江鲜切粉葛 Jiujiang fresh-cut Pueraria thomsonii radix

在九江市现辖行政区域范围内栽培的粉葛通过清洗、去皮、切片等一系列处理，并在不改变原有新鲜状态前提下进行加工，产品质量符合本文件规定的鲜切粉葛。

* 1. 产地环境
		1. 地理特征

九江地貌较为复杂，地形变化大，地势东西高、中间低、南部略高、向北倾斜，平均海拔20 m。境内山地丘陵、平原皆备。土壤为地带性土壤，以红壤为主，还有水稻土、黑色石灰土、黄棕壤、潮土等。

4.2气候特征

产区属亚热带季风气候，四季分明，气候温和，光照充足，热量丰富，降水充沛。年均气温16℃～17℃；年降雨量1300 mm～1600 mm，其中40％以上集中在第二季度；年无霜期239 d～266 d，年平均雾日在16 d以下。

* 1. 要求
		1. 原料要求
			1. 品种：应选用“赣葛 1 号”、“赣葛 2 号”、“赣葛 6 号”。
			2. 原料选择：应选择新鲜、清洁、无病虫害的粉葛为原料。
			3. 采收时间：于秋、冬二季采挖，采收时一般在晴天进行。
		2. 加工
			1. 清洗

取新鲜采收的粉葛，及时用毛刷在干净的水中刷洗净表面泥沙及其它杂物。

* + - 1. 去皮

将粉葛放在稳定的平面上，用刀具轻轻削去外皮。从粉葛的一端开始，沿着外皮的方向向下削，保持力度均匀。在去皮的过程中，可以适时转动粉葛，以确保去皮均匀。

* + - 1. 切片

应将去皮后的粉葛用切片机或切丁机按固定规格切削为片、丁块或丁片，规格如下：

1. 片：4 mm～ 6 mm 或20mm～50mm；
2. 丁块：12mm × 12mm × 12mm；
3. 丁片：12mm × 12mm × 4mm。
	* + 1. 干燥

（1）粉葛片：将粉葛片置于履带式干燥烘房中，在70℃～80℃干燥至含水量14%，取出晾凉，将粉葛片置于色选机中，筛去灰尘。

（2）粉葛丁块、粉葛丁片：将粉葛丁块、粉葛丁片置于履带式干燥烘房中，在60℃～70℃干燥至含水量14%，取出晾凉，将粉葛片置于色选机中，筛去灰尘。

* + 1. 防虫防霉
			1. 应分区、分堆、离地、离墙、离顶存放。
			2. 应适时翻堆、返晒，防止烧皮、虫蛀、霉变。
			3. 宜采用生物防虫方法，通过使用无毒、无残留、无残味的生物制剂进行防虫。
	1. 质量要求
		1. 感官特性

感官特性应符合表1的规定。

1. 感官特性

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 形状 | 圆柱形、类纺锤形或半圆柱形 |
| 色泽 | 黄白色或淡棕色 |
| 口感 | 味微甜 |
| 气味 | 气微 |
| 外表 | 纵切或斜切的厚片 |
| 质地 | 质硬 |
| 切面 | 横切面可见纤维形成的浅棕色同心性环纹，纵切面可见由纤维形成的数条纵纹 |

* + 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 水分，% | ≥14 |
| 总灰分，% | ≥5 |
| 二氧化硫残留量， mg/kg | ≤400 |
| 浸出物，% | ≥10 |

* + 1. 安全指标

安全指标应符合 GB 2763 的规定。

* 1. 试验方法
		1. 感观检查
			1. 形状、色泽、外表

在自然光下用目测法，从各方位观察其颜色、外表、形状。

* + - 1. 口感

加水煮熟，品尝其滋味。

* + - 1. 气味

用鼻嗅法检测。

* + 1. 理化指标
			1. 水分

应按照《中华人民共和国药典》2020年版通则0832第二法测定法测定。

* + - 1. 总灰分

应按照《中华人民共和国药典》2020年版通则2302测定法测定。

* + - 1. 二氧化硫残留量

应按照《中华人民共和国药典》2020年版通则2331测定法测定。

* + - 1. 浸出物

 应按照照醇溶性浸出物测定法通则 2201项下的热浸法测定。

* 1. 检验规则
		1. 组批

应以同一品种、同一日期生产、同一贮存条件存放的产品，作为一个检验批次。

* + 1. 抽样

应按《中华人民共和国药典》2020年版四部通则0211规定执行。

* + 1. 检验分类
			1. 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行检查，检验合格的产品方可交收。交收检验项目为感官指标。

* + - 1. 型式检验

型式检验项目应为本文件6.1～6.3规定的全部项目，有下列情形之一者，应进行型式检验：

1. 贮存条件发生变化时；
2. 生长环境、生产规范有重大改变，可能影响产品质量时；
3. 交收检验差异较大时；
4. 国家市场监督机构或主管部门提出型式检验要求时。
	* 1. 判断规则

交收检验或型式检验结果符合本文件要求时，则判该批产品为合格批或型式检验合格。检验项目中安全指标不符合规定时，应判该批产品不合格，不得复检。感官指标、理化指标不合格规定时，应在同批次产品中加倍取样或对留样复检，复检仍不合格的，则判定为不合格。

* 1. 标签、标志、包装、运输和贮存
		1. 标签、标志

包装储运图标志应符合GB/T 191的规定。产品包装的标签应标注产品名称、产地、规格、重量、生产日期、批号、执行标准等信息，应符合相关法律法规和食品安全标准规定要求。

* + 1. 包装

 包装材料应洁净、干燥、无污染、无异味，应符合相关法律法规和食品安全标准规定、GB 7718的要求执行。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无其他污染物；运输过程中应具有防雨、防潮设施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，装卸时应轻拿轻放。

* + 1. 贮存

置通风干燥处，防蛀，夏季进行保鲜库贮藏。

