

ICS 67.080

CCS B31

T/TCAA

团 体 标 准

T/TCAA004—2024

新毛芋艿质量分级标准

Standard for Quality Grade of Xinmao Taro

2024-06-11 发布

2024-06-11 实施

太仓市农学会 发布

前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《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。

本文件由太仓市农学会提出。

本文件起草单位：太仓市城厢镇综合服务中心、太仓市农业技术推广中心、太仓市农业农村局、江苏省农业科学院。

本文件主要起草人：吴玉兰、王韵仪、陈红燕、张笛、黄怡丹、李梦琳、张培通、金林。

新毛芋艿质量分级标准

1 范围

本文件规定了新毛芋艿质量分级的感官指标、理化指标、卫生安全指标、试验方法、检验规则，以及标志、包装、运输、贮藏与保质期。

本文件适用于新毛芋艿在生产、买售过程中的质量分级评判。

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 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

新毛芋艿 Xinmao taro

由太仓原新毛地区农户系统选育而来的，具红芽个大、软糯丝滑、芋香浓郁特点的地方芋头品种。

3.2

芋形指数 index of tara shape

商品芋纵径与横径的比值。

3.3

相对标准偏差（RSD） relative standard deviation

测量结果标准偏差与算术平均值的比值。

4 感官指标

4.1 感官基本要求

应具备新毛芋艿品种典型特征：子芋卵圆形或长卵圆形，表皮淡褐色，具红褐色环状鳞纹；芽尖粉红饱满；芋肉乳白色。

4.2 分级要求

按表1的指标进行分级。

表 1 感官指标分级要求

项目	精品级	优品级
形状	卵圆形	卵圆形或长卵圆形
芋形指数	1.4~1.6	1.2~2.2
破损率	破损率≤2%	破损率≤5%
重量	1) 100g>单个子芋重≥70g; 2) 6~7个/500g。	1) 70g>单个子芋重≥40g, 单个子芋重>100 g 2) 4~12个/500g。
一致性	芋形指数RSD≤10%; 重量RSD≤10%	芋形指数RSD≤20%; 重量RSD≤20%
口感	口感细、硬度软,糯性强、香味浓	

4.3 等外品

感官指标低于优品级的为等外品，允许作新毛芋艿种芋销售或深加工用。

5 卫生安全指标

污染物、农药残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 中的规定。

6 试验方法

6.1 感官基本要求

采用多名试验人员目测外形、颜色。

6.2 分级指标

6.2.1 芋形指数

按 GB/T 8855 进行取样，采用直尺或游标卡尺，测定单个商品芋纵径和最宽处的横径，计算纵径与横径的比值。计算 20 个商品芋的平均芋形指数。

6.2.2 破损率

按 GB/T 8855 进行取样，随机抽取 50 个商品芋，测定其中破损商品芋个数，计算破损率。同一批次样品应测定 3 次，计算平均数为该批样品的破损率。破损不包括子芋与母芋连接处的脱离伤口。

6.2.3 重量

按 GB/T 8855 进行取样，用精度为 1 g 的台秤单个商品芋重量，读取示数。计算 20 个商品芋的平均重量。

6.2.4 一致性

按 6.2.1 项下方法，计算 20 个商品芋的芋形指数 RSD；按 6.2.3 项下方法，计算 20 个商品芋的重量 RSD。

6.2.5 口感

按 GB/T 8855 进行取样，蒸煮后口尝，填写芋头食味口感鉴定表（附表），评价商品芋质地细腻度、硬度、糯性和香味。

7 检验规则

7.1 检验批次

同一地块、同批收获、同一品种、同一等级、同一包装日期的新毛芋为一个检验批次。

7.2 抽样方法

按 GB/T 8855 规定的方法抽取。

7.3 判定规则

7.3.1 感官指标

每批受检样品的感官基本要求应全部符合。表1各项感官指标符合同一级要求时，判定为该级别产品；当某一项或或多项不符合本级别要求，但均符合下一等级要求时，可判定为下一级别产品。

7.3.2 卫生安全指标

卫生安全指标合格，判定该批产品合格。凡某项目检验不合格，按不合格批次处理，不应复检。

附录 A
(资料性)
芋头食味口感鉴定表

芋头食味口感鉴定见表 A.1。

表 A.1 芋头 食味 口感 鉴定 表序 号	硬度			糯性			质地			黏液量			口感			香味				
	硬	适中	软	糯	适中	不糯	黏	适中	沙	多	中	少	好	中	差	浓	适中	淡	无	异味
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				