

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

T/XXX XXXX—XXXX

渝遂绵（遂潼）优质蔬菜 白萝卜

（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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

遂宁市蔬菜协会 重庆潼南蔬菜协会 发布

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。

本文件由遂宁市蔬菜协会、重庆潼南蔬菜协会共同提出，并分别归口。

本文件起草单位：遂宁市蔬菜协会、重庆潼南蔬菜协会。

本文件主要起草人：

渝遂绵（遂潼）优质蔬菜 白萝卜

1 范围

本文件规定了渝遂绵（遂潼）优质蔬菜 白萝卜的分等分级、检验方法、检验规则、包装、标签、运输、贮存等要求。

本文件适用于渝遂绵（遂潼）优质蔬菜 白萝卜销售产品。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 分等分级

4.1 感官指标

渝遂绵（遂潼）优质蔬菜 白萝卜感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	等级		
	特级	一级	二级
形态	同一品种，根条伸直、光滑，根尾钝圆，形状正常，新鲜，色泽白洁，肉质脆嫩致密	同一品种，根条伸直、光滑，形状较正常，新鲜，色泽良好	同一品种或相似品种，形状尚正常
清洁度	无分叉、腐烂、裂痕、皱缩、黑心、糠心、虫口、病斑、机械伤及冻害		无腐烂、皱缩、黑心，无严重糠心、冻害及严重病虫害和机械伤
长度	25 cm~27 cm	22 cm~30 cm	20 cm~33 cm
直径	6.0 cm~7.0 cm	5.0 cm~8.0 cm	4.5 cm~9.0 cm
重量	0.8 kg~0.9 kg	0.6 kg~1.1 kg	0.5 kg~1.5 kg
容许度	按数量计，特级允许有5%的白萝卜不符合该等级的要求，但应符合一级的要求	按数量计，一级允许有8%的白萝卜不符合该等级的要求，但应符合二级的要求	按数量计，二级允许有10%的白萝卜不符合该等级的要求

4.2 理化指标

渝遂绵（遂潼）优质蔬菜 白萝卜理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分	\geq 90.0 %
可溶性固形物	\geq 3.0 %
粗纤维	\leq 1.5 %

4.3 安全指标

渝遂绵（遂潼）优质蔬菜 白萝卜安全指标应符合GB 2762和GB 2763的相关规定，具体要求见表3。

表3 安全指标

序号	项目	指标 (mg/kg)
1	铅（以Pb计算）	\leq 0.10
2	镉（以Cd计算）	\leq 0.10
3	铬（以Cr计算）	\leq 0.50
4	总汞（以Hg计算）	\leq 0.01
5	总砷（以As计算）	\leq 0.50
6	氯虫苯甲酰胺	\leq 0.20
7	吡虫啉	\leq 0.50
8	噻虫胺	\leq 0.20
9	阿维菌素	\leq 0.01
10	吡噻菌胺	\leq 3.00
11	吡唑醚菌酯	\leq 0.50

注1：出口产品按进口国的要求检测。
注2：根据《中华人民共和国农药管理条例》，剧毒和高毒农药不得在蔬菜生产中使用。

5 检验方法

5.1 感官指标

采用目测的方法检验渝遂绵（遂潼）优质蔬菜 白萝卜的形态和清洁度，然后纵横向剖开检验内部组织清洁程度及病变。白萝卜应清洗干净后再检测。长度和直径采用直尺测量，重量采用电子秤测量。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

水分按照GB 5009.3规定的方法检测。

5.2.2 可溶性固形物

可溶性固形物按照NY/T 2637规定的方法检测。

5.2.3 粗纤维

粗纤维按照GB/T 5009.10规定的方法检测。

5.3 安全指标

安全指标按照GB 2762、GB 2763规定的方法检测。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的全部要求进行检验。有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- c) 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。

6.1.2 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验。交收检验的项目包括感官、理化、安全、标签和包装等指标。检验合格并附合格证后方可交收。

6.2 检验批次

同产地、同品种、同季节采收的白萝卜作为一个检验批次。

6.3 抽样方法

按照NY/T 2103规定的方法执行。报验单填写的项目应与货物相符，与货物不符、包装容器严重损坏者，应由交货单位重新整理后再行抽样。

6.4 判定规则

6.4.1 按照本文件进行检验，样品符合标准要求的，判定该批次合格。

6.4.2 标志、包装不合格时，允许整改后重新申请复检一次。感官指标、理化指标、安全指标检验中若有不合格项目时，则在同批产品中随机双倍取样，对不合格项目进行复检，若仍不合格，则判该批产品不合格。

7 包装、标签、运输、贮存

7.1 包装

白萝卜的包装应保持干燥、清洁、无污染。

7.2 标签

包装白萝卜应附有标签，并注明以下内容：品名、等级、产地、销售单位名称、地址和包装日期等。

7.3 运输

7.3.1 装运时应做到轻装、轻卸，防止机械损伤。

7.3.2 运输工具应清洁、卫生、无污染。

7.3.3 运输时防止日晒、雨淋，注意防冻和通风。

7.4 贮存

7.4.1 收获后应在阴凉条件下存放，防止烈日暴晒、雨淋、冻害及有毒物质和病虫害危害。

7.4.2 贮存温度宜保持在0℃~3℃，白萝卜中心温度宜保持在1℃~4℃，湿度宜保持在87%~93%。