

# T/JTAIT

## 吉林省检验检测技术协会团体标准

T/JTAIT XX—2024

### 大叶芹及其制品

Large leaf parsley and its products

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

吉林省检验检测技术协会 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。

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。

本文件由吉林省检验检测技术协会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省产品质量监督检验院，\*\*\*\*\*。

本文件主要起草人：.....。

## 引 言

大叶芹是伞形科多年生草本植物。别名山芹菜，假茴芹，明叶菜，蜘蛛香。主要分布在中国的东北部和俄罗斯远东地区，其嫩茎叶可食，翠绿多汁，清香爽口，营养丰富，是色香、味俱佳的山野菜之一。大叶芹为林下阴性植物，多生长在针、阔混交林及杂木林下荫湿处，喜土层深、腐殖质丰富、含水量高但不积水的偏酸性腐叶土。大叶芹富含皂甙、生物碱及果酸，在吉林省长白山脉分布广泛，产量丰富，是我省重要的特色农产品。盐渍大叶芹、速冻大叶芹等大叶芹制品不仅保持了原有的色泽、口感和营养价值，而且更易贮存，运输，受到了消费者的青睐。制定大叶芹及其制品的产品标准，为生产企业提供了保证产品质量的技术依据，也为市场监管部门提供了产品质量监管的保障依据，并对吉林省大叶芹产业的规范、健康发展，促进增收，保护消费者利益，也起到积极的推动作用，具有社会效益及经济效益的双重效益。

# 大叶芹及其制品

## 1 范围

本标准规定了大叶芹及其制品的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于大叶芹为原料加工制成的净菜、盐渍菜、速冻菜。

## 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，仅对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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定  
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 食品中镉的测定高粱  
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及无机汞的测定  
GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定  
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定  
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定  
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
NY/T 658 绿色食品包装通用准则  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 大叶芹

大叶芹(*Spuriopimpinella calycina* (Maxim.) Kitag.)又名山芹，短果茴芹，山芹菜，为伞形科茴芹属多年生草本植物。

### 3.2 净菜

经挑选、去杂、修整、清洗的大叶芹。

3.3 盐渍菜

经挑选、去杂、修整、清洗，用不同浓度的食盐腌渍成的大叶芹。

3.4 速冻菜

经挑选、去杂、修整、清洗、漂烫、速冻加工制成的速冻大叶芹。

4 技术要求

4.1 原料要求

大叶芹：应新鲜、清洁、无腐烂、无畸形、无开裂、无黄叶、无黑叶、无灼伤、无病虫害及机械损伤。

4.2 感官要求

应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

| 项目    | 要求                                       | 检验方法                                        |
|-------|------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 色 泽   | 净菜表面浅黄棕色至暗绿色，盐渍菜、速冻菜呈加工后应有的色泽。           | 取适量样品置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察色泽、形态、有无异物，闻其气味 |
| 组织形态  | 外形基本完整，无腐烂、无畸形、无开裂、无黄叶、无黑叶、无灼伤、无病虫害和机械伤。 |                                             |
| 滋味及气味 | 具有该产品应有的滋味及气味，无异味。                       |                                             |
| 杂 质   | 无正常视力可见外来异物。                             |                                             |

4.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

| 项目                           | 指标    | 检验方法        |
|------------------------------|-------|-------------|
| 氯化钠含量（盐渍菜）/（%）               | 18~22 | GB 5009.44  |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）（盐渍菜）/（g/kg）   | ≤1.0  | GB 5009.28  |
| 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）（盐渍菜）/（g/kg）   | ≤1.0  | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）（盐渍菜）/（g/kg） | ≤0.3  | GB 5009.121 |

|                                              |            |         |             |
|----------------------------------------------|------------|---------|-------------|
| 亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）（盐渍菜）/<br>（mg/kg） | ≤20        |         | GB 5009.33  |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）                            | 净菜、速冻菜≤0.1 | 盐渍菜≤0.5 | GB 5009.12  |
| 镉（以 Cd 计）/（mg/kg）                            | ≤0.2       |         | GB 5009.15  |
| 总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）                           | ≤0.01      |         | GB 5009.17  |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg）                           | ≤0.5       |         | GB 5009.11  |
| 铬（以 Cr 计）/（mg/kg）                            | ≤0.5       |         | GB 5009.123 |

4.4 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 中蔬菜（叶菜类）的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

同产地、同规格、同时采收的山野菜作为一个检验批次。批发市场同产地、同生产单位、同规格的大叶芹作为一个检验批次。超市相同进货渠道、相同进货时间的大叶芹作为一个检验批次。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

应符合 GB 7718 的规定。

6.2 包装

符合 NY/T 658 的要求。

6.3 运输

净菜、盐渍菜运输过程中注意防冻、防压、防雨淋、防晒、通风散热。速冻菜运输过程中应保持环境温度低于-18℃。应采用无污染的交通工具,不得与其他有毒有害物质混装混运。

6.4 贮存

贮存场所应清洁卫生,不得与有毒有害物品混存混放。速冻菜应保持贮存温度低于-18℃

T/JTAIT XX—2024