

# T/GARIRPA

## 广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPAA XXXX—XXXX

### 出口产品 象州蔬菜质量分级

Export products—standard for grades of Xiangzhou vegetable

(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

广西农业农村产业振兴促进会 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。

本文件由象州县农业农村局提出。

本文件由广西农业农村产业振兴促进会归口。

本文件起草单位：象州县农业农村局、广西黎树农林有限公司、象州群农耕丰农业科技有限公司、广西象州县妙皇乡盘古屯农业发展专业合作社、广西创丰源生态农业有限公司。

本文件主要起草人：谢文科、唐斯琦、韦戈迪、李友柱、韦耀品、谭玉萍。

# 出口产品 象州蔬菜质量分级

## 1 范围

本文件规定了象州蔬菜主要出口产品质量分级的产品种类、要求、检验方法、容许度和包装、标签和标识。

本文件适用于象州蔬菜主要出口产品的质量分级。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.42 食品安全国家标准 食用盐指标的测定
- GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 31784 马铃薯商品薯分级与检验规程
- NY/T 943 大白菜等级规格
- NY/T 944 辣椒等级规格
- NY/T 1066 马铃薯等级规格
- NY/T 1584 洋葱等级规格
- NY/T 1586 结球甘蓝等级规格
- 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 产品种类

象州蔬菜主要出口产品包括土豆、洋葱、包菜、白菜、贝贝南瓜、腌制酸笋、五彩椒、口感辣椒等。

## 5 要求

### 5.1 基本要求

5.1.1 所有象州蔬菜出口产品应满足以下基本要求：

- 具有品种应有的特征和风味；
- 无腐坏、异味和异常外来水分；
- 无冻伤、严重的机械损伤和其他伤害；

- 达到保鲜、运输、储藏、食用等所要求的成熟程度；
- 污染物、农药残留限量等卫生安全指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

## 5.2 分级要求

### 5.2.1 土豆

土豆的分级要求应符合GB/T 31784中5.1的规定。

### 5.2.2 洋葱

洋葱的分级要求应符合NY/T 1584的规定。

### 5.2.3 包菜

包菜的分级要求应符合NY/T 1586的规定。

### 5.2.4 白菜

白菜的分级要求应符合NY/T 943的规定。

### 5.2.5 贝贝南瓜

贝贝南瓜的分级要求应符合表1。

项目		等级		
		特级	一级	二级
感官指标	形状	果形端正，扁圆形明显，色泽深绿均匀带浅绿条纹	外形呈规则圆形，允许瓜型有轻微畸形	外形稍呈不规则圆形，畸形较重
	色泽	色泽深绿均匀带浅绿条纹，果柄呈白色并完全木质化		浅绿色或浅黄色，色泽较均匀一致，果柄未呈白色未完全木质化
	心室	无霉变、无腐烂		
	外观	果面光洁，无伤口、病虫斑	果面较光洁，无伤口、病虫斑	果面较光洁，有少量伤口、病虫斑
	果肉色泽	果肉颜色均匀一致有光泽	果肉颜色有轻微差异	果肉颜色有较大差异
理化指标	可溶性固形物/%	≥13.0	≥11.5	≥10.0
	β-胡萝卜素/(mg/100 g)	≥4.5	≥3.5	≥2.5

### 5.2.6 腌制酸笋

项目		等级		
		特级	一级	二级
感官指标	色泽	呈天然乳白、淡黄或微粉色，色泽均匀一致，有光泽，汁液清澈	呈淡黄色或黄色，色泽基本均匀，略有光泽，汁液较清澈	色泽发暗，呈深黄、褐黄或灰白色，色泽不均，汁液较浑浊
	气味	具有浓郁的乳酸发酵酸香味，笋香明显	具有明显的乳酸发酵酸香味，笋香较明显	乳酸发酵酸香味平淡或有轻微的氨味
	滋味	酸味柔和醇厚，咸淡适口，回味甘甜，笋味鲜美突出	酸味适中，咸味可能稍重或稍淡	酸味过重或不足，可能有明显的苦涩味

上表（续）

项目		等级		
		特级	一级	二级
感官指标	质地	质地脆嫩爽口，纤维细腻，无粗纤维感，咀嚼性好	质地较脆，但可能部分稍软或稍韧，纤维感轻微	质地软烂、发韧或过于粗硬，纤维感明显
	形状	块形完整、大小均匀，无软化、无破碎、无霉斑	块形较完整，允许有少量碎块，无软化、无霉斑	块形不完整，碎块较多，有轻微软化，无霉斑
理化指标	酸度（以乳酸计）/%	0.6%~1.0%	0.5%~1.2%	<0.5%或>1.5%
	食盐（以NaCl计）/%	2%~4%	1.5%~5%	<1.5%或>6%
	氨基酸态氮/（g/100g）	≥0.25	≥0.18	<0.18
	铅（以Pb计）/（mg/kg）	0.5		

### 5.2.7 五彩椒、口感辣椒

五彩椒、口感辣椒的分级要求应符合NY/T 944的规定。

## 5.3 规格要求

### 5.3.1 土豆

土豆的规格应符合NY/T 1066的规定。

### 5.3.2 洋葱

洋葱的规格应符合NY/T 1584的规定。

### 5.3.3 包菜

包菜的规格应符合NY/T 1586的规定。

### 5.3.4 白菜

白菜的规格应符合NY/T 943的规定。

### 5.3.5 贝贝南瓜

项目		等级		
		大（L）	中（M）	小（S）
大小规格	单果重量/g	400~500	500~600	300~400或600~700
	横径参考范围/mm	110~130	130~150	<110或>150
	果形指数	0.75~0.90	0.70~0.95	<0.70或>0.95

### 5.3.6 腌制酸笋

项目		等级		
		大 (L)	中 (M)	小 (S)
大小规格	块状	边长3 cm~5 cm的均匀块状或麻将块	边长为2 cm~4 cm的块, 均匀度稍差	尺寸不统一, 碎块较多
	条状	长5 cm~7 cm, 宽、厚1 cm~1.5 cm的均匀长条	长4 cm~6 cm, 宽、厚1 cm~2 cm的条或厚片	

### 5.3.7 五彩椒、口感辣椒

五彩椒、口感辣椒的规格应符合NY/T 944的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

将样品放于洁净的白色瓷盘中, 在自然光下用眼观目测法检验形状、色泽、质地, 以及腐烂、发霉、异常外来水分和严重的冻伤、机械损伤和其他伤害等, 切开观察心室是否霉变、腐烂。用手触摸检验硬实度, 新鲜度。嗅其气味、尝其滋味。

### 6.2 理化检验

#### 6.2.1 可溶性固形物

按NY/T 2637的规定执行。

#### 6.2.2 $\beta$ -胡萝卜素

按GB 5009.83的规定执行。

#### 6.2.3 酸度

按GB 5009.239的规定执行。

#### 6.2.4 食盐

按GB 5009.42的规定执行。

#### 6.2.5 氨基酸态氮

按GB 5009.235的规定执行。

#### 6.2.6 铅

按GB 5009.12的规定执行。

## 7 容许度

### 7.1 通用要求

容许度的测定以检验全部抽检样品蔬菜的平均数计算。容许度规定的百分率以蔬菜数量计算。

### 7.2 质量容许度

#### 7.2.1 按照不同等级蔬菜, 对其质量容许度确定范围如下:

- 特级蔬菜允许有 5% 的蔬菜不符合本等级的要求, 但应符合一级蔬菜的要求;
- 一级蔬菜允许有 5% 的蔬菜不符合本等级的要求, 但应符合二级蔬菜的要求;
- 二级蔬菜允许有 5% 的蔬菜不符合本等级的要求, 但应符合基本要求。

#### 7.2.2 按照表 1、表 2、表 3、表 4 执行质量容许度的要求。

### 7.3 判定规则

抽检样品蔬菜的各项指标均同时符合某一等级时，则判定所代表的该批次蔬菜为该等级蔬菜；当有任意一项指标低于该等级指标时，则按较低单项指标所在等级定级。任意一项低于最低级别指标时，则判定所代表的该批次蔬菜为等外级蔬菜。

## 8 包装、标签和标识

### 8.1 包装

包装材料和包装容器应符合GB 4806.7、GB 4806.8和GB 4806.13的规定。包装应完整、紧密、无破损、无异物。

### 8.2 标签

应符合GB 7718的规定。

### 8.3 标识

应在各包装的同一侧的外面，标明产品名称、品种、产品执行标准编号、等级、规格、生产单位和详细地址、产地及采收、包装日期等，字迹清晰、完整、准确。储运图示标记应符合GB/T 191的规定。

---