

《绿芦笋产地初加工技术规程》团体标准编制说明

一、工作简况

1. 任务来源

本标准任务来源于江西省对绿芦笋产地初加工标准化的要求、行业对解决技术缺失与质量问题的迫切需求。

2. 起草单位

江西省农业科学院农产品加工研究所、江西省农业科学院蔬菜花卉研究所、兴国拓诚农业科技有限公司。

3. 主要起草人

姓 名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
李 雪	女	助理研究员	江西省农业科学院农产品加工研究所	负责芦笋采收和分拣技术总结
刘光宪	男	研究员	江西省农业科学院农产品加工研究所	技术负责人及规程起草人
黄锦卿	男	助理研究员	江西省农业科学院农产品加工研究所	参与芦笋贮存条件和场地管理
王 丽	女	助理研究员	江西省农业科学院农产品加工研究所	参与芦笋分拣质量把控
刘彩玲	女	研究实习员	江西省农业科学院农产品加工研究所	参与芦笋分拣技术总结
张 耀	男	助理研究员	江西省农业科学院农产品加工研究所	参与芦笋包装与分拣技术总结
程文龙	男	助理研究员	江西省农业科学院农产品加工研究所	负责芦笋采收质量控制
付冬文	男	助理研究员	江西省农业科学院农产品加工研究所	参与芦笋包装与分拣技术总结
董博	男	助理研究员	江西省农业科学院农产品加工研究所	参与芦笋包装和贮存
茅赛赛	男	工程师	兴国拓诚农业科技有限公司	参与芦笋包装与包装标识技术

二、制定（修订）标准的必要性和意义

芦笋被誉为“蔬菜之王”、“食药同源之首”，既是重要的出口蔬菜，

也是药品、保健品开发的重要原料，更是风沙化土地、盐碱地治理的有力武器，作为名贵的蔬菜，在我国广泛种植，由于受地理环境、气候的影响南北种植品种及模式差异较大。北方以露地培土栽培为主，主要种植白芦笋；南方以大棚设施栽培为主，主要种植绿芦笋。

江西作为南方主要的芦笋种植地，2019年9月时任省长易炼红、副省长胡强均对芦笋产业发展做了批示，在省领导、科研单位、企业、合作社等推动下，芦笋无论种植面积、产量等方面均取得了突飞猛进的发展。目前，已形成“世界芦笋看中国、中国芦笋看江西”的良好状况，我省一直保持着芦笋科研领跑全国的态势，拥有领先的科研团队及良好的产业基础。目前，江西芦笋种植规模已达3万余亩，兴国、万载、井冈山、新建区等地已发展成为我省重要的芦笋种植大县（区）。拥有兴国拓诚农业科技有限公司、江西省宇田农业有限公司、万载恒晖大农业有限公司、吉安井冈山农业生物科技有限公司等芦笋种植和加工企业，产业发展势头良好。

我国北方地区针对白芦笋制定了产地初加工地方标准，而南方地区，尚缺乏针对绿芦笋的产后初加工标准，且北方标准不适宜南方使用。长期以来，由于绿芦笋成熟后的采收、分拣、包装、贮存等环节缺乏统一约束，产地初加工缺乏统一的操作规程，使得市场销售中的芦笋质量参差不齐、价格不一，市场混乱、种植户和消费者利益均受损。

为了更好引导和促进江西芦笋产业的健康发展，保证芦笋市场销售的品质，建立绿芦笋采收、分拣、分级、包装与标识及贮存等技术规程为基本内容的标准体系十分必要。

相关标准的制定对于规范绿芦笋采收、分拣、包装与标识、贮存等相

关环节，保证销售品质的统一性，提高采收后的标准化，促进芦笋产业的可持续发展具有重要意义。

三、主要起草过程

本项目立项以来，成立了“绿芦笋产地初加工技术规程”团体标准起草小组，标准起草人员组成主要为从事芦笋种植与加工产业的研究成员和技术专家，承担过相关的科技攻关和示范推广项目，有着较强的相关专业技术水平和丰富的实践经验，使得起草内容具有代表性和广泛性。起草小组通过搜集资料、开展试验、调查研究等方法获得第一手材料，全面开展本技术规程的编制工作。

1、标准内容的确立

为了做好本标准的起草工作，编写小组在省内绿芦笋种植及加工企业、合作社和生产大户等 10 多个业主和技术人员进行实地调研，为绿芦笋产地初加工技术要求和技术指标的确立提供了详实的资料。编制小组通过反复认真的讨论，确定了本规程编写提纲、规程内容、技术要求和指标。明确了标准的适用范围、规范性引用文件、术语和定义，确定了基本要求和评价指标等技术要求。内容的研究尽可能全面，既要考虑一般性要求，又要有针对性，同时又提出量化的指标，便于操作和使用标准。

2、标准的起草

根据标准研究和调研成果进行总结。标准编写格式根据 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》的规定来编写，并完成拟稿的征求意见稿。

3、标准的制定

起草小组将《绿芦笋产地初加工技术规程》函送给专家征求意见。该征求意见稿在广泛征求有关专家意见的基础上,起草小组对专家意见进行了认真的分析研究,对专家们提出的合理意见予以采纳吸收。本标准的整个编制过程认真、严谨。

四、制定（修订）标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

利用课题组积累的绿芦笋种植和产地初加工技术研究基础,汲取种植和采收等相关实践经验,参照国内有关研究资料和科研成果,并结合我省芦笋产业发展趋势制订本标准。

1、编制原则

本标准编制充分考虑我省绿芦笋产地初加工实际情况,做到产地可行性,指标准确性。

（1）质量至上的原则：本标准的核心是规范绿芦笋产地初加工的质量指标,确保生产科学、合理、可行,从源头上保证绿芦笋的采收品质,达到优质、高产、高效的目的。

（2）规范可靠的原则：标准格式按 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；技术内容上总结课题组成果经验、广泛征求专家意见,使标准技术规范、可靠、先进,指标准确,实践可操作性强。

（3）继承与发扬的原则：本标准处理好继承与发扬的关系,在传统初加工模式的基础上,汲取国内先进经验,并要有测试数据和建立档案。

（4）环保性原则：本标准中规定的基本要求和评价指标等做到在现

行的标准和条例前提下，力求安全、绿色、生态。

2、编制依据

本标准是根据课题组多年来绿芦笋种植和产地初加工的实践经验加以归纳、总结，依据强调前瞻性和先进性及实用、有效、易于推广的原则编写。编写格式根据 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。

本标准所涉及的术语与定义、基本要求、评价指标等技术环节时，查阅了相关国家标准、行业标准和地方标准。

3、与现行法律、法规、标准的关系

目前，国内制定有 NY/T 760《芦笋》、NY/T 1585《芦笋等级规格》等行业现行标准，还没有《绿芦笋产地初加工技术规程》类似的现行标准的制定。

本技术标准内容符合《中华人民共和国农产品质量安全法》等相关法律法规和法规的规定。

五、主要条款的说明

1、范围

本标准规定了绿芦笋产地初加工的要求，适用于江西省绿芦笋产地初加工。

2、规范性引用文件

本标准中在安全性和环保原则下，引用了相关 9 个标准和条例，基本覆盖了产品质量相关技术要求。

3、术语和定义

本标准根据绿芦笋的生长特性进行归纳总结，给出了“绿芦笋”的定义。

4、采收

采收环境应在当天温度较低的环境下进行，减少芦笋营养流失。采收时，应贴近土面手握笋茎拧转后快速斜拉拔出，不宜生拽硬拔。采收的芦笋质量应符合 NY/T 1585 中的要求。

5、分拣

本标准根据采收后的芦笋质量进行挑选和分级。标准制定单位根据走访和调研江西多家芦笋种植和加工企业，征求相关领域专家意见，制定了绿芦笋分级指标表，将采收的芦笋质量分为三级。

6、贮存

标准制定单位在实验室对芦笋的最佳贮存条件进行研究，并在相关芦笋生产企业进行产业化放大实验，发现最佳贮存条件为温度宜保持 1℃～4℃，湿度 90%～95%，贮存时间应不超过 10 d。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

编制征求意见过程中尚未有重大意见分歧。征求意见单位包括江西省宇田农业有限公司（芦笋种植和加工企业）、万载恒晖大农业有限公司（芦笋种植和加工企业）、南昌大学（科研单位）、江西农业大学（科研单位）、江西省农业科学院蔬菜花卉研究所（科研单位）等。

七、作为推荐性或强制性标准的建议及其理由

建议《绿芦笋产地初加工技术规程》作为推荐性标准发布实施。

八、贯彻标准的措施建议

为使标准更好地发挥技术指导作用，提高我省绿芦笋产地初加工的水平，建议做好宣传培训，使企业和农户在绿芦笋的采收、分拣、包装与标识、贮存等相关环节统一技术要求，保证绿芦笋销售品质的统一性，使标准的应用真正落到实处。同时，本标准制定端对执行情况进行跟踪调查，及时发现标准中存在的问题，不断修订完善。

九、其他应说明的事项

无。

主要参考资料：

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 23509 食品包装容器及材料 分类

GB/T 30134 冷库管理规范

NY/T 1585 芦笋等级规格

NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识

江西省乡村产业振兴协会团体标准《绿芦笋产地初加工技术规程》

起草小组

2025 年 10 月 30 日