

T/SCAA

团 体 标 准

T/SCAA 005—2025

郫都韭黄产品分级和包装技术规程

Technical standards for grading and packaging of primary processed products of Piduchives

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

四川省认证认可协会 发 布

目 次

前言	III
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 产品分级	4
5 韭黄包装	5
6 装箱贮藏	6
7 建档和资料保存	6

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这些专利的责任。

本文件由成都市郫都区农业农村和林业局提出。

本文件由四川省认证认可协会解释并归口。

本文件起草单位：四川省农业科学院植物保护研究所、成都市郫都区农业和林业技术推广服务中心、成都市郫都区安唐蔬菜产业研究院、成都市郫都区锦宁韭黄生产专业合作社、成都市郫都区青杨韭黄专业合作社、成都市郫都区鑫广福蔬菜种植专业合作社、四川双成汇农业发展有限公司、成都市郫都区农业产业协会、郫都区鲜氏家庭农场。

本文件起草人：何忠全、母陈、陈德西、张喆、朱友成、余文霞、干雪梅、徐春、刘欢、马文虎、李志伦、曾健、陈杰、刘正龙、鲜国聪。

郫都韭黄产品分级和包装技术规程

1 范围

本文件规定了郫都韭黄初加工产品分级和包装技术规程。
本文件适用郫都韭黄初加工产品分级和包装。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB/T 30134 冷库管理规范标准
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
- NY/T 658 绿色食品包装通用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

深沟高厢栽培韭黄 cultivating chives in deep ditches and high chambers

采用传统的深沟高厢栽培模式生产，在韭菜生长过程中，经过1次~3次培土，韭黄的假茎长度达到20 cm以上的韭黄。

4 产品分级

为明确品质等级、保障质量可控，高厢栽培韭黄分级要求如表1。

表 1 郫都韭黄分级

等级	外观及品质要求	规格参数	通用标准	安全标准	等级容许度
特等	粗细均匀，两端切除整齐，假茎色泽洁白有光	总长度≥50cm，假茎长≥25cm。	新鲜质嫩，	产品中污染物、农药残	允许有 1%的产品不符合等级

等级	外观及品质要求	规格参数	通用标准	安全标准	等级容许度
品	泽,叶片呈金黄色或淡黄色,且无绿色和枯死叶尖,整体干净,无腐烂,无机械损伤。		新鲜度一致,无萎蔫;具有韭菜特有的味道,无其他异味。	留量等有毒有害物质低于国家限量标准,符合GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 要求。	要求,不合格部分应达到一级要求。
一等品	粗细比较均匀,两端切除整齐,假茎呈白色,叶片浅黄色,允许有少量绿色叶尖,整体干净,无机械损伤。				允许有 3%的产品不符合等级要求,不合格部分应达到二级要求。
二等品	粗细比较均匀,两端切除整齐,假茎色泽基本一致,叶片浅黄色或黄绿色,黄绿色叶片比例小于 5%,整体比较干净,无明显机械损伤。				允许有 5%的产品不符合等级要求。

5 韭黄包装

5.1 分级包装

所有郫都韭黄, 均应按照韭黄初加工产品等级进行分级包装。产品包装应符合 NY/T 658 和 GB/T 24616 规定。

5.2 包装

5.2.1 包装环境

环境温度需严格控制在 2℃~8℃, 需保持清洁、干燥、无异味且远离农药存放区、垃圾堆放区等污染源, 同时具备良好密闭性与保温性以减少外界温度波动影响, 需配备精度符合要求的温度监测设备实时监控温度, 当温度超出 2℃~8℃ 范围时, 需启动恒温冷库、制冷空调等调控设备及时回调至标准区间。

包装环境的地面、墙面、操作台等需采用易清洁材料, 每日包装前用食品级清洁剂清洗后, 经紫外线消毒 30 分钟以上或含氯消毒剂 (有效氯浓度 200 mg/L~500 mg/L) 擦拭消毒, 且禁止在该区域从事与韭黄包装无关的活动, 人员进入需穿戴洁净工作服、工作帽并佩戴一次性手套, 手部经流动清水清洗消毒后方可操作。

5.2.2 包装前准备

包装前, 将待包装韭黄分成 1 kg~1.5 kg 小把, 用无毒无污染、宽度 1cm 左右的深绿色包扎带, 在距离韭黄假茎基部端 5 cm 左右处包扎好, 待包装。用于包扎韭黄的包扎带, 应符合 GB 4806.1 要求。

5.2.3 包装纸

宜选用白色或草白色无毒无污染、厚度 0.4 mm 左右的生鲜蔬菜包装吸水纸, 作为郫都韭黄的包装

纸。包装纸裁切的长度，应比待包装的韭黄长度短 10 cm 左右，宽度为待包装小把韭黄周长的 1.5 倍左右备用。包装纸应符合 GB 4806.1 规定。

5.2.4 包装方法

将吸水包装纸与待包装韭黄假茎端基部对齐，进行包装。包装后的韭黄保持叶片端有 10 cm 左右裸露，然后选用深绿色无毒无污染塑料包扎带在距离假茎端 5 cm 左右处包扎好，用无色透明胶带在中部缠绕一圈，避免中、下部包装纸松散。包扎带上可事先打印如“郫都韭黄”等产品宣传字样。郫都韭黄包装应符合 GB 43284 和 NY/T 658 规定。

6 装箱贮藏

6.1 贮藏箱材料及规格

贮藏箱材料为泡沫塑料。规格：内径为 66 cm×33.5 cm×29 cm，箱壁厚度 3cm，加盖。贮藏箱材料应符合 GB 4806.1 要求。

6.2 装箱及贮藏

将包装好的韭黄放进贮藏箱中，每箱 20 kg，盖上泡沫塑料盖，用 5 cm 左右的封装带封装好，贴上标签及时存放到阴凉干燥的室内或温度 1℃~2℃的冷藏库中保存。标签使用应符合 GB/T 32950 要求，低温贮藏应符合 GB/T 24616、GB/T 30134 规定。

7 建档和资料保存

7.1 建档

“郫都韭黄”产品分级和包装技术标准应建立工作档案，档案资料包括：深沟高厢栽培韭黄分级标准、平厢栽培韭黄分级标准、韭黄产品包装技术标准、包装前准备、包装纸、包装方法、贮藏箱材料及规格、装箱及贮藏，以及购买相关材料的票据等。建立档案，应符合GB/T 42478要求。

7.2 档案资料管理

档案资料应按年度分类造册，保存在专用的档案柜中，由专人负责保管。生产经营档案的保存期限不应少于5年。在5年保存期限结束后，企业可以依据相关规定对档案进行销毁或继续保存。