

《泰宁黄花菜》

编制说明

团标制定工作组

二〇二六年一月

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2025 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国商品学会决定立项并联合泰宁县农业农村局等相关单位共同制定《泰宁黄花菜》团体标准。于 2025 年 12 月 4 日，中国商品学会发布了《泰宁黄花菜》团体标准立项通知，正式立项。

（二）编制背景及目的

泰宁黄花菜 20 世纪 80 年代从湖南引种后逐步规模化发展，2019 年仁寿堡种植基地纳入“一乡一品”特色种养项目，后续先后获得绿色食品认证、省级重点副食品调控基地认定，并入选全国名特优新农产品名录。随着产业壮大，泰宁县农业农村局将其纳入“333”产业体系，通过省级衔接资金补助、乡镇专项扶持等政策推动扩张，下渠镇大坑村等区域种植面积已突破 1300 亩，还建成了占地 5000 平方米的交易展示中心并引入全自动生产线。但产业发展中瓶颈日益凸显：散户“小而散”种植导致技术不规范，种苗繁育、田间管理、加工工艺等环节缺乏统一标准，产品品质参差不齐；虽已通过电商销往上海、泉州及马来西亚，但包装标示、质量指标等尚未形成规范，难以适配市场监管与流通要求。在此背景下，团体标准编制成为衔接政策扶持与产业升级的关键抓手。

在生产端，标准可固化农科院专家团队的品种选育、栽培优化技术成果，配合泰宁县农业农村局的高素质农民培训，推动标准化生产，解决此前技术差异导致的品质波动问题。通过统一包装标识，强化“泰宁黄花菜”地域辨识度。在产业链延伸上，标准为深加工和“农业+

文旅”融合提供基础，下渠镇依托标准化基地打造的田园休闲综合体，已实现年接待研学 3500 余人次，带动种植户户均增收 2.3 万元、村财年增收超 60 万元。

团体标准编制是泰宁黃花菜产业应对风险、突破壁垒的必然选择。从市场准入看，其产品已出口马来西亚，而当地对农产品农药残留、重金属限量及标签标识有严格注册要求，国内电商平台也逐步强化质量审核，缺乏标准将难以通过跨境贸易与线上销售的资质核验。从产业抗风险能力看，此前散户分散经营导致阴雨天收购价格混乱、企业无力兜底的问题突出，标准可推动资源整合，规范“统一种植、加工、销售”的全链条模式，提升规模化抗灾与市场议价能力，为产业可持续发展筑牢根基。

（三）编制过程

1、项目立项阶段

目前，无泰宁黃花菜的相关标准，其他关于黃花菜的产品标准有 DB61/T 59-2013《地理标志产品 大荔黃花菜》、DB43/T 1452-2018《地理标志产品 祁东黄花菜》、DB62/T 4487-2021《地理标志产品 庆阳黃花菜》、DB41/T 613-2024《地理标志产品 淮阳黃花菜》、T/XJY 0020-2023《湘江源 黃花菜》、T/SXJP 021-2023《黃花菜干制品》、T/JGE 3023-2023《干制黃花菜》、T/SSNX 0002-2021《三穗黃花菜》、T/XJY 0025-2023《湘江源 干制黃花菜》、T/SXGIIA 25-2023《“有机旱作·晋品” 黄花菜》、T/NAIA 042-2021《黃花菜》，上述标准均带有地域特点，未体现泰宁黃花菜的特点，不适用于泰宁黃花菜，因此，本团体标准为首次制定。

目前，泰宁县农业农村局联合泰宁相关的企业、农户，已完成了泰宁黃花菜的调研以及检测工作，检测结果数据可支撑团体标准的制

定。

泰宁县农业农村局向中国商品学会提交了《泰宁黃花菜》团体标准的制订申请，并于 2025 年 12 月 4 日正式立项。

2、理论研究阶段

标准起草组成立伊始就泰宁黃花菜进行了深入的调查研究，同时广泛搜集相关标准和国内外技术资料，进行了大量的研究分析、资料查证工作，确定了标准的制定原则，结合现有产品实际应用经验，为标准的起草奠定了基础。

标准起草组进一步研究泰宁黃花菜的主要特点，明确了要求和指标，为标准的具体起草指明方向。

3、标准起草阶段

在理论研究基础上，起草组在标准编制过程中充分借鉴已有的理论研究和实践成果，经过数次修改，形成了《泰宁黃花菜》标准草案稿。

4、标准征求意见阶段

于 2026 年 1 月开始征求意见。

（四）主要起草单位及起草人所做的工作

主要起草单位：泰宁县农业农村局等多家单位的专家成立了规范起草小组，开展标准的编制工作。经工作组的不懈努力，在 2026 年 1 月，完成了标准征求意见稿的编写工作。

2、广泛收集相关资料。

在广泛调研、查阅和研究国际标准、国家标准、行业标准的基础之上，形成本标准征求意见稿。本标准的制定引用的标准如下：

GB/T 191 包装储运图形符号标标志

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 1081—2006 脱水蔬菜原料通用技术规范

NY/T 4333 脱水黄花菜加工技术规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第
70号）

二、标准编制原则和主要内容

（一）标准制定原则

本标准依据相关行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照 GB/T 1.1 最新版本的要求进行编写。

（二）标准主要技术内容

本标准征求意见稿包括 9 个部分，主要内容如下：

1、范围

介绍本文件的主要内容以及本文件所适用的领域。

2、规范性引用文件

列出了本文件引用的标准文件。

3、术语和定义

NY/T 4333 界定的术语和定义适用于本文件。

4、原料要求

规定了鲜黄花菜和加工用水的要求。

5、技术要求

规定了感官指标、理化指标、污染物限量、农药残留限量、净含量的要求。

6、生产加工过程的卫生要求

规定了生产加工过程的卫生要求。

7、试验方法

规定了感官指标、理化指标、污染物限量、农药残留限量、净含量的试验方法。

8、检验规则

规定了组批、抽样、出厂检验、型式检验的要求。

9、标志、标签、包装、运输和贮存

规定了泰宁黄花菜的标志、标签、包装、运输和贮存。

(三) 主要试验（或验证）情况分析

结合国内外的行业测试、企业内部测试项目等进行验证。

(四) 标准中涉及专利的情况

不涉及。

(五) 预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况

有利于规范泰宁黄花菜的质量水平，确立统一要求，便于相关部门的监督检验。

(六) 在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

(七) 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

(八) 标准性质的建议说明

本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

(九) 贯彻标准的要求和措施建议

无。

(十) 废止现行相关标准的建议

本标准为首次发布。

(十一) 其他应予说明的事项

无。

《泰宁黄花菜》起草组

2026年1月26日