

ICS

DB36

江西省地方标准

DB 36/ XXXXX—2013

代替 DB36/T 463-2005

红芽芋

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江西省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	2
5 试验方法	3
6 检验规则	4
7 标志	5
8 包装、运输和贮存	5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准代替 DB36/T463-2005《无公害食品 红芽芋》。

本标准由起草单位：上饶市质量技术监督局、铅山县农业局、铅山县质量技术监督局、铅山县农业技术推广培训中心。

本标准主要起草人：曾广恒、程金山、孙志德、李火金、陆金鸣、余志平。

红芽芋

1 范围

本标准规定了红芽芋的定义、要求、检验方法、精选、包装、运输、贮存。
本标准适用于红芽芋商品芋的收购、贮存、运输、加工、销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.11-2003 食品中总砷及无机砷的测定。
- GB/T 5009.12-2003 食品中总铅测定
- GB/T 5009.15-2003 食品中总镉测定
- GB/T 5009.17-2003 食品中总汞及有机汞的测定。
- GB/T 5009.18-2003 食品中总氟的测定
- GB/T 5009.20-2003 食品中有机磷农药残留量的测定。
- GB/T 5009.30-2003 食品中叔丁基羟基茴香醚（BHA）与 2,6-二叔丁基对甲酚（BHT）的测定
- GB/T 5009.146-2003 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.188-2003 食品中多菌灵残留量的测定。
- GB/T 8855-1988 新鲜水果和蔬菜的取样方法。
- GB/T 13607-1992 苹果，柑橘包装
- GB/T 15401-1994 水果、蔬菜及其制品 亚硝酸盐和硝酸盐含量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

商品芋

农业生产单位或个人为交易而生产的子芋。

3.2

成熟度

红芽芋成熟的程度。

3.3

芋形

长卵圆形，基部稍尖。

3.4

色泽

芋芽粉红色，芋表褐色、黄褐色。

3.5

机械伤

因机械外伤对芋头造成的损伤。

3.6

斑疤

已愈合的病虫危害和生理病害、机械伤等造成的芋皮褪色斑纹。

3.7

腐烂

因病原菌侵染导致的变质、发霉现象。

3.8

整齐度

同一批芋大小相对一致的程度。

3.9

产品等级

按红芽芋感官要求的不同，划分三个等级；优级、一级、二级。

3.10

隔级芋

相隔两级大小规格的芋头。其混杂程度以百分率表示。

3.11

串级芋

相邻级别大小的芋头。其混杂程度用百分率表示。

4 要求

4.1 感官指标

红芽芋的感官应符合表 1 的规定。

表1

项目	等级指标		
	优级	一级	二级
大小	大小均匀	大小均匀	大小较均匀

项目	等级指标		
	优级	一级	二级
	个重 $\geq 50\text{g}$	$50\text{g} > \text{个重} \geq 30\text{g}$	个重 $< 30\text{g}$
芋形	芋形端正，呈卵圆形	芋形端正，呈卵圆形	芋形较端正，有轻微不规则
色泽	芋芽粉红色，芋表褐色、黄褐色	芋芽粉红色，芋表褐色、黄褐色	芋芽粉红色，芋表褐色、黄褐色，允许有轻微不足
斑疤	$< 2\text{mm}$ 占总面积 $< 3\%$	$< 4\text{mm}$ 占总面积 $< 5\%$	$< 6\text{mm}$ 占总面积 $< 10\%$
机械伤	无	无	无
腐烂	无	无	无
异味	无	无	无
冻害	无	无	无

4.2 卫生指标

应符合表 2 中规定。

表2

项目	指标 (mg/kg)
砷	≤ 0.5
铅	≤ 0.2
镉	≤ 0.05
汞	≤ 0.01
氟	≤ 1.0
铬	≤ 0.5
硝酸盐	≤ 1200
亚硝酸盐	≤ 14.0
多菌灵	≤ 0.5
甲霜灵	≤ 0.5
敌敌畏	≤ 0.2
乐果	≤ 1
氰戊菊酯	≤ 0.05
溴氰菊酯	≤ 0.02
甲氰菊酯	≤ 0.5

5 试验方法

5.1 感官要求的检测

5.1.1 红芽芋的成熟度、芋形、清洁、腐烂、病虫害、机械伤害等感官要求用目测法检测。异味用嗅的方法检测。

病虫害有明显症状或症状不明显而有怀疑者，应用纵向解剖检验，如发现内部症状，则需扩大一倍样品数量。

5.1.2 整齐度的检测

用台秤称量每个样品的质量，按公式（1）计算出平均质量（X）。

$$X = (X_1 + X_2 + \dots + X_n) / n \quad \dots \dots \dots (1)$$

式中：

X—样品的平均质量，单位为克（g）；

X_n—单个样品的质量，单位为克（g）；

n—所检样品的个数，单位为个。

5.2 卫生要求检测

5.2.1 乐果、敌敌畏

按GB/T5009.18-2003规定执行。

5.2.2 氰戊菊酯、溴氰菊酯、甲氰菊酯

按GB/T5009.146-2003规定方法测定。

5.2.3 多菌灵

按GB/T5009.188-2003规定执行。

5.2.4 甲霜灵

按SN 0281-93规定执行。

5.2.5 硝酸盐和亚硝酸盐

按 GB/T5009.30-2003 规定执行。

5.2.6 镉

按GB/T5009.15-2003规定执行。

5.2.7 铅

按GB/T5009.12-2003规定执行。

5.2.8 汞

按GB/T5009.17-2003规定执行。

5.2.9 砷

按GB/T5009.11-2003规定执行。

5.2.10 氟

按GB/T5009.18-2003规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一生产单位、同品种、同等级、同一包装日期的红芽芋作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按 GB/T 8855 规定执行。

6.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情形之一者进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验，结果差异较大；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.4 交收检验

6.4.1 每批次产品交收前，生产单位都应进行交收检验，其内容包括感官、净含量、包装、标志的检验。检验的期限，货在产出交售点 24h 内检验。货到目的地 48h 内检验。检验合格并附合格证的产品方可交货。

6.4.2 检验大小差异：优级芋容许混有的串级芋，不得超过总个数的 5%，一、二级芋允许混有的串级不得超过总数的 10%。

6.4.3 腐烂芋：腐烂产地交售点不允许有，到达目的地不超过 3%，重伤不超过 1%。

6.4.4 芋面缺陷：病虫害、伤痕迹等附着物芋头，按重量优级不超过标准规定的 1%，一、二级不超过 3%。

6.5 判定规则

6.5.1 感官要求总部合格率不超过 5%，卫生合格，则该批产品判为合格。

6.5.2 感官要求的总不合格率的超过 5%，或卫生指标有一项不合格或标准不合格，则该批次产品判为不合格。

6.5.3 复检：每批次样品标志，包装、净含量不合格者，允许生产单位进行整改后申请复验一次。

7 标志

7.1 包装上应明确标明红芽芋标志。

7.2 每一包装上应标明产地名称、产品的标准编号、商标、生产单位（或企业）名称、详细地址、产地、规格、净含量和包装日期等，标志上的字迹应清晰、完整、明确。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 包装材料按照 GB/T 13607-1992-P2 的 3.1.3 执行。

8.1.2 包装容器按照 GB/T 13607-1992-P2 的 3.1.4 执行。

8.1.3 包装场地应通风、防潮、防晒、防雨、干净整洁、无污染物，不能存放有毒、有异味物品。

8.1.4 内包装可用聚乙烯薄膜包装。

- 8.1.5 包装衬垫物应清洁、质地细致柔软、无污染、不会引起芋头内在和外在的任何损伤。
- 8.1.6 纸箱用瓦楞纸箱，结构应牢固适中，且干燥、无霉变、虫蛀和污染，装箱应排列整齐。
- 8.1.7 每批次包装箱规格应做到一致，其规格按 GB/T 13607-1992 规定执行。

8.2 运输

- 8.2.1 运输应做到快运、快卸，避免日晒雨淋。装卸要轻拿轻放，严禁乱丢乱掷。
- 8.2.2 运输车辆应清洁、干燥、无异味。

8.3 贮存

- 8.3.1 常温贮存按 GB/T10547-1989 规定执行。
 - 8.3.2 冷库贮存应经 2d~3d 预冷，达到最终温度 3℃~5℃，保持库内相对湿度 90%~95%。
 - 8.3.3 定期检查腐烂情况。
-