

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	$\leq 0.5$
铅	$\leq 0.2$
镉	$\leq 0.05$
汞	$\leq 0.01$
氟	$\leq 1.0$
铬	$\leq 0.5$
硝酸盐	$\leq 1200$
亚硝酸盐	$\leq 14.0$
多菌灵	$\leq 0.5$
甲霜灵	$\leq 0.5$
敌敌畏	$\leq 0.2$
乐果	$\leq 1$
氰戊菊酯	$\leq 0.05$
溴氰菊酯	$\leq 0.02$
甲氰菊酯	$\leq 0.5$

#### 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<sub>n</sub>—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。
-