ICS 67.080.20
CCS B31

中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

、

芹菜等级规格

Celery

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023 年 12 月 12 日）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　发布

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专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国蔬菜标准化技术委员会（SAC/TC 467）归口。

本文件起草单位：中国农业科学院蔬菜花卉研究所、农业农村部蔬菜品质检验测试中心（北京）

本文件主要起草人：徐东辉、钱洪、钱伟、许晓敏

芹菜

1 范围

本文件规定了芹菜的要求、抽样、包装、标签标识。

本标准适用于鲜食叶用芹菜（*Apium graveolens* L. var. *dulce* DC.），不适用于根芹菜（*Apium graveolens* L. var. *rapaceum* DC.）。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 32590 鲜活农产品标签标识

NY/T 762 蔬菜农药残留检测抽样规范

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

QB/T 1649 聚苯乙烯泡沫塑料包装材料

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

最长叶柄长 Length of the longest branch

一株中最长叶柄自叶柄基部至第一节小叶柄基部的长度。

4 要求

4.1 等级

4.1.1 基本要求

产品应符合下列基本要求：

——同一品种或相似品种；

——无泥土等杂质；

——基本完好；

——无黑心，基本无抽薹；
——无软腐、腐烂、变质、异味；
——基本无萎蔫；
——去除根（如适用），无老叶和黄叶。

4.1.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，产品分为特级、一级和二级。芹菜的各等级应符合表1的相应规定。

表1 芹菜等级

等级	要 求
特级	具有该品种特有的外形和颜色特征。清洁，整齐，紧实（适用时），鲜嫩，切口整齐（如有），无糠心、分蘖、褐茎，无由冷冻、病虫害、机械原因或其他原因引起的损伤。
一级	具有该品种特有的外形和颜色特征。清洁，整齐，较紧实（适用时），较鲜嫩，纤维含量较少，切口整齐（如有），基本无糠心、分蘖、褐茎，基本无由冷冻、病虫害、机械原因或其他原因引起的损伤。
二级	具有该品种特有的外形和颜色特征。较清洁，较整齐，切口较整齐（如有），允许少量糠心、分蘖、褐茎，允许少量由冷冻、病虫害、机械原因或其他原因引起的轻微损伤。

4.1.3 允许误差范围

等级的允许误差范围按其质量计：
a) 特级允许有 5 %的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；
b) 一级允许有 8 %的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；
c) 二级允许有 10 %的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

4.2 规格

4.2.1 规格划分

完整芹菜以最长叶柄长为划分规格的指标，分为长（L）、中（M）、短（S）三个规格。
完整芹菜的规格应符合表2的规定。

表2 完整芹菜规格划分

规格	长（L）	中（M）	短（S）
最长叶柄长 cm	≥40	30～40	＜30
同一包装中的允许误差 cm	≤10	≤7	≤5

切割芹菜以单株质量为划分规格的指标，分为大（L）、中（M）、小（S）三个规格。
切割芹菜的规格应符合表3的规定。

表3 切割芹菜规格划分

规格	长（L）	中（M）	短（S）
单株质量	≥800	500～800	＜500
同一包装中的允许误差	≤200	≤150	≤100

4.2.2 允许误差范围

规格的允许误差范围按其数量计：

a) 特级允许有5%的产品不符合该规格的要求；

b) 一级和二级允许有10%的产品不符合该规格的要求。

4.3 安全

应符合食品安全国家标准。

4.4 净含量及允许负偏差

净含量及允许负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

5 检验方法

5.1 感官

品种特征、色泽、新鲜、清洁、腐烂、冻害、病虫害及机械伤等外观特征，用目测法鉴定。

异味用嗅的方法鉴定。

病虫害症状不明显而有怀疑者，应用刀剖开目测。

5.2 最长叶柄长

用钢尺测量完整芹菜每株中最长叶柄自叶柄基部至第一节小叶柄基部的长度。

5.3 单株质量

切割芹菜用称称量单株质量。

6 检验规则

6.1 组批

同产地、同一品种、同时采收的芹菜作为一个检验批次。批发市场同产地、同一品种、同等级、同批号的芹菜作为一个检验批次。超市及农贸市场相同进货渠道、同一品种、同等级、同批号的芹菜作为一个检验批次。

6.2 抽样

抽样方法及抽样数量按NY/T 2103、NY/T 762规定执行。

6.3 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验，检验合格并附合格证后方可交收。

6.4 判定规则

6.4.1 凡不符合食品安全国家标准及相关规定的，判为不合格产品。
6.4.2 在符合基本要求的前提下，整批产品不超过某等级规定的允许误差范围，则判为该等级产品。若超过，则按照低一级规定的允许误差范围检验，直到判出等级为止。若产品低于二级，则判为等外品。
6.4.3 整批产品不超过某规格规定的允许误差范围，则判为该规格产品。若超过，则按照低一级规定的允许误差范围检验，直到判出等级规格为止。
6.4.4 无标签或有标签但缺等级内容，判为“未分等级”产品；无标签或有标签但缺规格内容，判为“未分规格”产品。

7 包装

7.1 基本要求

同一包装内，应为同一产地、同等级及规格的产品，包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。

7.2 包装方式

捆扎或塑料袋或纸箱包装。包装质量应符合运输和贮藏的要求。

7.3 包装材料

包装材料应清洁、卫生、干燥、无毒、无异味，符合食品卫生要求。包装用塑料材料应符合GB 4806.7的规定，聚苯乙烯泡沫箱应符合QB/T 1649的规定，包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8 标签标识

包装物上应有明显标识，内容包括：产品名称、等级、规格、产品的标准编号、生产及供应商单位及详细地址、产地、净含量和采收、包装日期。标注内容要求字迹清晰、规范、完整。标签应符合GB/T 32590 要求。

包装外部应注明防晒、防雨要求，包装标识图示应符合GB/T 191 要求。

9 运输和储存

9.1 运输工具应清洁卫生、防晒、防雨。
9.2 严禁与有毒、有害、有异味及其它易于传播病虫的物品混合运输，应轻装轻卸，严禁重压。
9.3 储存库应清洁、通风，应有防晒防雨设施，产品应分等级堆放。严禁与有毒有害、有异味的物品混存。