

DB

深 圳 市 农 业 地 方 标 准

DB440300/T 25.6—2006

预包装鲜食莲藕购销要求

2006-03-01 发布

2006-05-01 实施

深圳市质量技术监督局 发布

目 次

前言	11
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
5 等级指标	2
6 卫生指标	2
7 试验方法	3
8 检验规则	4
9 标签和包装	5
表 1 感观和规格指标	3

前　　言

本标准为推荐性的。

本标准参照《NY 5238 无公害食品 水生蔬菜》，根据深圳市的实际购销情况，制定了本标准。

本标准按GB/T 1.1-2000《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由深圳市质量技术监督局和深圳市农林渔业局联合提出。

本标准由深圳市质量技术监督局归口。

本标准起草单位：深圳市无公害农产品质量监督检验站、深圳市质量技术监督局罗湖分局、深圳市农产品股份有限公司布吉农产品中心批发市场。

本标准起草人：吴升华、古松浩、谭 薇、沈 彬、冷思广、孔德彪、陈伟强。

本标准为首次发布。

预包装鲜食莲藕购销要求

1 范围

本标准规定了预包装鲜食莲藕购销的术语和定义、基本要求、等级指标、试验方法、检验规则、标签和包装。

本标准适用于在深圳市购销的预包装“三七三五”、“鄂04号”、白泡、红莲、白藕、湖藕、田藕等莲藕品种，其它品种可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12	食品中铅的测定
GB/T 5009.15	食品中镉的测定
GB/T 5009.17	食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.38	蔬菜、水果卫生标准的分析方法
GB/T 8855	新鲜水果和蔬菜的取样方法
NY 5238	无公害食品 水生蔬菜
NY/T 761	蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留检测方法 《定量包装商品计量监督规定》（国家质量技术监督局令第43号 1995年发布）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 主藕

从种藕抽生和膨大的藕条。

3.2 支藕

从主藕抽生的分枝藕，一般小于主藕。

3.3 尾藕

完整的莲藕主茎上与藕苗相对的比主藕短小的最后一节。

3.4 藕苗

主藕和支藕顶端的芽苗。

3.5 藕径

主藕藕苗之后第三段中间位置的最大直径。

3.6 色泽

指同品种莲藕成熟期表面固有的颜色和光泽。

3.7 成熟度

指莲藕生长发育至可采挖食用的阶段，一般以表皮颜色分为成熟和尚未成熟两个阶段。

3.8 形状完整新鲜

主藕形状端正，有藕苗，有尾藕，无畸形、无萎蔫者。

3.9 形状较完整

主藕形状稍有弯曲或稍有变形者，有藕苗，有或无尾藕。

3.10 修整良好

除去主藕上的须根、支藕、叶芽、鳞片和浮土。

3.11 表面光洁

藕条表面平滑清洁，无粘附泥沙、杂质。

3.12 表面尚光洁

藕条表面较平滑清洁，附有少许泥沙而不影响外观。

3.13 异嗅或异味

指莲藕吸收其他物质的不良气味或因变质而产生不正常的气味和滋味。

3.14 腐烂

因受损伤、病虫害等导致的腐败。

3.15 机械伤

因挖、轧、挤和压等外力造成的伤害。

3.16 轻微损伤

由于自然因素或机械外力的作用对莲藕表面造成的擦痕、划痕、刺伤、碰伤、水锈等不影响食用的损伤。

3.17 严重损伤

莲藕在生长发育和采挖清洗贮运过程中因病虫害及机械外力造成的病斑、虫孔、挖伤、切口等导致腐烂而部分或全部失去食用价值的损伤。

3.18 整齐度

同一等级藕条之间长短、粗细相一致的程度。

3.19 容许度

由于莲藕在采后分拣过程或在采后处理和贮运过程中可能产生的品质变化，规定一个偏离本等级质量的允许限度，称为容许度。

4 基本要求

4.1 各品种、各等级的莲藕，应整齐均匀、硬实新鲜、不萎蔫，色泽基本一致。

4.2 各品种、各等级的莲藕，应无机械伤及病虫害造成的腐烂。

4.3 各品种、各等级的莲藕，外表面及藕孔内应清洁无泥，无异嗅或异味。

4.4 各品种、各等级的莲藕，应无毒、无害，宜于食用，符合 GB2762、2763 及有关食品卫生的国家规定。

4.5 我国法律、法规和规章另有规定的，应符合其规定。

5 等级指标

分特级、一级、二级三个等级，各等级感观和规格指标须符合表1要求。

6 卫生指标

卫生指标应符合GB 2762、GB 2763、NY 5238的规定。

表1 感观和规格指标

指标		等级		
		特级	一级	二级
感 观	基本特征	品质优良，具有该品种典型形态特征。色泽、粗细均匀一致，饱满坚实新鲜，形状完整。	品质较优良，具有该品种固有形态特征，色泽、粗细较均匀，饱满坚实不萎蔫，形状完整。	品质一般。具有该品种类似形态特征，无明显扭曲变形，色泽、粗细尚均匀，坚实不萎蔫，形状较完整。
	色泽	表皮呈黄白色带少许褐色斑纹（点）	表皮呈黄白色带褐色斑纹（点）	表皮呈黄白色或乳白色，色泽鲜亮。
	修整状况	修整良好，表面光洁。	修整良好，表面光洁。	修整较好，表面尚光洁。
	成熟度	发育成熟。	发育成熟。	发育成熟或尚未成熟。
规 格	全长 (cm)	60±5	40±20	25±15
	节数 (节)	4~6	2~5	1~3
	节长 (cm)	10~13	8~15	不限
	藕径 (cm)	7±0.5	5.5±1	4~5
整齐度 (%)		85	80	75
缺 陷 容 许 度	轻微损伤	有轻微损伤的藕条数同一预包装中 10%。	有轻微损伤的藕条数同一预包装中 30%。	有轻微损伤的藕条数同一预包装中 50%。
	腐烂及 重伤	无病虫害、无机械伤以及其它损伤造成的腐烂。无严重损伤。		

7 试验方法

7.1 感观检验

7.1.1 检验用具

- a) 低倍放大镜 (5~10 倍)；
- b) 不锈钢水果刀；
- c) 卷尺和卡尺；
- d) 大台秤和小台秤。

7.1.2 检验方法

7.1.2.1 形态特征、表皮色泽、新鲜程度、修整状况、清洁、腐烂、机械伤以及其它损伤由目测法检验，必要时可借助量具测量。

7.1.2.2 成熟度主要以表皮色泽为判别依据。

- a) 表皮呈黄白色带褐色斑纹（点），为成熟莲藕；
- b) 表皮呈乳白色，色泽鲜亮，为尚未成熟莲藕。

7.1.2.3 异嗅或异味用嗅和品尝的方法检验。

7.1.2.4 病虫害有明显症状或症状不明显而有怀疑者，以及一些表面不易鉴别的损伤应用水果刀进行切割并借助放大镜检验。如发现内部症状严重，则加大一倍样品数量检验。

感观不合格率按缺陷样品质量百分率计算。

7.2 规格检验

7.2.1 长度用卷尺直接测量；

7.2.2 藕径用卡尺直接测量；

7.3 整齐度

7.3.1 按公式(1)分别计算各等级样品的平均长度和藕径：

$$\bar{X} = \frac{(X_1 + X_2 + X_3 + \dots + X_n)}{n} \quad (1)$$

式中：

\bar{X} ——各等级受检样品的平均长度或藕径(cm)；

X_n ——受检单条样品的长度或藕径(cm)；

N ——受检样品的总条数。

7.3.2 按公式(2)计算整齐度，计算结果保留一位小数。

$$\text{整齐度} (\%) = \frac{n_1}{n} \times 100 \quad (2)$$

式中：

n_1 ——单条样品长度或藕径在 $\bar{X} (1 \pm 10\%)$ 范围内样品的条数；

n ——受检样品的总条数。

7.4 卫生检验

7.4.1 砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

7.4.2 汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

7.4.3 铅

按GB/T 5009.12规定的方法测定。

7.4.4 镉

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

7.4.5 农药残留量

按GB/T 5009.38、NY/T 761规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验批次

同一产地、同一品种，同一等级，同一次批发销售的产品作为一个检验批次。

8.2 抽样方法

8.2.1 抽样方法采用随机抽样，抽取的样品必须有代表性。

8.2.2 抽样数量：按GB/T 8855规定的执行。批量少于100箱按5%的量抽样，但不少于1箱。样品检验结果，适用于整个抽验批。

8.2.3 抽验中如发现质量不符合本标准要求时，应增加抽验数量。对超过容许度规定的不合格产品可按其实际检验结果判定重新定级。供货方如不同意变更等级，可进行加工整理后再抽样检验一次，以重验的结果为准。

8.2.4 抽样同时应进行定量包装检验，每一包装件内的莲藕净含量与标示净含量的负偏差应符合《定量包装商品计量监督规定》。

8.3 判定规则

8.3.1 不合格率

每批受检样品检验时，对不符合所属等级的样品缺陷分别记录。如果一个样品同时出现多种缺陷，选择一种主要缺陷，按一项残次品计算。单项不合格品百分率按公式（3）计算，计算结果保留一位小数。

式中：

x ——单项不合格品百分率(%)；

m_2 ——单项不合格样品的质量(kg)；

m_3 ——检验批次样品的总质量 (kg)。

总不合格率为各单项不合格率的总和。

8.3.2 容许度

8.3.2.1 特级：每批莲藕中感观、规格总不合格率应 5%，其中病虫害、腐烂单项不合格率应 2%。但不合格品须达到一级的要求；

8.3.2.2 一级：每批莲藕中感观、规格总不合格率应 8%，其中病虫害、腐烂单项不合格率应 2%。但不合格品须达到二级的要求；

8.3.2.3 二级：每批莲藕中感观、规格总不合格率应 10%，其中病虫害、腐烂单项不合格率应 3%。

8.3.3 卫生指标

卫生指标有一项不合格，该批次莲藕为不合格。

9 标签和包装

标签标签

包装上应标有

9.2 包装要求

根据需要和当地条件，可选用木条箱、纸箱、塑料箱、竹筐等。

薄膜，注入占莲藕净重10%的无污染清水，将莲藕保存在水中。

9.2.3 同一批货物的包装件应规格统一,容量一致,分级装入同一产地、品种、规格的包装容器内。

4 为保证同一色
 特征 88%

一级 70% ,
二级 25% ,

一级 85%
二级 80%