

团 体 标 准

T/GDAQ 00001—20XX

地方特色产品 螺岗韭菜花

Local specialty product—Luogang scape of Chinese chives

(征求意见稿)

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。

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

广东省质量协会
广东省粤科标准化研究院

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。

本文件由广宁县螺岗镇人民政府提出。

本文件由广东省质量协会归口。

本文件起草单位：广宁县螺岗镇人民政府、肇庆市粤科标准化研究院、广东省质量协会、广东省粤科标准化研究院、企业。

本文件主要起草人：

引 言

《广东省地方特色产品品牌计划》是广东省质量协会和广东省粤科标准化研究院联合主导的重大项目，是标准与质量助力乡村振兴的重要举措。同时也是双方响应广东省科协助力乡村振兴要求的有力行动。未来，广东省质量协会和广东省粤科标准化研究院将充分发挥各自的优势和专业水平，依托质量、品牌 and 标准推动我省地方产业发展，通过标准化示范项目的建设，形成一套可复制、可推广、特色鲜明的标准化体系，促进农业增效和农民增收。

本文件的知识产权归广宁县螺岗镇人民政府、广东省质量协会、广东省粤科标准化研究院共同所有。
本文件由广宁县螺岗镇人民政府推广实施和管理。

地方特色产品 螺岗韭菜花

1 范围

本文件规定了螺岗韭菜花 (*Allium tuberosum* Rottler ex Sprengle) 的产地范围、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以采食其嫩茎为主的韭菜，不适用于叶用韭菜。

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 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 5099.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- 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
- NY/T 579 韭菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- 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的测定

3 术语和定义

NY/T 579界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

螺岗韭菜花 Luogang scape of Chinese chives

产于广东省肇庆市广宁县螺岗镇现辖行政区域范围内，满足本文件要求的韭菜。

3.2

鲜嫩 freshness

叶鲜亮，质地细嫩，易折断，挺拔，组织充实，饱满，叶尖无萎蔫。

[来源：NT/T 579—2002，3.1]

3.3

整修 trimming

收割后的韭菜不带残留茎盘、泥、水、杂草及其他杂质，切割断面整齐，捆把松紧适度，无黄叶，单株不散叶。

[来源：NT/T 579—2002，3.2]

3.4

萎蔫 wilting

因失水造成叶片软塌（由叶尖渐至叶片）。

[来源：NT/T 579—2002，3.3]

3.5

韭薹 chives stem

韭菜内出现的幼薹或成薹

[来源: NT/T 579—2002, 3.5]

3.6

株长 plant length

假茎最下端到最长叶片尖端的距离。

[来源: NT/T 579—2002, 3.6]

3.7

划薹 scratched scape

采收时用工具划破叶鞘而抽出，薹面上有明显划痕的韭薹。

4 地方特色产品产地范围

地方特色产品螺岗韭菜花产地范围为广东省肇庆市广宁县螺岗镇现辖行政区域范围。

5 要求

5.1 品质要求

螺岗韭菜花分为优等品和合格品，各等级应符合表1的规定。

表1 品质要求

项目	优等品	合格品
整齐度/(%)	>80	>60
韭薹长度(含苞)/cm	30~50	≥20
萎蔫	无	
色泽	正常	
整修	符合整修要求	
鲜嫩	符合鲜嫩要求	
异味	无	
冻害	无	
病虫害	无	
机械伤	无	
腐烂	无	
划薹	无	
畸形	无	

5.2 特色指标

不溶性膳食纤维 ≥ 1.50 g/100 g

5.3 安全指标

5.3.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.3.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763规定，同时符合表2的规定。

表2 农药最大残留限量

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
氯氰菊酯 (cypermethrin)	≤0.01	NY/T 761
氯氟氰菊酯 (cyhalothrin)	≤0.01	GB 23200.113
多菌灵 (carbendazim)	≤0.01	GB/T 20769
噻虫嗪 (thiamethoxam)	≤0.02	GB/T 20769
乙氧氟草醚 (oxyfluorfen)	≤0.01	GB 23200.113
苯醚甲环唑 (difenoconazole)	≤0.01	GB 23200.113
各农药项目除采用表中所列检测方法，如有其它国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法，且其检出限或定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用		

6 检验方法

6.1 品质要求

6.1.1 外观特征

外观特征包括萎蔫、色泽、整修、鲜嫩、冻害、病虫害、机械伤、腐烂、划薹、畸形等，用目测法检测。

6.1.2 异味

用嗅的方法检测。

6.1.3 整齐度

从4捆~5捆样品中随机取韭菜200株，用直尺测量最大株长，整齐度用最大株长的平均值乘以“1±8%”衡量。

6.1.4 韭薹长度（含苞）

用合格的计量器具测量，结果精确到0.1 cm。

6.2 特色指标

不溶性膳食纤维按GB 5009.88规定的方法测定。

6.3 安全指标

6.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.3.2 农药最大残留限量

按GB 2763、表2规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 检验分类

检验分为型式检验和交收检验。

7.2 检验项目

产品的检验项目如表3所示。

表3 检验项目

项目	型式检验	交收检验
整齐度	√	√
韭薹长度(含苞)	√	√
萎蔫	√	√
色泽	√	√
整修	√	√
鲜嫩	√	√
异味	√	√
冻害	√	√
病虫害	√	√
机械伤	√	√
腐烂	√	√
划薹	√	√
畸形	√	√
不溶性膳食纤维	√	—
污染物限量	√	—
农药最大残留限量	√	—
标志	√	√
包装	√	√

7.3 检验时机

每批应进行交收检验，如有下列情况应进行型式检验：

- 种植管理技术有重大改变时；
- 首次采摘；
- 客商或合同有要求；
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求。

7.4 组批规则、抽样方案

同一生产单位、同一品种、同一等级、同一采摘日期的为一个检验批次，每一批随机抽样检验。

7.5 判定规则

7.5.1 品质要求

7.5.1.1 如果一株韭菜花同时出现多种品质要求上的不合格，选择一种主要的不合格项，按一个不合格品计算。不合格百分率以 X 计，数值用 % 表示，按式(1)计算，计算结果精确到小数点后一位。

$$X = \frac{n}{N} \times 100 \quad \dots \dots \dots (1)$$

式中：

- n ——单项不合格品的数量，单位为株；
 - N ——检验样品的总数量，单位为株。
- 各单项不合格百分率之和即为总不合格百分率。

7.5.1.2 每批受检样品品质要求总不合格百分率按其所检单位（如每箱、每捆）的平均值计算，不应超过该等级规定的限度范围。优等品的限度范围为5%，不合格部分应达到合格品标准。合格品的限度范围为8%。如超过，降级处理或判定该批产品不合格。

7.5.2 安全指标

每批受检样品有一项不合格或检出蔬菜上禁用农药，判定该批产品不合格。

7.5.3 复检

标志、包装不合格时，可整改后重新申请复检一次。品质要求、安全指标不合格不进行复检。

8 标志

8.1 符合优等品要求的可粘贴“广东省地方特色产品 螺岗韭菜花”专用标志。

8.2 包装袋（箱）外侧应标明产品名称、质量等级、净含量、包装日期、执行标准号、产品商标、生产单位名称、地址、联系方式以及防晒、雨淋等标志内容，标志符号应符合 GB/T 191 的规定。

9 包装、运输与贮存

9.1 包装

应符合 NY/T 579 的要求。

9.2 运输

应符合 NY/T 579 的要求。

9.3 贮存

9.3.1 临时贮存和短期贮存应符合 NY/T 579 的要求。

9.3.2 贮存库内温度保存在 $(4 \pm 0.5) ^\circ\text{C}$ ，空气相对湿度保持在 85%~90%。
