

团 体 标 准

T/SZS XXXX—2021

供深食品 黄花菜

Shenzhen quality food—Day lily

(征求意见稿)

2021 - XX - XX 发布

2021- XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次制定。

供深食品团体标准公开征求意见

供深食品 黄花菜

1 范围

本文件规定了供深食品 黄花菜的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和标签标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于鲜黄花菜。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 7949 黄花菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

开化菜

花瓣张开、花蕊外露的菜条。

3.2

油条菜

菜条呈油浸状。

3.3

青条菜

菜条呈青色。

3.4

杂质

黄花菜以外的物质，如泥块、石头、砂粒、草屑、死虫体、死虫体碎片及花梗等。

4 技术要求

4.1 感官要求

黄花菜的感官要求应符合表1的规定。

表 1 黄花菜的感官要求

项目	要求		检验方法	来源
	一级	二级		
色泽	色泽淡黄或金黄，条色均匀，有光泽，无青条菜。	色泽金黄或棕黄，条色均匀，有光泽。青条菜根数不超过2%。	GB 7949	GB 7949
气味	具有黄花菜特有的香味，无霉味和其他异味。			
形状	干蕾条形均匀，开花菜的根数不超过1%，无油条菜。无虫蛀霉变、杂质。	干蕾条形均匀，开花菜和油条菜的根数分别不超过2%和4%。无虫蛀霉变、杂质。		
肉质	肉质肥厚，每公斤干花不多余2300根。	肉质厚，每公斤干花不多余2500根。		

4.2 理化要求

黄花菜的理化要求应符合表2的规定。

表 2 黄花菜的理化要求

项目	要求	检验方法	来源
水分/%	≤ 15.0	GB 7949	GB 7949
总酸含量(以柠檬酸计)/%	≤ 3.0		
总糖/%	≥ 37.5		
蛋白质/%	≥ 11.0		

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

黄花菜的污染物限量应符合GB 2762的规定，同时符合表3的要求。

表 3 污染物限量

物质名称	限量值 mg/kg	来源
锑 (Antimony)	1	香港规例第 132V 章

4.3.2 真菌毒素限量

黄花菜的真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，同时符合表4的要求。

表 4 真菌毒素限量

物质名称	限量值 μg/kg	来源
总黄曲霉毒素（黄曲霉毒素B1、B2、G1、G2之和）（Aflatoxin B1、B2、G1、G2）	10	香港规例第132AF章

4.3.3 农药残留限量

黄花菜的农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.3.4 食品添加剂使用量

黄花菜的食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一品质和规格的产品为一个检验组批。

6.2 抽样

随机抽取样品1000 g，样品分成2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验，经检验合格并附有合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂内容为感官、净含量、水分和包装标签。

6.4 型式检验

型式检验每年应不少于一次。有下列情形之一者，应对产品质量进行型式检验，型式检验项目为本标准中要求的全部项目。

- a) 产品投产时；
- b) 生产中，工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
- e) 国家质量监督机构或主管部门有要求时。

6.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判该产品为合格品；检验结果中理化指标若有一项或一项以上不符合本标准要求时，允许对不合格项进行复检，检验结果以复检结果为准，若安全指标中有一项或一项以上不符合本标准要求时，则判定为不合格。

7 标签标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718 等国家标准和有关规定的要求。

7.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装应采用密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合食品包装材料卫生标准的要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

7.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙20 cm以上，中间留存通道；仓库周围应无异味污染；仓库内应有防鼠类危害设施。

参 考 文 献

- [1] 香港食物内除害剂残余规例（第132CM章）
- [2] 香港食物搀杂（金属杂质含量）规例（第132V章）
- [3] 香港食物内有害物质规例（第132AF章）
- [4] 香港食物内防腐剂规例（第132BD章）
- [5] 澳门食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准（第7/2019号行政法规）
- [6] 澳门食品中真菌毒素最高限量（第13/2016号行政法规）
- [7] 澳门食品中重金属污染物最高限量（第23/2018号行政法规）
- [8] 澳门食品中农药最高残留限量（第11/2020号行政法规）
- [9] DB61/ T559 地理标志产品 大荔黄花菜

供深食品团体标准公开征求意见