

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 760—2004

芦 笋

2004-01-07 发布

2004-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。
本标准起草单位：江西省农业科学院。
本标准主要起草人：陈光宇、卢普滨、罗绍春、戴廷灿、占丰溪。

芦 笋

1 范围

本标准规定了芦笋的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、包装与标志、运输与贮存。
本标准适用于鲜芦笋。

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/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 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.105 黄瓜中百菌清残留量的测定方法
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB 8868 蔬菜塑料周转箱
- GB/T 16870 芦笋冷藏技术

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

修整 trimming

鲜笋基部经横向切割后使之切口清洁、整齐,切去纤维部分。

3.2

茎粗 spear thickness

修整后的芦笋茎基部 3cm 处横断面平均直径。

3.3

畸形笋 abnormal spears

笋茎变形、弯曲和基部垂直横切面长径大于或等于短径 2 倍的扁平笋均称为畸形笋。

3.4

空心笋 hollowing

笋茎基部空心直径大于 2mm 者。

4 产品分类

4.1 根据芦笋嫩茎的颜色分类

4.1.1 白色芦笋

笋茎主要为白色,无或只有少许其他颜色。

4.1.2 绿色芦笋

笋茎主要为绿色,无或只有少许其他颜色。

4.1.3 紫色芦笋

笋茎主要为紫色,无或只有少许其他颜色。

4.2 根据茎粗分类

茎粗(以 ϕ 表示)按表 1 分类。

表 1 茎粗分类表 单位为毫米

类型	特细	细	中	粗	特粗	巨型
茎粗	$\phi < 6$	$6 \leq \phi < 10$	$10 \leq \phi < 14$	$14 \leq \phi < 18$	$18 \leq \phi < 22$	$\phi \geq 22$

5 要求

5.1 采收及采收后处理

芦笋采收应在当天气温较低时进行,采收后在田间应防止日晒,并及时运至加工厂,于 1℃ 条件下预冷,然后修整加工。无冷库条件则应放置于室内阴凉处用湿布盖上,并应于 2h 内将其运到预冷车间加工贮存。

5.2 感官要求

芦笋应清洁、无杂质,感官应符合表 2 的规定。

表 2 各等级芦笋感官要求

等 级 指标项目	优级品	一级品	二级品
颜色特征	具有同一类品种的特征,笋茎非本色部分不超过总长度的 10%;笋茎本色部分不得有杂色,不得有异类品种	基本具有同一类品种的特征,笋茎非本色部分不超过总长度的 20%。异类品种和有杂色的根数不得超过 2%	基本具有同一类品种的特征,笋茎非本色部分不超过总长度的 40%。异类品种和有杂色的根数不得超过 2%
外 观	长短、茎粗类型一致,无特细笋和巨型笋;笋长度 17cm~27cm,同包装笋长度相差小于 1cm;无畸形笋、锈斑、裂口和损伤	长短、茎粗类型基本一致,无特细笋;笋长度 10cm~30cm,同包装笋长度相差小于 5cm;无畸形笋、锈斑、裂口和损伤	允许存在两个相邻的茎粗类型;允许有少量锈斑、裂口、损伤或畸形笋存在
组织形态	笋头鳞片特紧密、无空心笋;笋条新鲜、脆嫩、挺直,无萎蔫现象	笋头鳞片紧密、无空心笋;笋条新鲜、脆嫩、允许有轻度弯曲,无萎蔫现象	笋头鳞片较紧密,允许有少量散头;笋条新鲜,无萎蔫现象
可食部	可食部不低于 95%	可食部不低于 95%	可食部不低于 90%
允许误差	允许 5% 的一级品芦笋混入	允许 10% 的相邻等级芦笋混入	有缺陷笋不超过 10%

5.3 安全指标

安全指标应符合表 3 规定。

表 3 芦笋安全指标 单位为毫克每千克

项 目	指 标
汞(以 Hg 计)	≤ 0.01
铅(以 Pb 计)	≤ 0.2

表 3(续) 单位为毫克每千克

项 目	指 标
砷(以总砷计)	≤0.5
六六六	≤0.2
滴滴涕	≤0.1
甲拌磷	不得检出
杀螟硫磷	≤0.5
倍硫磷	≤0.05
甲胺磷	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
多菌灵	≤0.5
百菌清	≤1.0

6 试验方法

6.1 感官指标

- 6.1.1 品种特征、外形、色泽、清洁度、新鲜度、弯曲、笋头开散、扁平笋、锈斑、空心、腐烂、病虫伤等用目测法检验。对空心、病虫伤如有怀疑者,应用小刀纵向剖开检验。
- 6.1.2 长度、粗度用标尺直接量取样品。
- 6.1.3 异味用鼻嗅的方法检测。
- 6.1.4 脆嫩度用刀切的方法检验。

6.2 安全指标

- 6.2.1 汞
按照 GB/T 5009.17 的方法执行。
- 6.2.2 铅
按照 GB/T 5009.12 的方法执行。
- 6.2.3 砷
按照 GB/T 5009.11 的方法执行。
- 6.2.4 六六六、滴滴涕
按照 GB/T 5009.19 的方法执行。
- 6.2.5 甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷、甲基对硫磷
按照 GB/T 5009.20 的方法执行。
- 6.2.6 甲胺磷
按照 GB/T 5009.103 的方法执行。
- 6.2.7 多菌灵
按照 GB/T 5009.38 的方法执行。
- 6.2.8 百菌清
按照 GB/T 5009.105 的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

产地抽样以相同或相似品种、同一产地、相同栽培条件、同天采收的芦笋作为一个检验批次。
批发市场、农贸市场和超市相同进货渠道的芦笋作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 中的有关规定执行。

报验单填写的项目应与货物相符,凡与货物不符,包装容器严重损坏者,应由交货单位重新整理后再行抽样。

7.3 检验分类

7.3.1 交收检验

每批产品交收前,都要进行交收检验。交收检验内容包括感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

7.3.2 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进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验。

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

7.4 判定规则

7.4.1 每批产品抽样检验时,对不符合所属等级标准的芦笋作各项记录,如果一根芦笋同时出现几种缺陷,则选择一种主要缺陷,按一根残次品计算。不合格率按不合格品质量和样品总质量比计算,凡检验不符合各项规格要求者作降级处理。不合格率以 ω 计,数值以 % 表示,按式(1)计算。

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

式中:

- n ——有缺陷的芦笋质量,单位为克(g);
 - N ——检验样品总质量,单位为克(g)。
- 计算结果精确到小数点后一位。

7.4.2 限度范围

每批受检样品,不合格率按其所检单位(如箱)的平均值计算,其值不得超过规定限度。

如同一批次某件样品不合格百分率超过规定限度时,为避免不合格率变异幅度太大,规定如下:规定限度总计不应超过 5% 者,则任一件包装不合格率百分率的上限不应超过 10%。

7.4.3 卫生要求有一项不合格,该批次产品不合格。

7.4.4 复检

该批次样本包装、净含量不合格者,允许生产单位进行整改后申请复检一次。感官和卫生要求检验不合格不进行复检。

8 包装与标志

8.1 芦笋采收后应及时挑选、分级,然后采用散装、小捆或装袋的方式,再装入塑料箱、纸箱等包装容器,包装芦笋的塑料袋应用无毒保鲜塑料袋,塑料箱包装按 GB 8868 的规定执行,每件包装质量不得超过 20kg。

8.2 每件包装上标签应标明产品名称、产品的执行标准、等级、商标、生产单位、产地、净含量、采收日期和贮存方法。标签要求字迹清晰、完整、准确。

9 运输与贮存

9.1 运输

恒温冷藏车在 $1^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 条件下运输,并注意防冻、防高温、防污染。

9.2 贮存

按 GB/T 16870 的规定执行,贮存温度应为 $1^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 。
