

西藏自治区食品安全地方标准

DBS 54/2004—2024

食品安全地方标准 芜菁

Brassica rapa L.

2024-05-28 发布

2024-11-28 实施

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。

本文件由西藏自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：西藏自治区农牧科学院农业质量标准与检测研究所、农业农村部农产品质量监督检验测试中心（拉萨）。

本文件主要起草人：魏娜、次顿、央珍、张飞龙、代艳娜、次仁德吉、达娃卓玛、张唐伟、杨小俊、落桑催成。

芜菁

1 范围

本文件规定了芜菁的术语和定义、技术要求、检验规则、包装及标签、贮存及运输的基本要求。本文件适用于西藏自治区区域内生产、检验和销售的芜菁鲜样及不添加任何成分的芜菁干制品。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-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
- GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法
- 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/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
- 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
- NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法
- SN/T 4260 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法
- SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

芜菁

芜菁, *Brassica rapa L.* 又名芜根、蔓菁、根头菜、圆根、灰萝卜、盘菜, 藏语为“纽玛”, 属十字花科芸薹属芸薹种芜菁亚种的两年生植物, 其块茎可当蔬菜供食。

3.2

芜菁鲜品

正常生长, 采集后经简单保鲜处理的芜菁。

3.3

芜菁干制品

以鲜芜菁为原料, 经清洗、去皮、切片、晒干或冷干或烘干, 不添加任何成分的芜菁制品(包括芜菁块茎、芜菁干片及芜菁粉末)。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 测 方 法
色泽	具有该产品固有的色泽。	取适量试样置于白色盘(瓷盘或同类容器)瓷、中, 在自然光下进行观察芜菁色泽、形态。取适量试样, 先闻其气味, 然后用温开水漱口, 再品尝试样的滋味。结果用“正常”或“不正常”表示。
滋气味	味甘甜, 无霉味、无异味。	
形态	具有该产品固有的形态, 无霉斑, 无正常视力可见外来异物。	

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 测 方 法
水分 ^a , g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分 ^a , g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
多糖, g/100g	≥ 2.00	SN/T 4260
^a 仅限于芜菁干品。		

4.3 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检测方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12或 GB 5009.268
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11 或 GB 5009.268
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17 或 GB 5009.268
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15 或 GB 5009.268
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123 或 GB 5009.268
注：污染物（铅、总砷、总汞、镉、铬）限量是以鲜品计，茺菁干品的污染物限量按附录 A 折算。		

4.4 农药残留限量

按GB 2763的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同产地、同一品种、同时采收的茺菁作为一个检验批次。批发市场同产地、同一品种、同规格、同批号的茺菁作为一个检验批次。超市相同进货渠道、同一品种、同规格、同批号的茺菁作为一个检验批次。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次样品。茺菁鲜品抽检样品不少于3kg，且不少于3个个体。茺菁干制品样品总量不少于2kg。

5.3 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验。交收检验内容包括感官、包装。

5.4 型式检验

型式检验包括技术要求中全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 前后两次检验结果有较大差异时；
- b) 食品安全监督部门及合同提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目结果全部符合本标准，判为合格品。理化指标有一项不达标允许加倍抽样复检，如仍不达标判定不合格。卫生指标有一项不合格，判定该批次产品不合格。

6 包装

6.1 鲜品包装应符合 SB/T 10158 的要求。

6.2 干制品内包装材料应清洁、牢固、无破损，封口严密、结实，不应给产品带来污染和异常气味。

7 贮存及运输

产品在环境温度0℃-15℃，相对湿度<50%，通风干燥条件下贮藏，贮藏区无任何污染物；不得露天存放，不得与有毒、有污染、有异味的货物混合放在同一仓库（室）内。贮藏、运输过程中严防雨水淋湿、强光暴晒，防止高温及有毒有害物质的污染。运输时必须具备防潮和遮盖设施，堆码或运输装卸时严防挂烂包装。
