

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1193—2006

姜

Ginger

2006-12-06 发布

2007-02-01 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并归口。

本标准起草单位：山东省潍坊市农业局。

本标准主要起草人：高兆升、李健、袁永胜、孙增平。

姜

1 范围

本标准规定了姜的产品等级要求、检验规则、包装与标志及运输与贮藏。
本标准适用于姜的生产、收购、运输、贮藏、销售。

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。

- GB/T 8855—1988 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB 18406.1—2001 农产品安全质量无公害蔬菜安全要求
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- NY/T 5010—2001 无公害食品 蔬菜产地环境条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 术语

3.1.1

清洁 **cleaning**

3.1.2

新鲜 **freshness**

3.1.3

表皮皱缩 **epidermis crimple**

因受冻伤、热害、病变,失水和水渍等原因致使表皮组织变色萎缩。

3.1.4

相似品种特征 **kindred breed characteristic**

其形态、色泽基本一致。

3.1.5

腐烂 **decay**

因病害或其他原因致使整块姜或局部发生变色变软,并伴有异味。

3.1.6

机械伤 **mechanical injury**

整块姜或部分子姜和芽,因外力造成的伤害。

3.1.7

病虫害 **disease and insect injury**

受病虫害造成的损伤。

3.1.8

杂质 **impurity**

姜块表面附着的泥沙及产品中混入的其他异物。

3.2 定义

3.2.1

姜 ginger

本标准所指姜是姜的地下根状茎,包括母姜、次生姜球和姜芽。

3.2.1.1

大姜 large ginger

生产中品种表现为地下根状茎肥大,单株产量高且为品种固有特性的品种。

3.2.1.2

小姜 small ginger

生产中品种表现为地下根状茎较大姜瘦小,单株产量比大姜低且为品种固有特性的品种。

4 要求

4.1 产地环境要求

应符合 NY/T 5010—2001 的规定。

4.2 等级要求

按姜外部形态分为一、二、三等。大姜各等级要求应符合表 1 的规定,小姜各等级要求应符合表 2 的规定。

表 1 大姜等级要求

等 别	要 求	限度以质量计(%)
一 等	1. 形态完整,具有该品种固有的特征,肥大、丰满,充实 2. 形态一致、色泽新鲜,表面光滑、清洁 3. 无异味 4. 机械伤 5. 杂质 6. 整块单重>250 g	第 4 项≤1.0, 第 5 项≤1.5
二 等	1. 形态基本完整,具有该品种固有的特征,丰满充实 2. 形态、色泽基本一致,表面基本光滑、清洁 3. 无异味 4. 允许轻微皱缩、机械伤 5. 杂质 6. 整块单重 150 g~250 g	第 4 项≤1.5, 第 5 项≤2.0
三 等	1. 形态尚正常丰满,色泽尚正常 2. 具有相似品种特性、特征,允许少量异形品种,表面尚清洁 3. 无异味 4. 机械伤、表皮轻微皱缩 5. 杂质 6. 整块单重 150 g 以上	第 4 项≤2.5, 第 5 项≤2.0

表2 小姜等级要求

等 别	要 求	限度以质量计(%)
一 等	1. 形态完整,具有该品种固有的特征,丰满、充实 2. 形态、色泽新鲜一致,表面光滑、清洁 3. 气味正常 4. 机械伤 5. 杂质 6. 整块单重>200 g	第4项≤1.0, 第5项≤1.5
二 等	1. 形态基本完整,具有该品种固有的特征,丰满充实 2. 形态一致,色泽基本新鲜,表面基本光滑、清洁 3. 气味正常 4. 表皮允许轻微皱缩、机械伤 5. 杂质 6. 整块单重 100 g~200 g 以上	第4项≤1.5, 第5项≤2.0
三 等	1. 形态尚丰满,色泽尚正常 2. 具有相似品种特性、特征,允许少量异色品种,表面尚清洁 3. 气味正常 4. 机械伤、允许轻微皱缩 5. 杂质 6. 整块单重 100 g 以上	第4项≤2.5, 第5项≤2.0

5 试验方法

5.1 等级检验

5.1.1 检验用具

托盘、天平(精度 0.1 g)、台秤(精度 5 g)、水果刀。

5.1.2 检验方法

将抽取样品放入托盘中,检验形态、色泽、气味、腐烂、表皮皱缩、冻伤、机械伤、病虫害,对上述单项不符合该等级要求的姜检出分别称重,并做出各项记录,按下式计算:

$$X_1(\%) = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X_1 ——单项不合格率, %;

m_1 ——单项不合格质量, g;

m ——样品的质量, g。

5.1.3 杂质检验

感官检验后,挑出杂质称重,按下式计算:

$$X_2(\%) = \frac{m_2}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

X_2 ——样品中杂质率, %;

m_2 ——样品中杂质重量, g;

m ——样品的重量, g。

5.1.4 各单项不合格率及杂质率之和为总项不合格率。

6 检验规则

6.1 抽样方法

按 GB/T 8855—1988 规定执行。

6.2 组批检验

按 GB/T 8855—1988 规定执行。

6.3 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) 申请使用质量标志的产品;
- b) 前后两次检验结果差异较大;
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时;
- d) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.4 交收检验

每批产品交收前,生产单位都应进行交收检验,交收检验内容包括包装、标志、标签、等级要求限度。安全要求指标应根据土壤环境背景及农药施用情况选测。检验合格并附合格证的产品方可交货。

6.5 判断规则

6.5.1 无论交收检验或型式检验,一项指标检验不合格,则该批产品为不合格产品。

6.5.2 对包装、标志、标签、等级要求限度不合格的产品,允许生产单位进行整改后申请复检。

7 标志、标签

7.1 标志

外包装应标明产品名称、商标、等级、产地、毛重、净重、经销单位名称和地址等内容。标志上的字迹应清晰、完整、准确。

7.2 标签

应按照 GB 7718—1994 的规定执行,在标签上标注产品名称、商标、等级、净重、生产(包装)日期、储运注意事项、生产(经销)单位、名称和地址、执行标准编号等内容。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

8.1.1 包装应采用无污染、易处理、符合卫生标准的包装材料。

8.1.2 产品应按等级分别包装,也可按用户要求进行包装。

8.2 运输

装运时要轻装轻卸,防止受潮,确保安全运输,严禁日晒雨淋,并注意防冻、防热、防污染。

8.3 贮存

8.3.1 收后贮存

姜收获后,切除茎叶,随收随贮存。经济实用的方法是井窖贮存,贮存时要轻拿轻放,以免碰伤。下窖时,窖底铺一层沙,竖摆一层姜,盖一层沙,再摆一层姜,依次摆到距离洞顶不足 30 cm 时,然后上盖 5 cm~10 cm 湿沙。也可根据传统经验采用其他适宜的贮存方法。

8.3.2 姜的适宜贮存温度为 11℃~13℃,空气相对湿度 90%~99%。
