

四川省地方标准

DB51/T 813—2008

鲜食山药

Fresh Rhizomadioscoreae

2008-6-6 发布

2008-9-1 实施

四川省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由四川省农业厅提出并归口。

本标准由四川省质量技术监督局批准。

本标准由四川省农科院分析测试中心起草。

本标准主要起草人：郭灵安、雷绍荣、韩梅、欧阳华学、胡述楫。

鲜食山药

1 范围

本标准规定了鲜食山药的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于鲜食山药。

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。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- 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检测方法

3 要求

3.1 感官

同一品种，外形较好，大小基本均匀一致，清洁，无病虫害、冻害、黑心、腐烂、机械伤、发芽。

3.2 安全指标

安全指标应符合表 1 的规定。

表 1 安全指标

单位为：毫克每千克

项 目	要 求
乐果	≤0.5
乙酰甲胺磷	≤0.5
敌百虫	≤0.1
辛硫磷	≤0.05
溴氰菊酯	≤0.2
甲基托布津	≤0.5
铅	≤0.2
镉	≤0.1
汞	≤0.01
注：其它有害物质指标符合国家有关法律、法规、行政规章和强制性标准的规定	

4 试验方法

4.1 感官

取样按 GB/T 8855 的规定执行。用目测法进行清洁、病虫害、冻害、黑心、腐烂、机械伤、发芽等项目的检测。黑心用刀剖开检测。

感官不合格率以不符合感官要求样品占检测样品总质量的百分比计算。

4.2 安全指标

4.2.1 甲基托布津

按 GB/T 5009.188 规定执行。

4.2.2 乐果、乙酰甲胺磷、敌百虫、辛硫磷、溴氰菊酯

按 NY/T 761 规定执行。

4.2.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

4.2.4 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

4.2.5 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5 检验规则

5.1 型式检验

型式检验包括本标准要求中的全部项目。当出现下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 申请产品认证；
- b) 因人为或自然因素使生态环境发生较大变化；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 国家质量监督机构或行业主管部门认为需要时。

5.2 交收检验

每批产品交收前生产单位均要进行交收检验，交收检验内容包括感官、标志、标签和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

5.3 组批

产地抽样以同一品种、同一产地、相同栽培条件、同期采收的产品作为一个检验批次。批发市场、农贸市场和超市相同进货渠道的产品作为一个检验批次。

5.4 抽样方法

按照 GB/T 8855 中的规定执行。

5.5 判定规则

5.5.1 每批检验产品的感官不合格率按其所检单位（如每箱、每袋）的平均值计算，其值不超过 5%。其中任一件不合格百分数不超过 10%，判定感官合格。

5.5.2 感官、安全指标有一项不合格，则判该批产品不合格。

5.5.3 复检

该批次产品标志、标签或包装不合格者，允许生产单位整改后申请复验一次。感官、安全指标检测不合格不进行复验。

6 标志、标签

6.1 标志应符合 GB 191 的规定。

6.2 在外包装上应标明产品名称、产地、生产者、净含量、执行标准、商标、日期、“小心轻放”“防晒防雨”警示等内容。标志与标签上的字迹清晰、完整、准确。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

同一规格的包装物应大小一致，干燥、清洁、牢固。包装材料应符合食品卫生要求。

7.2 运输

轻装、轻卸，防止机械损伤。运输工具要清洁卫生、无污染。运输时、严防日晒、雨淋、注意防冻和通风。

7.3 贮存

按品种、规格分别堆码、保证有足够的散热间距。贮存场所应阴凉、通风、清洁、卫生，严防日晒、雨淋、冻害及有害有毒物质污染和病虫害的危害。
