

ICS

备案号: 255-2004

DB

广 州 市 农 业 技 术 规 范

DB440100/T 48—2004

槟榔芋

Aromatic taro

2004-10-18 发布

2004-12-01 实施

广州市质量技术监督局 发布

前 言

本标准由广州市农业局提出。

本标准起草单位：广州市花都区农业技术推广中心。

本标准起草人：戴前、曾繁林、龙志锋、邱永平、刘顺杰、骆炳强、钟建勇。

本标准首次发布时间：2004年10月18日。

槟榔芋

1 范围

本标准规定了槟榔芋的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志和包装、运输及贮藏。
本标准适用于槟榔芋。

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 18406.1 农产品安全质量、无公害蔬菜安全质量要求
- GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定
- GB/T 8858 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定方法。

3 术语和定义

3.1 槟榔芋

天南星科芋属（*Colocasia esculenta* (L.)schott），原产于中国、印度及马来半岛、植株高 110cm~150cm，叶簇直立，叶片阔卵形，单株母芋个体大，呈长椭圆形，淀粉含量高，质粉、酥松、味香浓、其横切面芋肉内布满细小紫红筋，呈槟榔状花纹。

4 要求

4.1 感官指标

感官应符合表 1 规定

项 目	级 别		
	一级	二级	三级
外观	母芋呈长椭圆形且上下均匀，表皮为棕黄色、光滑，无腐烂，无机械伤。	母芋呈长椭圆形或稍上大下少，表皮棕黄色或稍有黑棕色，无腐烂，无或有少量虫斑，无或有少量机械伤。	母芋呈长椭圆形或上下不均，表皮棕黄色或有黑棕色，无腐烂，无或有少量虫斑，无或有少量机械伤。
口感	口感疏松细香短甜，味浓香	口感疏松细，味香	口感疏松或稍有粘硬感，香味少。
单芋重	≥1.75kg	≥1.25kg	≥1.00kg

4.2 理化指标

淀粉含量大于或等于 17.0%。

4.3 安全指标

应符合 GB/18406.1 的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 外观

在自然光下观察

5.1.2 口感

采用品尝的方法鉴定。

5.1.3 单芋重

用感量 10g 的量器称重

5.2 理化指标

5.2.1 淀粉

按 GB/T5009.9 的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 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) 因为人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

6.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产者应进行交收检验,交收检验内容包括感官、标志和包装。检验合格并附合格证方可交收。

6.2 组批检验

同一产地,同等级,同时采收的槟榔芋作为一个检验批次。

6.3 抽样方法

从每一货批,感官指标现场检验,随机抽取 5kg 样品,用作理化指标和安全指标检验。取 2.5kg 作为检验样品,取 2.5kg 作为备用样品,备用样品应低温冷藏保存。

6.4 判定规则

6.4.1 安全指标中有一项不能达到要求的,即判该批次立品不合格。检出按国家有关规定不得在蔬菜中使用的高毒、高残留农药,即判该产品为不合格。

6.4.2 感官指标和理化指标应符合相应等级要求,其中一项不能达到要求的则逐级下判,低于三级的则为等外品,

7 标志

包装上的标志和标签应表明产品名称、生产者、产地、等级、净含量和采收日期等,字迹应清晰、完整、准确。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 外包装(箱、袋)应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、藏储和运输。

8.1.2 每批报验的槟榔芋,其包装规格、单位净含量应一致。

8.1.3 包装检验规则:逐件称量抽取样品,每件的净含量不应低于包装标识的净含量。

8.2 运输

8.2.1 运输过程应轻装、轻卸、避免机械损伤。

8.2.2 运输工具要清洁、卫生、无污染物、无杂物。

8.2.3 不得与有毒有害物品、鲜活动物混装、混运。

8.3 贮存

在避光、阴凉、干燥、洁净、通风处贮存，注意防霉、防虫、防鼠。不得与有害有毒物混堆混放。
