

DB 2310

牡 丹 江 市 地 方 标 准

DB 2310/T 144—2024

龙牙櫟木采收分级技术规程

地方标准信息服务平台

2024 - 08 - 05 发布

2024 - 08 - 16 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由黑龙江省牡丹江市林业与草原局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：黑龙江省林业科学院牡丹江分院、黑龙江省林口县林业和草原局、黑龙江丰林国家级自然保护区管理局、黑龙江省林业和草原调查规划设计院牡丹江院、牡丹江市三道林场、鹤岗绿森林业有限公司青岭林场、鹤岗绿森林业有限公司、黑龙江省穆棱林业局有限公司、黑龙江省生态研究所、黑龙江省农业科学院牡丹江分院。

本文件主要起草人：孙强、付静、高明珠、刘宇、唐丽丽、杨燕超、郑焕春、李高瑒、崔钰国、李鹏飞、刘健、刘炳旭、于弘远、李婷、殷霏瑶、刘克武、赵禹宁、朱悦、逢宏扬、李琳、刘畅。

地方标准信息服务平台

龙牙楸木采收分级技术规程

1 范围

本文件规定了龙牙楸木[*Aralia elata* (Miq.) Seem.]芽菜的术语和定义、采收、分级、检验规则、包装与标识、生产档案等要求。

本文件适用于陆地生长龙牙楸木芽菜采收、分级的生产与管理。

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。

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

龙牙楸木芽长度

龙牙楸木芽基部到最长叶片顶部的长度。

3.2

龙牙楸木芽切口直径

龙牙楸木芽基部横断面最大直径。

3.3

异常的外来水分

经雨淋或用水冲洗后芽菜表面残留的水分。

3.4

损伤率

可食部位具有冻伤、机械损伤和其他伤害的芽菜所占的质量百分率。

4 采收

4.1 采收要求

在晴天,气温 $\leq 15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的早晨或上午采收,在龙牙櫛木芽长度达到顶芽长6 cm~15 cm、侧芽长5 cm~10 cm,且叶片尚未开展时采收。应首先保留2个~3个健壮的芽,再掰取余下的芽。应尽量使枝端平整,避免碰伤相邻嫩芽。

4.2 采收方法

人工采收,徒手或用工具采摘。从基部将整个嫩芽掰下或剪下,采摘时戴上手套。采摘下的嫩芽应轻拿轻放,防碰撞挤压。

4.3 采后预处理

采收后的芽6 h内放于阴凉场所或预冷库中预冷。

5 分级

5.1 基本要求

龙牙櫛木芽菜品质应符合下列基本条件:

- 具有本品种特有的外形和颜色,具有龙牙櫛木特有的清香味;
- 无腐烂、无霉变,无异味,无异常的外来水分;
- 无严重的冻伤、机械损伤和其他伤害;
- 切口直径 $\geq 8\text{ mm}$,长度5 cm~18 cm。

5.2 等级划分

在符合5.1的要求下,龙牙櫛木芽菜分为特级品、一级品和二级品。各等级的划分应符合表1的要求。

表1 龙牙櫛木芽菜等级

项目	产品等级		
	特级品	一级品	二级品
新鲜度	叶柄鲜嫩,叶片坚挺无萎蔫	叶柄挺实,极少量叶片边缘有萎蔫现象	叶柄发软,少量叶片有轻度萎蔫现象
损伤率	无冻伤、机械损伤和其他伤害	基本无冻伤、机械损伤和其他伤害,总计损伤率 $\leq 5\%$	允许少量冻伤、机械损伤和其他伤害,总计损伤率 $\leq 10\%$
大小与整齐度	切口直径 $\geq 16\text{ mm}$,长度8 cm~13 cm;同包装长度相差 $< 1\text{ cm}$	切口直径12 mm~16 mm(不含16 mm),长度6 cm~15 cm;同包装长度相差 $< 5\text{ cm}$	切口直径8 mm~12 mm(不含12 mm),长度5 cm~18 cm
洁净度	切口干净、水平,无杂质	切口基本干净、水平,杂质率 $< 1\%$	切口较干净、水平,杂质率 $< 3\%$
脆嫩度	鲜嫩	基本鲜嫩	较鲜嫩

5.3 等级容许度

按质量计：

——特级品允许有 5% 的产品不符合该等级的要求，但不合格部分应符合一级品的要求；

——一级品允许有 8% 的产品不符合该等级的要求，但不合格部分应符合二级品的要求；

——二级品允许有 10% 的产品不符合该等级的要求，但不合格部分应符合基本要求。

6 检验规则

6.1 检验批次

同一生产基地、同一等级、同一日采收的龙牙楸木芽菜为一个检验批次。

6.2 抽样数量

抽样数量应符合表 2 的要求。

表 2 抽样数量

批量件数	≤100	101~300	301~500	501~1000	>1000
抽样件数	5	7	9	10	15

6.3 检验方法

6.3.1 感官评价

将样品置于自然光下，用目测、鼻嗅、品尝和手掰的方法检测评判龙牙楸木芽菜的外形、颜色、腐烂、霉变、异常外来水分、切口、新鲜度和脆嫩度等指标，并做记录。

6.3.2 长度和切口直径

用精度为 0.1 cm 的直尺测量龙牙楸木芽的长度；用精度为 0.01 cm 的电子卡尺测量龙牙楸木芽切口横断面最大直径。

6.3.3 损伤率

在样品中，随机取样 500.0 g ± 10.0 g（精确至 ± 0.1 g），铺放在洁净的白瓷盘上，将可食部位具有冻伤、机械损伤和其他伤害的芽菜挑出称重，按式（1）计算百分率。

$$X_1 = \frac{W_1}{W_2} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X_1 ——损伤率，%；

W_1 ——冻伤、机械损伤和其他伤害的芽菜质量，单位为克（g）；

W_2 ——样品质量，单位为克（g）。

6.3.4 杂质率

在样品中，随机取样 $500\text{ g}\pm 10.0\text{ g}$ （精确至 $\pm 0.1\text{ g}$ ），铺放在洁净的白瓷盘上，将杂质挑出称重，按式（2）计算百分率。

$$X_2 = \frac{W_3}{W_4} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

X_2 ——杂质率，%；

W_3 ——杂质质量，单位为克（g）；

W_4 ——样品质量，单位为克（g）。

6.4 判定规则

6.4.1 等级

整批产品不超过某等级规定的容许度，则判为某等级产品。若超过，则按低一级规定的容许度检验，直到判出等级为止。

6.4.2 复检

该批次样品标志、包装、等级不合格者，允许生产单位进行整改后申请复验一次。

7 包装与标识

按SB/T 10158的规定执行。

8 生产档案

建立生产档案，内容包括龙牙楸木芽菜采收、分级全过程技术与管理记录，专人管理，以纸质和电子文档形式保存。

地方标准信息服务平台