

卫青萝卜等级规格分级

Grades and specifications standard of Tianjin Weiqing radish product

地方标准信息服务平台

2023-09-06 发布

2023-10-10 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。

本文件由天津市农业农村委员会提出并归口。

本文件起草单位：天津市农业科学院、天津市西青区辛口镇农业发展服务中心（天津市西青区辛口镇水利服务中心）。

本文件主要起草人：殷萍、陈秋生、赵仁顺、张强、徐石勇、王晖、冯文强、邹攀、欧阳小雪、白雪、谭冬飞、孙瑞、刘璐。

地方标准信息服务平台

卫青萝卜等级规格分级

1 范围

本文件规定了天津市卫青萝卜质量等级划分的要求、试验方法及贮存。
本文件适用于天津市卫青萝卜的等级规格的分级。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 等级规格划分

按外观及理化指标将卫青萝卜划分为特级、一级和二级，划分要求见表1。

表1 卫青萝卜等级划分

指标要求		特级	一级	二级
外观	基本要求	根形正常，表皮光滑，色泽均匀，肉质鲜嫩，无异味，无腐烂、病虫害、黑皮、裂根及机械伤。		
	单个重，g	800~1000	500~800	低于500g或高于1000g
	误差	允许5%的产品不符合该等级要求	允许10%的产品不符合该等级要求	允许10%的产品不符合该等级要求
理化指标	水分，g/100g	≥90		
	可溶性固形物，%	>7.0	6.0~7.0	<6.0

	抗坏血酸（维生素C）， mg/100g	>20.0	14.0~20.0	<14.0
--	------------------------	-------	-----------	-------

4.2 卫生指标

应符合GB 2762和GB 2763的规定。

5 试验方法

5.1 外观指标

根据卫青萝卜的大小、色泽、根形等外观指标进行评定。单果重使用台秤称重并记录。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

应按GB 5009.3 的规定执行。

5.2.2 可溶性固形物。

应按NY/T 2637 的规定执行。

5.2.3 抗坏血酸（维生素C）

应按GB 5009.86 的规定执行。

6 贮存

6.1 收获后宜进行预冷，应在阴凉条件下存放，严防烈日暴晒、雨淋、冻害及有毒物质和病虫害；贮存温度宜保持在0℃~3℃范围内，湿度宜保持在87%~93%。贮存期间定时抽查，发现有腐烂的萝卜应及时剔除。

6.2 其它贮存事项按GB/T 24616 的规定进行。