

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1585—2008

芦笋等级规格

Grades and specifications of asparagus

2008-05-16 发布

2008-07-01 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种植业管理司提出并归口。

本标准起草单位：农业部农产品质量监督检验测试中心（杭州）、海通食品集团股份有限公司。

本标准主要起草人：王小骊、王强、胡桂仙、董秀金、董庆富、张永志、毛培成、陈健文。

芦笋等级规格

1 范围

本标准规定了芦笋等级和规格的要求、包装、标识和图片。
本标准适用于鲜销的芦笋。

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 包装贮运图示标志

GB/T 5033 出口产品包装用瓦楞纸箱

GB/T 6980 钙塑瓦楞箱

GB/T 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装通用技术条件

国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 等级

3.1.1 基本要求

芦笋应符合下列基本要求:

- 具有本品种特征,色泽一致,无畸形;
- 芦笋充分成长,其成长度达到鲜销、正常运输和装卸的要求;
- 外观新鲜、清洁、完整、基部切口平整;
- 笋体无空心、掉皮、破裂或断裂,允许有小的裂缝,但应在 3.1.3 所规定的质量允许误差范围内;
- 清洁、无杂质、害虫,无异味,无不正常的外来水分;
- 无病虫害引起的明显损伤,无冷害、冻害,无其他较严重的损伤;
- 无腐烂、发霉、变质现象。

3.1.2 等级划分

在符合基本要求的前提下,芦笋分为特级、一级和二级,具体要求应符合表 1 的规定。

表 1 芦笋等级

等级	指标	要求	
		白芦笋	绿芦笋
特级	色泽	笋体洁白,允许笋尖带有轻微浅粉红色。	笋体鲜绿,允许带有浅紫色。
	外形	形态好且挺直,不弯曲,无锈迹,无损伤;笋头鳞片抱合紧密,无散头。	
	木质化	笋体鲜嫩,允许基部表皮有轻微木质化,但不超过笋体长度的 5%。	

表 1 (续)

等级	指标	要 求	
		白芦笋	绿芦笋
一级	色泽	笋体乳白,允许笋头带有浅绿色或黄绿色。	笋体鲜绿,允许带有浅紫色,允许基部带有轻微乳白色或浅黄色。
	外形	形态良好且较直,允许轻微弯曲和轻度锈斑,无损伤;笋头鳞片抱合紧密,无散头。	形态良好且较直,允许轻微弯曲和轻度锈斑,无损伤;笋头略有伸长,鳞片抱合较紧密;允许轻微开散,但开散率不超过 5%。
	木质化	笋体较鲜嫩,允许基部表皮有木质化,但不超过笋体长度的 10%。	
二级	色泽	笋体乳白或黄白色,允许笋尖带有绿色或黄绿色。	笋体绿色或略带黄绿色,允许带有浅紫色,允许基部少量乳白色或浅黄色。
	外形	形态尚可,允许明显弯曲、轻度锈斑和轻微损伤;笋头鳞片尚紧,无散头。	形态尚可,允许明显弯曲、轻度锈斑和轻微损伤;笋头伸长明显,笋尖鳞片尚紧,允许少量开散,但开散率不超过 10%。
	木质化	笋体基本鲜嫩,允许基部表皮有木质化,但不超过笋体长度的 15%。	

3.1.3 等级允许误差

等级的允许误差按其数量计应符合:

- a) 特级允许有 5%的产品不符合该等级的要求,但应符合一级的要求;
- b) 一级允许有 10%的产品不符合该等级的要求,但应符合二级的要求;
- c) 二级允许有 10%的产品不符合该等级的要求,但应符合基本要求。

3.2 规格

3.2.1 规格划分

芦笋可采用按长度或直径进行规格划分。

3.2.1.1 按长度划分

以芦笋长度为划分规格的指标,分为长(L)、中(M)、短(S)三个规格,具体要求应符合表 2 的规定。

表 2 按长度划分的芦笋规格

单位为厘米

规格		长(L)	中(M)	短(S)
芦笋长度	白芦笋	17~22	>12	>10
	绿芦笋	20~30	>15	>10
同一包装中最长和最短芦笋的差异		≤2		≤1

3.2.1.2 按直径划分

以芦笋基部最大直径为划分规格的指标,分为粗(B)、中(M)、细(T)三个规格,具体要求应符合表 3 的规定。

表 3 按直径划分的芦笋规格

单位为毫米

规格	粗(B)	中(M)	细(T)
基部直径	>17	>10	>3
同一包装中最大和最小直径的差异	≤6	≤5	≤4

3.2.2 允许误差范围

对各等级芦笋,按数量计,允许有 10%的产品不符合该规格的要求,其误差范围:长度为 1 cm,直径为 2 mm。

4 包装

4.1 基本要求

同一包装内芦笋产品的等级、规格应一致。包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。

4.2 包装材料

包装材料应清洁卫生、干燥、无毒、无污染、无异味，并符合食品卫生要求；包装应牢固、耐压，适宜搬运、运输。

包装容器可采用内衬塑料薄膜袋瓦楞箱、聚苯乙烯泡沫箱或框架木箱等。使用的塑料薄膜袋应符合 GB/T 9687 的要求，使用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 5033 的要求，使用的钙塑瓦楞箱应符合 GB/T 6980 的要求，使用的聚苯乙烯泡沫箱应符合 GB 9689 的要求。

4.3 包装方式

包装方式宜采用直立排列方式。若采用水平排列方式包装，则应尽量缩短装箱时间，开箱后宜直立放置。包装容器应有合适的通气口，并有利于保鲜。所有包装方式应符合 SB/T 10158 新鲜蔬菜包装通用技术条件要求。

4.4 净含量及允许负偏差

每个包装单位净含量应根据销售和运输要求而定，一般不超过 10 kg。

每个包装单位净含量允许负偏差按国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令规定执行。

4.5 限度范围

每批受检样品质量和大小不符合等级、规格要求的允许误差按所检单位的平均值计算，其值不应超过规定的限度，且任何所检单位的允许误差值不应超过规定值的 2 倍。

5 标识

包装箱上应有明显标识，并符合 GB 191 的要求。内容包括产品名称、等级、规格、产品执行标准编号、生产和供应商及其详细地址、产地、净含量和采收、包装日期。若需冷藏保存，应注明保藏方式。标注内容要求字迹清晰、完整、规范。

6 参考图片

6.1 芦笋包装方式实物参考图片

芦笋包装方式实物参考图片见图 1。

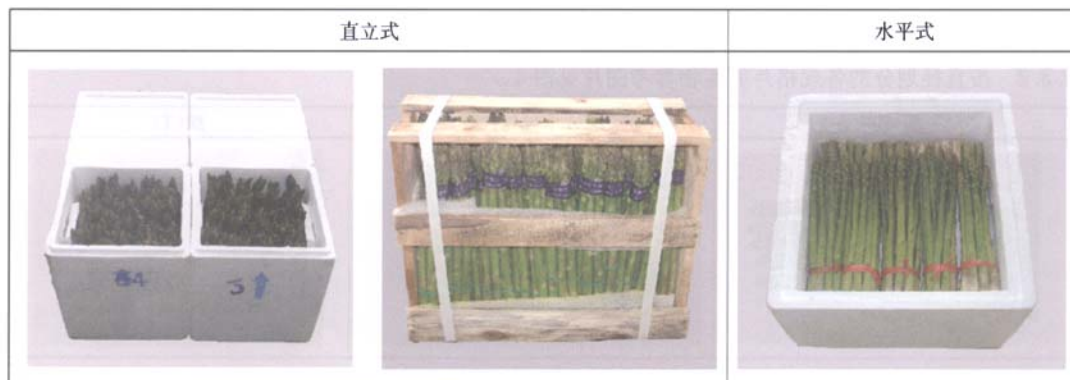


图 1 芦笋包装方式

6.2 各等级芦笋实物参考图片

各等级芦笋实物参考图片见图 2。

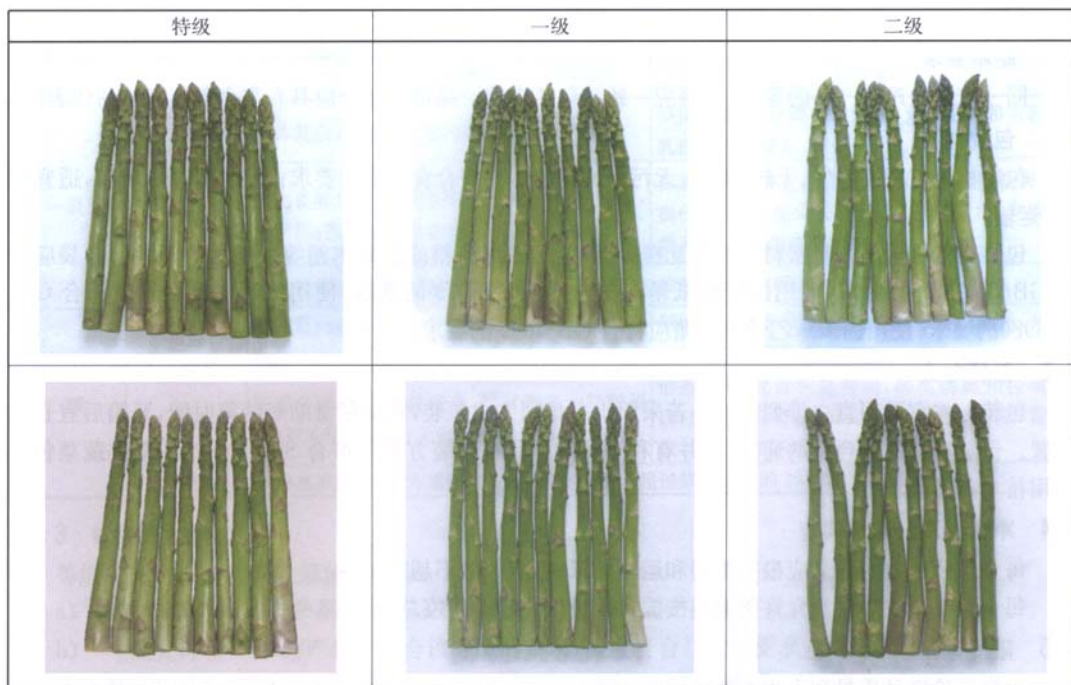


图 2 芦笋等级

6.3 各规格芦笋实物参考图片

6.3.1 按长度划分的各规格芦笋实物参考图片见图 3。

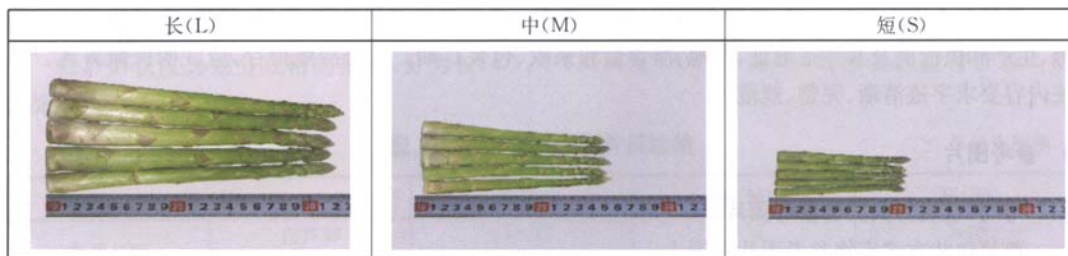


图 3 各规格芦笋

6.3.2 按直径划分的各规格芦笋实物参考图片见图 4。

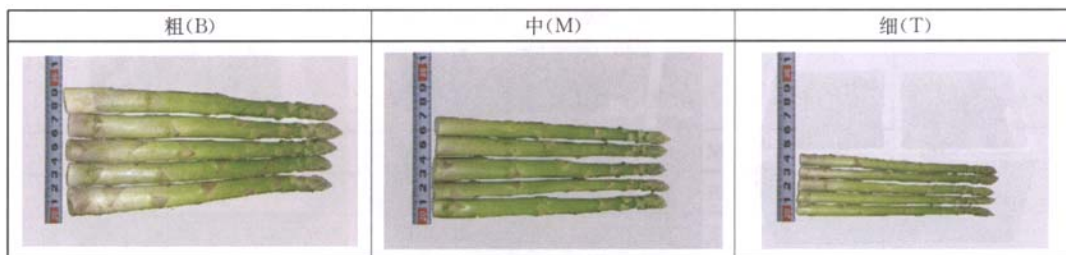


图 4 各规格芦笋