|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| CCS | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
|  |

     地方标准

DBXX/T XXXXX—XXXX

雄安甘薯质量分级

点击此处添加标准名称的英文译名

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

       发布

1. 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。

本文件与其他文件的关系。

本文件与代替文件的关系。

本文件由XXXX提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

1. 引言

甘薯作为雄安新区特色农业产业的优势品类之一，具有种植面积大、储藏能力强、销售区域广、销售口碑好等优势。但长期以来，雄安新区尚无针对甘薯产品质量分级方面的标准，对于合同订立及产品交易方面缺乏相关依据，无法实现分等论价、按质论价、优质优价、劣质劣价，阻碍了雄安新区甘薯产业的进步和发展，不利于进一步发展区域品牌战略。

2023年，为增强雄安新区雄县甘薯产业核心竞争力，打造区域甘薯产业品牌，专门成立了雄县甘薯产业协会，要求制定统一的生产标准和质量标准。2024年，为加快实施雄安新区品牌强农战略，助推“雄安甘薯”品牌发展，河北雄安新区管理委员会公共服务局专门发布实施了《“雄安甘薯”区域公用品牌使用管理办法（试行）》，有利于进一步增强“雄安甘薯”区域公用品牌市场竞争优势。

因此编制本标准，对于促进甘薯产业发展、品牌建设和效益提升，助推雄安新区农业高质量发展和乡村振兴战略的有效实施均具有十分重要的意义。

雄安甘薯质量分级

* 1. 范围

本文件规定了雄安新区甘薯物理特性的质量分级和规格等级要求，描述了相应的检测方法、检验规则、标签、包装、运输和贮藏，不涉及甘薯化学特性的质量分级。

本文件适用于雄安新区烟薯和龙薯的质量分级，不适用于加工用甘薯。

* 1. 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/T 32950 鲜活农产品标签标识

GB/T 10220-2012 感官分析 方法学 总论

GB/T 12315-2008 感官分析 方法学 排序法

GB/T 13868-2009 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 21172-2007 感官分析 食品感官质量控制导则

NY/T 2642 甘薯等级规格

NY/T 2789 薯类贮藏技术规范

NY/T 3339 甘薯贮运技术规程

T/CAQI 224-2021 鲜食甘薯等级规格

3 术语和定义

3.1烟薯

雄安地区种植的烟薯25号等红心甘薯品种，特征为高糖度、薯肉橙红（符合GB/T 21172-2007中“甜味强度”定义）。

3.2龙薯

龙薯：雄安地区种植的龙薯9号等黄心甘薯品种，特征为薯形匀称、质地细腻（符合GB/T 21172-2007中“质地均匀性”定义）。

4 分级要求

4.1 通用要求

生鲜状态：薯块完整，无腐烂、发芽、冻害；表面泥土≤总重2%（按GB/T 12315-2008抽样检测）。

4.2 烟薯分级指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **等级** | **单薯重（g）** | **长度（cm）** | **生鲜外观要求** | **气味要求** |
| 特级 | 300-600 | 10-25 | 表皮完整、光滑、无须根、无畸形、无开裂、无虫蚀、无发芽、无硬斑；无机械损伤 | 气味和滋味正常 |
| 一级 | 150-300或600-1000 | 10-20 | 表皮较完整、光滑、无须根、无明显的畸形、开裂、虫蚀、发芽、硬斑；允许≤2处表皮擦伤（每处≤1cm） | 气味和滋味较正常 |
| 二级 | 50-150或≥1000 | 10-20，≥2000g无要求 | 表皮基本完整、光滑、允许有轻微的畸形、开裂、虫蚀、发芽、硬斑；允许1条裂痕（长度≤3cm） | 气味和滋味基本正常 |

4.3 龙薯分级指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **等级** | **单薯重（g）** | **长度（cm）** | **生鲜外观要求** | **气味要求** |
| 特级 | 300-600 | 10-25 | 表皮完整、光滑、无须根、无畸形、无开裂、无虫蚀、无发芽、无硬斑；无机械损伤 | 气味和滋味正常 |
| 一级 | 150-300或600-1000 | 10-20，≥2000g无要求 | 表皮较完整、光滑、无须根、无明显的畸形、开裂、虫蚀、发芽、硬斑；允许≤2处表皮擦伤（每处≤1cm） | 气味和滋味较正常 |
| 二级 | 50-150或≥1000 | 10-20 | 表皮基本完整、光滑、允许有轻微的畸形、开裂、虫蚀、发芽、硬斑；允许1条裂痕（长度≤3cm） | 气味和滋味基本正常 |

4.4质量分级容许度

应符合如下要求：

1. 特级果允许5%的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；
2. 一级果允许10%的产品不符合该等级的要求；
3. 二级果允许10%的产品不符合该等级的要求。

5 检验方法

5.1 重量检测

按GB/T 12315-2008随机抽样，用精度为0.1g的天平称量薯块质量。单薯质量为单位包装内薯块质量的平均值。

5.2 长度检测

按GB/T 12315-2008随机抽样，用精度为0.1cm的尺寸测量。

5.3 气味筛查

气味筛查：按GB/T 29604-2013进行生薯异味检测，排除霉变样本。

6 检验规则

6.1批次

将同一产地、同一品种、同一时间段采收的同等级甘薯作为一个检验批次。

6.2抽样

按GB/T 8855的规定执行。

6.3判定规则

6.3.1检测项目全部合格，判定为该批次产品合格。

6.3.2质量分级要求有一项不合格的，可重新抽取同批产品进行加倍复检，若仍不合格，则判定为不合格产品。

7 标签、包装、运输和贮藏

7.1 标签

应符合GB/T 32590的规定。

7.2 包装

应符合NY/T 2642的规定。

7.3 运输

应符合NY/T 3339的规定。

7.4贮藏

应符合NY/T 2789、NY/T 3339的规定。