

# T/JGE

## 江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0048—2023

### 江西绿色生态 石城白莲

Jiangxi Green Ecology—Shicheng white lotus seed

2023 - 06 - 16 发布

2023 - 06 - 23 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前 言 ..... II

引 言 ..... III

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 2

4 基本要求 ..... 2

5 评价指标 ..... 3

6 品牌互认 ..... 5

附 录 A（规范性附录）感官指标的检测方法 ..... 7

## 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专利的责任。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出，石城县农产品协会归口。

本文件起草单位：石城县农产品协会、石城县市场监督管理局、石城县综合检验检测中心、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：丁勇强、谢靓、张文涛、胡志晨、曾繁林、缪延晖。

本文件由石城县农产品协会负责解释。

## 引 言

“江西绿色生态 石城白莲”的指标水平说明：

本文件围绕“江西绿色生态”石城白莲品牌建设，涵盖速冻石城白莲和干制石城白莲，感官指标符合 DB36/T 1214—2019《地理标志产品 石城白莲》中表 1及表 2 “一级”及以上产品要求。

本文件中产地环境、农药使用、肥料使用、储存运输等要求符合绿色食品标准相关要求，突出石城白莲产品营养价值及安全健康特色。

# 江西绿色生态 石城白莲

## 1 范围

本文件规定了石城白莲产品申请“江西绿色生态”认证的术语和定义、基本要求、评价指标、品牌互认。

本文件适用于石城白莲产品生产经营主体申请“江西绿色生态”品牌认证活动。“江西绿色生态 石城白莲”产品的质量检测可参照本文件执行。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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标准
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB/T 34805 农业废弃物综合利用 通用要求
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 525 有机肥料
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY 884 生物有机肥
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 1504 莲子

NY/T 3821.2 农业面源污染综合防控技术规范 第2部分：丘陵山区

DB36/T 619 江西省农业用水定额

DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

### 3 术语和定义

DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**江西绿色生态 石城白莲** Jiangxi Green Ecology—Shicheng white lotus seed

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证活动的石城白莲产品，包括速冻石城白莲及干制石城白莲。

#### 3.2

**速冻石城白莲** Quick Frozen Shicheng white lotus seed

以石城县地域生产的新鲜通芯白莲为原料，经清洗、速冻、包装等加工工艺生产而成的速冻石城白莲。

#### 3.3

**干制石城白莲** Dried Shicheng white lotus seed

以石城县地域生产的新鲜通芯白莲为原料，经筛选、干燥、冷却、包装等加工工艺生产而成的干制石城白莲。

#### 3.4

**缺陷率** Rate of defect

拣出有各种缺陷（瘪子、破损、变黑等）莲子的样品重量占试样总重量的百分比。

#### 3.5

**通芯率** Rate of hollow

去掉莲芯后的莲子重量占试样总重量的百分比。

#### 3.6

**净度** Clarity

筛去杂质（莲子以外的外壳、种皮、莲芯等异物）后的莲子重量占试样总重量的百分比。

### 4 基本要求

#### 4.1 选种要求

4.1.1 品种应选择抗病性强、优质丰产、抗逆性强、适应性广、商品性好的优良品种，种源来自于石城县行政区域范围。

4.1.2 种藕应为品种纯正、上年单产高、未发生病害的宿莲，选用色泽新鲜、藕身粗壮、节间短、无病斑、无损伤、顶芽完整、具有三个节以上的母藕或二个节以上的子藕作种。

## 4.2 莲田选择

4.2.1 宜选择有灌溉条件、阳光充足、土层深厚、肥力中上的冬闲田或绿肥田，土壤 pH 值 6.5~7.5。

4.2.2 产地环境质量应符合 NY/T 391 的要求。

## 4.3 栽培管理

4.3.1 合理密植，栽种密度每 667 m<sup>2</sup> 150 芽~220 芽，可采用间作、轮作、套种技术。

4.3.2 遵循“前期灌浅水，中期灌深水，后期灌浅水”的原则，浅不露泥，深不过尺，切忌断水晒田。

4.3.3 当莲鞭抽生立叶时至封行时进行中耕除草 2 次~3 次，宜采用人工除草。

## 4.4 加工、包装及储运

4.4.1 生产企业宜按照 GB/T 22000 要求，建立和实施食品安全管理体系，生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.4.2 速冻石城白莲生产经营主体应按照 GB 31646 的规定进行生产管理。

4.4.3 产品标签应符合 GB 7718 的规定。

4.4.4 产品储藏运输应符合 NY/T 1056 的规定。

## 5 评价指标

5.1 “江西绿色生态”石城白莲产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标包括资源节约、环境保护、生态协同和质量引领属性指标，二级指标是一级指标的具体化。

5.2 石城白莲产品的评价指标、评价方式或方法要求见表 1。

表1 “江西绿色生态 石城白莲”产品评价指标要求

序号	一级指标	二级指标	评价方式/方法
1	资源节约	生产基地从定植到采收灌溉用水量应符合 DB36/T 619 要求，减少水资源浪费	查看灌溉设施、用水记录
2		制定基础设施、生产设备等节能节水节电制度，明确管理职责和人员分工，确定并实施管理目标	查看制度文件、生产记录、综合能耗统计记录
3		贮藏运输过程中应符合 NY/T 1056 的要求，在采购、贮藏、运输环节应做好防护，减少原材料损失	
4		用于包装白莲的包装容器应符合 GB 23350 及 NY/T 658 相关要求，宜采用可回收或可降解材料，限制过度包装	查看包装材料、采购凭证
5		应按照 GB/T 34805 的要求对作物残株、果实外壳等农业废弃物进行综合利用	现场查看及查看生产过程记录

表1 “江西绿色生态 石城白莲”产品评价指标要求(续)

序号	一级指标	二级指标			评价方式/方法	
6	环境保护	种植基地应符合NY/T 391规定，宜选择生态环境良好、阳光充足、排灌方便、土层深厚、土质疏松肥沃，远离污染源的粘质土水田			结合规划图实地查看	
7		病虫害防治坚持“预防为主、综合治理”的原则，优先采用农业防治、物理防治和生物防治，配合科学合理的化学防治技术和方法			查看农事活动记录、土壤检测报告	
8		农药施用应按照NY/T 393的规定执行，不使用或减少使用化学农药，采收时间要求用药后达到安全间隔期			查看农药购买凭证、贮存及使用记录	
9		肥料使用应符合NY/T 394的规定，肥料的质量宜符合NY/T 525或NY 884中的相关要求，控制化肥施用，精准施肥			查看肥料购买凭证、贮存及使用记录	
10		化肥、农药等导致的面源污染应按照NY/T 3821.2的要求进行防控			查看面源污染防控记录、措施痕迹	
11		田间农药或肥料包装废弃物等白色垃圾应及时进行收集、分类和无害化处理				
12		白莲加工方式应保证绿色、安全，不应使用焦煤烘干，禁止使用硫磺熏白及双氧水洗白等处理			查看生产现场、清洁消杀记录及产品检测报告	
13	生态协同	应保护种植基地生物及其栖息地，保持基因、物种和生态系统的多样性，维持生态平衡			查看文件记录，实地察看	
14		通过科学规划和完善设施，充分发挥生态系统调节服务功能（土壤修复、水土保持、防风固沙、洪水调蓄、气候调节）				
15		生产企业宜建立供应链管理，将资源节约、环境保护、绿色生态、可持续发展理念贯穿于白莲种植、采收、加工、营销、运输等全生命过程			查看自评报告或第三方评价报告	
/	质量引领	项目		速冻石城白莲	干制石城白莲	/
16		感官指标	形状	颗粒形状一致，均匀饱满，圆形或卵圆形		查看产品检测报告，按照附录A中描述的方法测定
17			色泽	乳白至淡黄色		
18			气味	具有莲子固有的清香，无异味		
19			虫蛀、霉变	无		
20			粒数/（粒/500g）	≤260	≤500	
21			缺陷率/%	≤5.0	≤3.0	
22			通芯率/%	≥95.0		
23			净度/%	≥97.0	≥99.0	



表1 “江西绿色生态 石城白莲” 产品评价指标要求(续)

序号	一级指标	二级指标				评价方式/方法
		项目		速冻石城白莲	干制石城白莲	
24	质量引领	理化指标	水分/（g/100g）	55.0~85.0	≤11.0	查看产品检测报告，按照GB 5009.3 第一法测定
25			蛋白质/（g/100g）	≥6.0	≥18.5	查看产品检测报告，按照GB 5009.5 第一法测定
26			淀粉/（g/100g）	≥21.0	≥45.0	查看产品检测报告，按照GB 5009.9 第二法测定
27		安全卫生指标	铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.2		查看产品检测报告，按照GB 5009.12测定
28			砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.2		查看产品检测报告，按照GB 5009.11测定
29			黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /（mg/kg）	不得检出		查看产品检测报告，按照GB 5009.22测定
30			乐果/（mg/kg）			查看产品检测报告，按照GB 23200.121测定
31			敌百虫/（mg/kg）			
32			敌敌畏/（mg/kg）			
33			多菌灵/（mg/kg）			
34			其他	其他食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，其他污染物限量及农药最大残留限量应符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定		查看产品检测报告
35		标签标识其他要求		企业宜在包装上印制商品条码或商品信息二维码，建立质量追溯系统（宜采用GS1国际统一追溯标准），记录从种植、加工到贮藏运输等生产全过程的关键信息		查看产品包装，溯源信息或相应文件记录
36		储藏运输		产品的运输、贮藏应选择清洁、卫生、无污染的运输工具和场所，严禁与其他有毒有害物质混存、混运		查看运输工具、清洁消杀记录、仓库环境、出库记录

### 5.3 其他要求

品牌相关方应持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化, 且细化的指标应遵循科学性、先进性、合理性和适用性原则。

## 6 品牌互认

- 6.1 支持通过“赣鄱正品”品牌臻品认定的石城白莲产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 6.2 支持已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”臻品品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的石城白莲产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，并接受双方品牌监督管理的有关规定。

## 附 录 A

## (规范性附录)

## 感官指标的检测方法

## A.1 形状、色泽、气味、虫蛀、霉变

取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其形状、色泽、虫蛀及霉变情况，鼻嗅其气味。

## A.2 粒数

随机抽取颗粒完整的样品500g，放入白色瓷盘中计数粒，重复两次，取其平均值，计算结果精确至整数位。

## A.3 缺陷率

随机抽取样品500g，放入白色瓷盘中，检出缺陷莲（瘪子、破损、变黑等）并称重，按公式（A.1）计算缺陷率，结果保留一位小数。

$$\omega_1 = \frac{m}{M} \times 100 \quad (\text{A.1})$$

式中： $\omega_1$ ：缺陷率，单位为百分率（%）；

m：缺陷莲的质量，单位为克（g）；

M：样品总质量，单位为克（g）。

## A.4 通芯率

随机抽取样品500g，放入白色瓷盘中计算数粒，对样品逐粒检查，捡去未通芯莲计数，按公式（A.2）计算通芯率，结果保留一位小数。

$$\omega_2 = \frac{N-n}{N} \times 100 \quad (\text{A.2})$$

式中： $\omega_2$ ：通芯率，单位为百分率（%）；

n：未通芯粒数，单位为粒；

N：样品总粒数，单位为粒。

## A.5 净度

随机抽取样品500g，将样品用Φ6mm孔筛过筛，检出杂质称重，按公式（A.3）计算净度，结果保留一位小数。

$$\omega_3 = \frac{M-m_1-m_2}{M} \times 100 \quad (\text{A.3})$$

式中： $\omega_3$ ：净度，单位为百分率（%）；

$m_1$ ：筛出物质量，单位为克（g）；

$m_2$ ：其他未过筛杂质质量，单位为克（g）；

M：样品总质量，单位为克（g）。