

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 025.4—2021

葱

第4部分：产品分级

2021-5-14 发布

2021-5-21 实施

云南天质弘耕科技有限公司

发布

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》给出的规则起草。

本文件起草单位：云南天质弘耕科技有限公司。

本文件主要起草人：李美琼、李佩龙、杨发宝。

葱

第4部分：产品分级

1 范围

本文件规定了葱的相关术语和定义、等级规格要求与检验方法。
本文件适用于葱产品分级。

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/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

批量货物

数量确定，品质均匀一致（同一品种或种类，成熟度相同，包装一致等）的货物。

3.2

成熟度

指产品采收时的成熟程度。

3.3

机械伤

采收、贮运中的挤压、振动等造成的物理伤害。

4 要求

4.1 等级

4.1.1 基本要求

根据对每个等级的规定和允许误差，大葱应符合下列基本条件：

- 同一品种或相似品种；
- 较清洁；
- 基本完好；

- 葱白无严重的松软和汁液外溢；
- 去掉老叶和黄叶；
- 无腐烂、变质、异味；
- 无病虫害导致的严重病斑和外皮开裂等损伤；
- 无冷冻、高温、机械导致的严重损伤。

4.1.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，大葱分为特级、一级和二级。各级应符合表 1 的规定。

表 1 大葱等级

等级	要求
特级	具有该品种特有的外形和色泽。清洁，整齐，直立，葱白肥厚，松紧适度，质嫩，纤维少，葱白无破裂、空心、汁液外溢和明显失水，无冷冻、病虫害原因引起的病斑及机械等损伤
一级	具有该品种特有的外形和色泽。清洁，整齐，较直立，葱白较肥厚，质嫩，纤维少，葱白基本无破裂、弯曲、汁液外溢，无冷冻、病虫害原因引起的病斑及机械等损伤
二级	清洁，较整齐，允许少量葱白松软、破裂、弯曲和葱白汁液少量外溢，无冷冻、病虫害等原因引起的病斑，允许轻微机械伤

4.1.3 允许误差范围

等级的允许误差范围按其质量计：

- a) 特级允许有 5% 的产品不符合该等级规定要求，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规定要求，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规定要求，但应符合基本要求。

4.2 规格

4.2.1 规格划分

以大葱葱白长度作为划分规格的指标，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 大葱规格

规格	长（L）	中（M）	短（S）
葱白长度，cm	>50	30~50	<30
同一包装中的允许误差，%	≤15	≤10	≤5

4.2.2 允许误差范围

规格的允许误差范围按数量计：特级允许有 5% 的产品不符合该规格的要求；一级和二级允许有 10% 的产品不符合该规格的要求。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因为人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

5.1.2 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

5.2 组批规则

同一产地、同时采收的葱作为一个检验批次。

5.3 抽样方法

按 GB/T 8855 规定执行，抽样数量见表 3。

表 3 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