

# Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 031.4—2022

---

## 胡萝卜 第4部分：产品分级

2022-1-6 发布

2022-1-15 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。

# 胡萝卜

## 第4部分：产品分级

### 1 范围

本文件规定了胡萝卜的相关术语和定义、等级规格要求与检验方法。  
本文件适用于胡萝卜产品分级。

### 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 基本要求

根据对每个等级的规定和允许误差，胡萝卜应符合下列基本条件：

- 同一品种或相似品种；
- 完好，无腐烂、变质；
- 清洁，不含任何可见杂物；
- 外观新鲜；

- 无异常的外来水分；
- 无异味；
- 无虫及无病虫害导致的损伤。

## 4.2 等级划分

胡萝卜产品分级标准见表 1。

表 1 胡萝卜产品分级指标

等级	要求
特级	外观一致；光滑，肉质根呈该品种固有的色泽，色泽一致；肉质根发育均匀，质地脆嫩，无裂缝；无冷害及机械伤；顶部无绿色或紫色。
一级	外观基本一致；光滑，肉质根呈该品种固有的色泽，色泽基本一致；肉质根发育均匀，有愈合的轻微裂缝；无明显的冷害及机械伤；顶部以下 2cm 内允许有绿色或紫色。
二级	外观基本一致；肉质根呈该品种固有的色泽，允许稍有异色；允许因装卸货清洗导致的轻微裂缝或裂纹；稍有冷害及机械伤；顶部以下 3cm 内允许有绿色或紫色。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同产地、同规格、同时采收的胡萝卜作为一个检验批次。批发市场同产地、同规格的胡萝卜作为一个检验批次。超市相同进货渠道、同规格的胡萝卜作为一个检验批次。

### 5.2 取样方法

按 GB/T 8855 规定执行，抽样数量见表 3。

#### 5.2.1 批量货物的取样

批量货物取样，要求及时，每批货物要单独取样。如果认为货物不均匀，应当把正常部分单独分出来，并从每一批中取样鉴定。

#### 5.2.2 抽检货物的取样

抽检货物要从批量货物的不同位置 and 不同层次进行随机取样。

##### 5.2.2.1 包装产品

对有包装的产品（木箱、纸箱、装袋等），按照表 2 进行随机取样。

表 2 包装产品抽检货物的取样件数

批量货物中同类包装货物件数	抽检货物取样件数
≤100	5
101~300	7

301~500	9
501~1000	10
≥1000	15（最低限度）

### 5.2.2.2 散装产品

与货物的总量相适应，每批货物至少取 5 个抽检货物。散装产品抽检货物总量或货物包装的总量按照表 3 抽取。

表 3 散装产品抽检货物的取样件数

批量货物的总量（kg）或总件数	抽检货物总量（kg）或总件数
≤200	10
201~500	20
501~1000	30
1001~5000	60
≥5000	100（最低限度）

## 5.3 规则

### 5.3.1 等级判定

按照表 1 中分级标准内容，在完全符合某级所有条件，才能说明达到该级标准。

### 5.3.2 整个批次的等级判定

必须是所检样品的 95%以上符合本标准相应等级的要求。