ICS 67.080.20
CCS X 26

# T/CS

# 团　　体　　标　　准

T/CS 291—2026

# 泰宁黄花菜

Daylily of Taining

2026－04 －01 发布　　2026－04－01 实施

中国商品学会　发 布

# 目　　次

前言 ..... II
1　范围 ..... 1
2　规范性引用文件 ..... 1
3　术语和定义 ..... 1
4　原料要求 ..... 2
5　技术要求 ..... 2
6　生产加工过程的卫生要求 ..... 3
7　试验方法 ..... 4
8　检验规则 ..... 5
9　标志、标签、包装、运输和贮存 ..... 6
参考文献 ..... 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。

本文件由泰宁县农业农村局提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：泰宁县农业农村局、泰宁县农业科学研究所、泰宁县仁寿堡家庭农场、福建承远农林发展有限公司、福建行远农林发展有限公司、福建省田园下渠农林科技有限公司、泰宁县开善乡辰航家庭农场。

本文件主要起草人：黄忠财、黄丹、梁宇婷、杨婕妤、谢桂英、冯跃虎、冯爱民、伍华荣、江德荣。

# 泰宁黄花菜

## 1 范围

本文件规定了泰宁黄花菜的原料要求、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于泰宁黄花菜。

## 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 191 包装储运图形符号标志

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

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中242种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 1081—2006 脱水蔬菜原料通用技术规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

**泰宁黄花菜 daylily of Taining**

以泰宁当地采收的鲜黄花菜为原料，经挑选、清洗、浸泡、杀青、自然晾晒或烘干、分级、包装制成的干制黄花菜。

3.2

**青条菜 green dehydrated daylily**

因杀青不足而呈青绿色的干制黄花菜。

[来源：NY/T 4333—2023，3.2，有修改]

3.3

**开花菜 fully-flowering dehydrated daylily**

花瓣开张、花蕊外露的干制黄花菜。

[来源：NY/T 4333—2023，3.4，有修改]

3.4

**油条菜 over-steaming dehydrated daylily**

因杀青过熟而呈油浸状的干制黄花菜。

[来源：NY/T 4333—2023，3.3，有修改]

## 4 原料要求

4.1 未开放成熟花蕾的鲜黄花菜，应符合 NY/T 1081—2006 中 5.3.1.4 的规定。

4.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

## 5 技术要求

### 5.1 感官指标

应符合表1的规定。

**表 1 感官指标**

| 项 目 | | 指 标 | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 一级 | 二级 | 三级 |
| 色泽 | 颜色 | 浅黄或金黄色或青黄色，均匀，有光泽 | 金黄色或棕黄色，均匀，有光泽 | 棕黄色 |
| | 青条菜 | 无 | ≤1% | ≤2% |
| 气味 | | 具有干制黄花菜特有的香味，无霉味、无异味 | | |
| 形状 | 形状 | 条形均匀 | 条形较均匀 | 条形基本均匀 |
| | 开花菜 | ≤0.5% | ≤1% | ≤1% |
| | 油条菜 | ≤0.5% | ≤1% | ≤1% |
| 质地 | | 脆嫩，肥厚 | 脆嫩、较肥厚 | 脆嫩 |
| 杂质 | | ≤1% | | ≤2% |

### 5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

单位为克每百克

| 项 目 | 指 标 |
| --- | --- |
| 水分 | ≤15.0 |
| 总酸 | ≤3.0 |
| 总糖 | ≥40.0 |
| 蛋白质 | ≥12.0 |
| 脂肪 | ≥2.0 |

## 5.3　污染物限量

应符合GB 2762和表3的规定。

表 3　污染物限量

单位为毫克每千克

| 项 目 | 指 标 |
| --- | --- |
| 镉（以Cd计） | ≤0.02 |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |
| 总砷（以As计） | ≤0.5 |
| 二氧化硫 | ≤0.004 |

## 5.4　农药残留限量

应符合GB 2763和表4的规定。

表 4　农药残留限量

单位为毫克每千克

| 项 目 | 指 标 |
| --- | --- |
| 甲胺磷 | 不应检出 |
| 敌敌畏 | ≤0.2 |
| 杀螟硫磷 | ≤0.5 |
| 氯菊酯 | ≤1.0 |
| 六六六 | ≤0.05 |
| 滴滴涕 | ≤0.05 |

## 5.5　净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

# 6　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官指标

#### 7.1.1 颜色、气味、形状、质地

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下感官检验。

#### 7.1.2 青条菜、开花菜、油条菜

随机抽取不少于200 g样品，使用精度为0.1 g的天平称重。分别捡出青条菜、油条菜和开花菜，并单独称量，按公式（1）分别计算青条菜、开花菜、油条菜含量。

$$K_i = \frac{G_i}{W_1} \cdots\cdots (1)$$

式中：

$K_i$——青条菜、油条菜、开花菜的含量；

$G_i$——试样中青条菜、油条菜、开花菜的质量，单位为克（g）；

$W_1$——试样质量，单位为克（g）。

#### 7.1.3 杂质

随机抽取不少于500 g样品，使用精度为0.1 g的天平称重。用直径为0.4 cm的筛网筛落灰土等杂物，用尖嘴镊子捡出筛上杂质进行称量，按公式（2）计算杂质含量。

$$A = \frac{M}{W_2} \times 100\,\% \cdots\cdots (1)$$

式中：

$A$ ——杂质含量；

$M$ ——杂质总质量，单位为克（g）；

$W_2$——杂质试样质量，单位为克（g）。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定进行。

#### 7.2.2 总酸

按GB 12456的规定进行。

#### 7.2.3 总糖

按GB 5009.8的规定进行。

#### 7.2.4 蛋白质

按GB 5009.5的规定进行。

#### 7.2.5 脂肪

按GB 5009.6的规定进行。

### 7.3 污染物限量

#### 7.3.1 镉（以 Cd 计）

按GB 5009.15的规定进行。

#### 7.3.2 汞（以 Hg 计）

按GB 5009.17的规定进行。

#### 7.3.3 总砷（以 As 计）

按GB 5009.11的规定进行。

#### 7.3.4 二氧化硫

按GB 5009.34的规定进行。

### 7.4 农药残留限量

按GB 23200.113的规定进行。

### 7.5 净含量

按JJF 1070的规定进行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一批原料、同一等级、相同包装的泰宁黄花菜为一批。

### 8.2 抽样

从同批产品的不同部位随机抽取不少于1 000 g样品，所抽取样品充分混合后均分为2份，一份为检验样品，另一份留样备查。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 泰宁黄花菜出厂前应按本文件的要求逐批检验，检验合格并附有合格证标签方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官指标、水分和净含量。

8.3.3 所检项目全部合格判该批产品出厂检验合格；若有不合格项，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，若仍不合格，判该批产品出厂检验不合格。

### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行：

a) 产品正式生产后，原料、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
b) 产品停产 3 个月以上恢复生产时；
c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
d) 行业主管部门提出型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

8.4.3 型式检验项目全部符合本文件规定，判型式检验合格；感官指标、理化指标、净含量有不超过

2 项不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，若仍不合格，则判型式检验不合格；污染物限量、农药残留限量若有不合格项，直接判型式检验不合格。

## 9 标志、标签、包装、运输和贮存

### 9.1 标志、标签

9.1.1 标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9.1.2 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 包装应采用密封、防潮包装，包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合 GB 4806.1 的规定。

9.2.2 外包装应采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱。

### 9.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；不应与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

### 9.4 贮存

应贮存于清洁、阴凉、通风、干燥、无异味的仓库中，离墙不少于20 cm，离地不少于10 cm，不应与有毒、有害、有异味及易污染的物品共同存放。

# 参 考 文 献

[1] NY/T 4333—2023 脱水黄花菜加工技术规范