

DB 13

河北省地方标准

DB 13/T 5905.2—2024

高品质蔬菜分等分级引导性指标
第2部分：海兴多刀茴香

地方标准信息服务平台

2024-02-02 发布

2024-03-02 实施

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。

本文件是DB 13/T 5905《高品质蔬菜分等分级引导性指标》的第2部分。DB 13/T 5905计划发布以下部分：

- 第1部分：安平白山药；
- 第2部分：海兴多刀茴香；
- 第3部分：青县羊角脆；
- 第4部分：漫河西瓜；
- 第5部分：盐山银耳；
- 第6部分：饶阳西红柿；
- 第7部分：肃宁圆茄；
- 第8部分：深州黄韭；
- 第9部分：冀州天鹰椒；
- 第10部分：献县甜瓜。

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。

本文件由河北省农业农村厅提出。

本文件起草单位：唐山市食品药品综合检验检测中心、河北省农业项目规划中心、全国蔬菜质量标准中心、河北省农产品质量安全中心、沧州市农业农村局、海兴县农业农村局、唐山市农业科学院。

本文件主要起草人：张亮、郝立武、杨靖、阴明杰、裴小亮、侯蕾、李宁、李明阳、刘会会、张忠义、董博钊、王其增、张文斌、赵春杰、王建华、杨红、郑艳丽、张淼怡、李金璐。

本文件为首次发布。

地方标准信息服务平台

高品质蔬菜分等分级引导性指标

第2部分：海兴多刀茴香

1 范围

本文件规定了海兴多刀茴香分等分级的术语和定义、质量分级、抽样规则和试验方法。
本文件适用于海兴多刀茴香质量分级。

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 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 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB/T 10220 感官分析 方法学 总论
- NY/T 1278 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定 铜还原碘量法
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
- NY/T 3304 农产品检测样品管理技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海兴多刀茴香

产自沧州市海兴县境内的伞形科茴香属植物，以茎叶为主要收获器官，具有分枝性强、抗逆性强、能割多茬、香味独特等特征。

4 质量要求

4.1 感官指标

海兴多刀茴香感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	引导性指标	
	特级（甄选）	一级（优选）
气味	具有浓郁的茴香特有的香味	
外观	茎叶呈深绿色、杆实、圆叶	
长度（L），cm	$L \leq 35$	$35 < L \leq 40$
新鲜度	无萎焉，无黄叶	轻微萎焉，少量黄叶
缺陷度	无腐烂变质、无异味、无严重损伤、无其他杂草	

4.2 营养指标

海兴多刀茴香营养指标应符合表2的规定。

表2 营养指标

项目		引导性指标
β -胡萝卜素, $\mu\text{g}/100\text{g}$	\geq	1500
可溶性糖, %	\geq	0.80
膳食纤维, $\text{g}/100\text{g}$	\geq	3.50

4.3 安全指标

4.3.1 海兴多刀茴香污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定。

4.3.2 海兴多刀茴香农药最大残留限量应符合 GB 2763 的有关规定。

5 抽样规则

5.1 抽样

抽样按照 NY/T 2103 的有关规定执行。

5.2 样品制备

样品制备按照 NY/T 3304 的有关规定执行。

6 检验方法

6.1 气味

用鼻嗅的方法测定样品气味。指标评定的误差控制按照 GB/T 10220 的规定执行。

6.2 外观

在自然光线下用目测的方法测定样品外观。指标评定的误差控制按照 GB/T 10220 的规定执行。

6.3 长度

同一批次海兴多刀茴香样品中随机选取10株, 分别使用分度值为1 mm的量尺测量植株长度(不含根部), 计算平均长度。

6.4 新鲜度

用目测的方法测定样品新鲜度。

6.5 β -胡萝卜素

按照 GB 5009.83 测定。

6.6 可溶性糖

按照 NY/T 1278 测定。

6.7 膳食纤维

按照 GB 5009.88 测定。