ICS 65.020.20
CCS B 05

T/GXAS

团　　体　　标　　准

T/GXAS 323—XXXX
代替 T/GXAS 323—2022

供港澳豆杯

Doubei for Hong Kong and Macao

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

广西标准化协会　　发 布

前　言

本文件参照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。

本文代替T/GXAS 323—2022《供港澳豆杯》。与T/GXAS 323—2022相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下:

——更改了规范性引用文件GB/T 191的标准名称（见第2章，2022年版的第2章）；

——删除了规范性引用文件 GB 5009.11、GB 5009.12、GB 5009.15、GB 5009.17、GB/T 5009.19、GB/T 5009.20、GB/T 5009.102、GB/T 5009.103、GB 5009.123、GB/T 5009.143、GB/T 5009.144、GB/T 5009.145、GB/T 5009.146、GB 5009.268、GB/T 14553、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.13、GB 23200.19、GB 23200.34、GB 23200.37、GB 23200.39、GB 23200.45、GB 23200.76、GB 23200.112、GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121、GB/T 23584、GB/T 23750、NY/T 761、NY/T 1379、NY/T 1455、NY/T 1725、SN/T 0157、SN/T 0218、SN/T 0293、SN 0523、SN 0685、SN/T 1982、SN/T 2158、SN/T 2320、SN/T 2324、SN/T 2325、SN/T 2915、SN/T 3857、SN/T 3860、SN/T 4066、SN/T 4138、SN/T 4591、SN/T 4891、SN/T 5221、SN/T 5362、SN/T 5440、YC/T 180 及其在文中的引用（见第 2 章和表 5、表 6，2022 年版的第 2 章和表 5、表 6）；

——将“安全指标”更改为“食品安全指标”，删除表 3 和表 4，内容分别更改为“污染物限量应符合 GB 2762 的规定”“农药残留限量应符合 GB 2763 的规定”（见 4.3，2022 年版的 4.3）；

——删除表 5 和表 6，内容分别更改为“污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行”“农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行”（见 5.3，2022 年版的 5.3）。

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。

本文件由贺州市检验检测中心提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：贺州市检验检测中心、广西贺州农投正地农业发展有限公司、广西贺州农业投资集团有限公司。

本文件主要起草人：袁蕊、何建心、陈忠棠、胡王艳、黄爽、莫秋云、李林、唐修然、黎宗胜、莫丽祯、叶琼、黄涛、刘新芳、蒋宗辰、黄雨、李莉华、谢送、李婷。

本文件于2022年首次发布，本次为第一次修订。

供港澳豆杯

1 范围

本文件界定了供港澳豆杯涉及的术语和定义，规定了供港澳豆杯的感官要求、理化指标、安全卫生指标等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、贮存和运输等方面的要求。

本文件适用于供港澳豆杯。

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/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素B1的测定
GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B2的测定
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

供港澳豆杯 Doubei for Hong Kong and Macao

在取得供港澳蔬菜（叶菜类）检验检疫备案基地内生产，产品以供应港澳市场为主的、欲张开而未张开“一节二叶一心”、无须或少须、形如杯状的新鲜豌豆（*Pisum sativum* L.）苗叶苞，又称豆胚。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	基本一致，无须；新鲜，无肉眼可见外来异物，无水珠或水渍
色泽和形态	叶色浅绿至翠绿；欲张开而未张开的“一节二叶一心”，形如杯状的饱满叶苞
口感	鲜嫩，清香爽口、带豆香

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目	指标	限量
叶苞长度/（cm）	1.5～3.5	每批样品不符合感官要求的按质量计，其总不合格率不超过5%。
粗纤维/（g/100 g）	≤0.6	
维生素 B1/（mg/100 g）	≥0.12	
维生素 B2/（mg/100 g）	≥0.18	

4.3　食品安全指标

4.3.1　污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
4.3.2　农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5　检验方法

5.1　感官要求

5.1.1　外观、色泽和形态

在正常光线下将豆杯置于白色瓷托盘上，通过目测法对样品的外观、色泽和形态进行检验。

5.1.2　口感

沸水烫漂3 s～5 s后，通过品尝、鼻嗅等方法检验。

5.2　理化指标

5.2.1　叶苞长度

选用精度为0.1 mm的游标卡尺测量豆杯的叶苞长度，随机抽取10～15朵豆杯进行测量，结果取平均值。

5.2.2　粗纤维

按GB/T 5009.10的规定执行。

5.2.3　维生素 B1

按GB 5009.84的规定执行。

5.2.4　维生素 B2

按GB 5009.85的规定执行。

5.3　食品安全指标

5.3.1　污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。
5.3.2　重农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6　检验规则

6.1　组批

在生产基地，以同一采收日期的豆杯作为一个检验批次。在批发市场，以同产地、同一包装日期的豆杯作为一个检验批次。

6.2 抽样

按NY/T 2103的规定进行。

6.3 检验项目

每批产品出库前，应进行检验。检验项目为第4章规定的所有项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部合格的，判定该批次产品合格。

6.4.2 理化指标和安全指标中有不合格项目，对不合格项目进行复检。复检结果中仍有不合格项目，则判定该批次产品不合格。

7 标志、标签、包装、贮存和运输

7.1 标志、标签

7.1.1 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签应符合 GB/T 32950 的规定。

7.2 包装

7.2.1 采收的产品应在 3 ℃～5 ℃的环境下预冷 5 h～8 h。

7.2.2 包装前应进行筛选，同一包装内产地、品种应一致。

7.2.3 包装容器内应加衬垫物，产品包装和装卸时应轻拿轻放，避免机械损伤。

7.2.4 产品包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

7.3 贮存

宜在3 ℃～5 ℃的环境下贮存，产品堆垛整齐，堆间预留适当的通风通道。不应与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。

7.4 运输

宜采用冷链运输，运输温度3 ℃～5 ℃，不应使用受污染的运输工具装载。