

中华人民共和国商业行业标准

SB/T 10026—1992

洋 葱

本标准参照采用国际标准 ISO 1673:1978《洋葱——贮藏指南》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了洋葱商品分等分级质量要求、检验规则、检验方法、包装及标志、贮藏和运输。
本标准适用于洋葱的收购、贮藏、运输及销售。

2 引用标准

- GB 2762 食品中汞允许量标准
- GB 2763 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准
- GB 4788 食品中甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷残留量卫生标准
- GB 4810 食品中总砷允许量标准
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB 8858 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定方法

3 术语

- 3.1 同一品种特征:具有该品种的形态、色泽等固有的特征。如:圆球形、高桩圆球形的不得相混。又红皮、黄皮及白皮品种不得相混。
- 3.2 相似的品种特征:具有相似形态、色泽等固有的品种特征。
- 3.3 形态良好:该品种发育到固有的形态、大小。
- 3.4 色泽正常:具有该品种特有的颜色和光泽。
- 3.5 表面光滑:该品种表面无粗糙、无凹凸等。
- 3.6 整齐度:同一等级的洋葱形状、大小、色泽一致。
- 3.7 机械伤:洋葱因扎、挤、压和刀切等外力造成的伤害。
- 3.8 鳞芽:暴露在鳞片外部的芽。
- 3.9 整修良好:去根去叶鞘。

4 质量要求

4.1 等级规格

洋葱按其商品品质分一、二、三等,按其重量分一、二、三级,各等级须符合下表中的规定。

洋葱的等级规格表

规格 等级	品 质 要 求	限 度
一等	具有同一品种的特征,鳞茎形态良好、色泽正常、表面光滑、脆嫩、有很高的整齐度、整修良好、无机械伤、无病虫害、无鳞芽、干燥、无软腐及泥土 分级:一级 ≥ 150 g;二级 ≥ 100 g;三级 ≥ 50 g	每批样品不合格率不超过 5%,其中软腐者不超过 1%
二等	具有相似的品种特征,鳞茎形态较好、色泽正常、表面光滑、脆嫩、有较高的整齐度、整修良好、无机械伤、无病虫害、无鳞芽、干燥、无软腐及泥土 分级:一级 ≥ 150 g;二级 ≥ 100 g;三级 ≥ 50 g	每批样品不合格率不超过 10%,其中软腐者不超过 1%
三等	具有相似的品种特征、鳞茎形态尚好,色泽较正常,整修良好、无机械伤、无病虫害、干燥、无鳞芽、无软腐及泥土 分级:一级 ≥ 150 g;二级 ≥ 100 g;三级 ≥ 50 g	每批样品不合格率不超过 10%,其中软腐者不超过 1%

4.2 卫生指标

按照 GB 2762、GB 2763、GB 4788 的有关规定执行。

5 检验规则与检验方法

5.1 检验规则

5.1.1 同产地、同品种、同等级、同批次的洋葱作为一个检验批次。

5.1.2 报验单填写的项目应与实货相符,凡货单不符,品种、等级相混淆不清,包装容器严重损坏者,应由交货单位整理后,再行抽样。

5.1.3 包装应按第 6 章的有关规定进行检查。

5.2 检验方法

5.2.1 抽样方法按 GB/T 8855 的有关规定执行。

5.2.2 逐件称量抽取的样品,每件重量须一致,不得低于包装外标志的重量。

5.2.3 打开包装样品、取出洋葱平放在检验台上,记录其个数,进行单个品质、规格检验。

5.2.4 采用感官方法检验洋葱的品种、形状、色泽、整修状况、整齐度、机械伤、软腐、鳞芽、清洁(无泥土)。病虫害先外部检查后,再用刀纵剖观察,如果发现症状严重应扩大检验数量。

5.2.5 洋葱的重量检验:

5.2.5.1 用每件洋葱的重量减去包装容器的重量,求得每件的净重。

5.2.5.2 用每件洋葱的个数除以净重量,求得平均重量,并确定应属的级别,再核对与包装外标志所示的等级是否相符。

5.2.5.3 用台秤检验洋葱重量,并计算不合格洋葱的百分率。

5.2.6 每批洋葱抽样检验时,对不符合所属等级标准的洋葱作各项记录。

单项不合格率按下式计算:

$$\text{单项不合格率}(\%) = \frac{\text{单项不合格数}}{\text{检验批次总数}} \times 100$$

单项不合格率之和即为每批样品不合格率。

6 包装及标志

盛装洋葱的容器(竹筐、木箱、纸箱)必须清洁、干燥、牢固、透气、无异味、内部无尖物、外部无钉或尖

刺;无虫蚀、腐朽、霉变现象,纸箱无受潮、离层现象。

6.1 应按等级分别包装。

6.2 每批报验的洋葱,其包装规格、单位重量须一致。

6.2.1 竹筐:30~35 kg/筐。

6.2.2 木箱:25 kg/箱。

6.2.3 纸箱:20 kg/箱。

6.3 包装上应标明品名、等级、毛重、净重、到达地点及产地、包装日期。

7 贮藏

7.1 临时贮存须在阴凉、通风、清洁、卫生的遮荫棚下进行,严防烈日暴晒、雨淋、冻害及有毒物质和病虫害的损伤。

7.2 用人工冷藏温度要求在($0^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$)左右,相应的空气湿度为70%~80%。将收获洋葱去根去叶鞘,晾晒5~7天,使表皮干燥,码放5~8层。在温度较高时(5°C 以上)要定期倒垛,以便通风。

7.3 收获洋葱去根,晾晒2天后,将叶鞘捆在一起,吊挂在通风较好的室内或室外,严防雨淋。

8 运输

8.1 洋葱收获后就地晾晒2天后,整修良好,及时包装、运输。

8.2 装运时,做到轻装、轻卸,严防机械损伤;运输工具清洁、卫生、无污染。

8.3 运输条件:防雨淋、防日晒、防污染、注意通风。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由商业部食品检测科学研究所负责起草。

本标准主要起草人吴世全、梁丹。