

# 中华人民共和国商业行业标准

SB/T 10160—1993

## 姜

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了姜的商品质量要求、检验方法与规则、包装、标志、运输、贮藏。  
本标准适用于鲜食生姜的收购、贮藏、运输、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 5009.11 食品中总砷的测定方法  
GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法  
GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法  
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法  
GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

### 3 术语

- 3.1 气味正常:具有生姜固有的正常辛辣味。
- 3.2 焦皮皱缩:生姜因受冻伤或不成熟、失水致使表皮组织变色萎缩。
- 3.3 相似品种特征:具有相似形态、色泽的不同品种可以相混,但由于形态、色泽、内在质量差别较大的品种不得相混。
- 3.4 腐烂霉变:因姜瘟病致使整块姜或局部发生腐烂。
- 3.5 日灼伤:收获后的姜由于阳光曝晒、高温致使姜变色变软,并伴有恶臭味。
- 3.6 机械伤:整块姜或部分侧瓣,因刀伤、挤、压、擦、碰等外力造成的伤害。
- 3.7 杂质:生姜表面附着的泥沙及产品中混入的其他异物。

### 4 质量要求

#### 4.1 等级规格

按其品质分为一、二、三等,按整块单重分为一、二、三级,各等级须符合下表规定。

姜等级规格

| 等 级 | 品 质                                                                                                       | 重 量                                                                             | 不合格限度以重量计(%)                                          |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 一 等 | 1. 形态完整,具有该品种固有的特征,肥大丰满充实<br>2. 同一品种形态色泽一致,表面光滑,清洁干燥<br>3. 气味正常<br>4. 腐烂霉变,焦皮皱缩,冻伤,日灼伤,机械伤<br>5. 杂质       | 一级整块单重 $\geq$ 200 g,二级整块单重 $\geq$ 100 g,三级整块单重 $\geq$ 50 g,重量分级不符合各级要求的不得超过 10% | 总项 $\leq$ 5<br>其中:第 4 项 $\leq$ 1,<br>第 5 项 $\leq$ 2   |
| 二 等 | 1. 形态基本完整,具有该品种固有的特征,丰满充实<br>2. 同一品种形态色泽基本一致,表面基本光滑,清洁干燥<br>3. 气味正常<br>4. 腐烂霉变、冻伤、日灼伤,允许轻微皱缩、机械伤<br>5. 杂质 |                                                                                 | 总项 $\leq$ 7.5<br>其中:第 4 项 $\leq$ 2,<br>第 5 项 $\leq$ 2 |
| 三 等 | 1. 形态色泽尚正常丰满<br>2. 具有相似品种特征,允许少量异色品种,表面尚清洁干燥<br>3. 气味正常<br>4. 腐烂霉变、冻伤、机械伤,允许轻微皱缩<br>5. 杂质                 |                                                                                 | 总项 $\leq$ 10<br>其中:第 4 项 $\leq$ 3,<br>第 5 项 $\leq$ 2  |

## 4.2 卫生指标

按 GB 2762、GB 2763、GB 4788、GB 4810 执行。

## 5 检验方法

## 5.1 仪器用具

搪瓷盘一个、天平(精度 0.1 g)、台秤(精度 5 g)各一台,水果刀一把。

## 5.2 感官检验

将抽取样品放入搪瓷盘中,鉴定形态、色泽、气味、腐烂、霉变、焦皮皱缩、冻伤、日灼伤、机械伤,对不符合该等级各项要求的姜用刀切下其侧瓣分别称重,并做出各项记录,按式(1)计算:

$$X_1(\%) = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:  $X_1$ ——单项不合格率, %;

$m_1$ ——单项不合格质量, g;

$m$ ——样品的质量, g。

## 5.3 杂质检验

感官检验后,挑出杂质称重,按式(2)计算:

$$X_2(\%) = \frac{m_2}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中:  $X_2$ ——样品中杂质率, %;

$m_2$ ——样品中杂质质量, g;

$m$ ——样品的质量, g。

## 5.4 各单项不合格率及杂质之和为总项不合格率。

## 5.5 卫生指标检验

按 GB/T 5009.17、GB/T 5009.19、GB/T 5009.20、GB/T 5009.11 执行。

## 6 检验规则

## 6.1 同产地、同品种、同等级的姜作为一组检验批次。

6.2 抽样按 GB/T 8855 执行,用本标准规定的方法对各项指标进行检验。

6.3 结果判断

6.3.1 等级规格表中第 4 项或第 5 项不合格者判定该组批不合格,总项不合格判定该组批不合格。

6.3.2 对该等级不合格的组批按本标准规定重新确定等级。

6.4 检验结果发生争议时,双方协商确定仲裁部门。

## 7 标志、包装、运输、贮藏

7.1 标志

包装上应标明品名、品种、等级、毛重、净重、产地、经销单位、包装日期。

7.2 包装

7.2.1 盛装姜包装容器(箱、竹筐、条筐、编织袋等)必须大小规格一致,整洁、干燥、牢固、透气,无污染、异味、虫蛀、霉变现象,内部无尖突物,外部无钉刺。盛装姜后每件净重不超过 25 kg。

7.2.2 应按等级分别包装

7.2.3 每批报验的姜,其包装规格,单位重量须一致。

7.3 运输

装运时应轻装轻卸、防止受潮,运输途中温度不低于 11℃,严禁日晒雨淋,并注意防冻、防热、防污染。

7.4 贮藏

7.4.1 姜收获后,将茎叶掰去,随收、随贮,一般采用窖贮藏,贮藏时要轻拿轻放,以免碰伤。下窖时,窖底铺一层沙,摆一层姜,盖一层沙,依次摆到距离贮姜洞顶 30 cm 为止。同时各地可根据传统经验采用适宜的贮藏方法。

7.4.2 姜适宜贮藏温度为 11~13℃,相对湿度 96%~99%。

---

### 附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由山东省商业厅蔬菜副食品管理处负责起草。

本标准主要起草人曲曰楼。