

ICS 65.020

B62

备案号: 25404-2009

# DB46

## 海南省地方标准

DB46/T 156—2009

---

### 散尾葵切叶产品质量等级标准

2009-06-18 发布

2009-06-18 实施

---

海南省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准由海南省林业总公司、海南省岭脚热带作物场共同提出。

本标准由海南省林业局归口。

本标准起草单位：海南省林业总公司、海南省岭脚热带作物场。

本标准主要起草人：林文、李南仁、吴厚来、兰小春、詹达轩。

# 散尾葵切叶产品质量等级标准

## 1 范围

本标准规定了散尾葵 (*Chrysalidocarpus lutescens* H.Wendl.) 切叶产品的质量分级、采后处理、检验方法、检验规则、包装、标志、运输和贮藏等要求。

本标准适用于散尾葵切叶的生产、运输、贮藏、贸易等各个环节的技术要求和质量评定。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注明日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 切叶 cut leaves

通常指鲜切叶，是由活体植株上剪切下来专供插花及花艺等设计制作用的叶片及叶柄。

### 3.2 品种 cultivars

经过人工选育而形成种性基本一致，遗传性状比较稳定，具有人类需要的某些观赏形状或经济性状，作特殊装饰衬材用的栽培植物群体。

### 3.3 叶片长度 leaf length

叶片基部第一对羽叶着生点至叶片尾端之间的距离。

### 3.4 叶片宽度 leaf width

两边叶缘的最大宽度（垂直距离）。

### 3.5 叶片柄长 leaf stalk length

叶片基部第一对羽叶着生点至剪口的长度。

### 3.6 整体感 whole display

叶柄和叶片的整体感观，包括叶柄、叶片是否完整、均匀及新鲜程度。

### 3.7 病虫害 pest and disease damage

叶柄和叶片等部位遭受害虫危害或细菌、病毒、真菌、线虫等病原体的侵染，导致植物组织穿孔、缺损、发育不良、各种病斑、病原组织腐烂、坏死、变色等伤害。

### 3.8 药害 phytotoxicity

由于施用药物不当对叶柄、叶片造成的污染或伤害。

### 3.9 冷害 chilling injury

由于低温对叶片、叶柄等部位造成的外观可见伤害。

### 3.10 机械损伤 Mechanical damage

由于人为粗放操作或贮运过程中的挤压等造成的物理伤害。如折损、擦伤、压伤、水渍等

### 3.11 保鲜剂 preservative

用于调节植物体或组织器官衰老进程，减少流通损耗，延长使用寿命的化学药剂。

## 4 质量分级

散尾葵切叶产品分为四级，各级别的质量分级规格标准见表 1。

表1 散尾葵切叶产品质量分级规格标准

| 评价项目         | 等 级                         |                             |                             |                             |
|--------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
|              | 一级                          | 二级                          | 三级                          | 四级                          |
| 叶片长度<br>(cm) | 80~100                      | 70~79                       | 60~69                       | 40~59                       |
| 叶片面宽<br>(cm) | 51~60                       | 46~50                       | 40~45                       | 25~39                       |
| 叶片柄长<br>(cm) | 20                          | 20                          | 20                          | 20                          |
| 整体感          | 极好, 整枚复叶完整、均匀、新鲜            | 好, 整枚复叶完整、均匀、新鲜             | 较好, 整枚复叶完整、均匀、新鲜            | 一般, 整枚复叶较完整, 欠均匀、新鲜         |
| 叶面           | 完全展开, 色泽浓绿有光泽、充实, 叶片挺拔直立无弯曲 | 完全展开, 色泽浓绿有光泽、充实, 叶片挺拔直立无弯曲 | 完全展开, 色泽浓绿有光泽、充实, 叶片挺拔直立无弯曲 | 完全展开, 色泽浓绿有光泽、充实, 叶片挺拔直立无弯曲 |
| 病虫害          | 无购入国家或地区检疫的病虫害及虫害症状         | 无购入国家或地区检疫的病虫害及虫害症状         | 无购入国家或地区检疫的病虫害及虫害症状         | 无购入国家或地区检疫的病虫害及虫害症状         |
| 损伤           | 无药害、冷害及机械损伤                 | 无药害、冷害及机械损伤                 | 基本无药害、冷害及机械损伤               | 有极轻度药害、冷害及机械损伤              |

## 5 采后处理

5.1 切叶采收后按分级标准或购买者的需求整理, 去除畸形叶和损伤、腐烂及病虫害感染的切叶, 依长度、质量等级严格分类。

5.2 切叶采后用保鲜剂处理。

5.3 每10支复叶为一扎, 叶柄剪齐用橡皮筋绑紧。每扎切叶中最长与最短的复叶长度差不超过2厘米。

## 6 检验方法

6.1 整体感: 根据复叶完整均衡状况进行目测评定。

6.2 叶面完全展开, 色泽浓绿有光泽、充实, 叶片挺拔直立用目测评定。

6.3 叶面、叶柄长、宽度: 钢卷尺测定。

6.4 药害: 叶面无粉状农药残留, 目测评定。

6.5 冷害: 通过叶片的颜色目测确定。

6.6 机械损伤: 目测评定。

6.7 保鲜剂: 通过化学方法检测确定保鲜剂的主要成分。

## 7 检验规则

7.1 同一产地、同一批量、相同等级的商品作为一检验批次。

7.2 按一个检测批次, 随机抽样, 产品单位以支计。

7.3 单支切叶的等级判定: 按照表1中分级标准的内容, 在完全符合某级所有条件, 才能说明达到该级标准。

7.4 对成批的切叶产品进行检测时, 其检测样本数按表2: (样本应从提交的检测批中随机抽取)

表2 抽样表

单位为支

| 批量范围 (支) | 样本 | 样本大小 | 累计样本大小 |
|----------|----|------|--------|
| 500以下    | 第一 | 8    | 8      |
|          | 第二 | 8    | 16     |

表2 (续)

|              |    |     |     |
|--------------|----|-----|-----|
| 501~1200     | 第一 | 20  | 20  |
|              | 第二 | 20  | 40  |
| 1201~10000   | 第一 | 50  | 50  |
|              | 第二 | 50  | 100 |
| 10001~150000 | 第一 | 125 | 125 |
|              | 第二 | 125 | 250 |
| 150000以上     | 第一 | 200 | 200 |
|              | 第二 | 200 | 400 |

7.5 同一批同一级别的切叶中，允许有4%的容许度，但容许品必须达到下一级的标准，超过此范围，则判为下一级品，四级品超过此范围，则判为不合格。

7.6 当贸易双方对检验结果有异议时，应加倍抽样复验一次，以复验结果为最终结果。

## 8 包装、标志、运输和贮藏

8.1 包装：将相同等级的散尾葵切叶以 10 支为一扎，分层反向叠放在具有透气孔的纸箱中。其中，小纸箱装 200 扎，规格为长×宽×高=110cm×50cm×50cm；大纸箱装 300 扎，规格为长×宽×高=110cm×60cm×60cm。

8.2 标志：按 GB/T 191 的规定执行，主要采用怕晒、怕雨、怕压、防冻 4 种图示标志。

8.3 标签：须注明采切生产单位、时间、装箱容量、切叶种类、级别。

8.4 运输：温度宜在 8~15℃，空气相对湿度 85%~95%。一般采用干运为主。

8.5 贮藏：在相对湿度 90%~95%，温度为 4~6℃的环境中可贮藏 10~15 天，开箱后应喷水保湿。