

T/GSQA

甘肃省质量协会团体标准

T/GSQA 009—2020

兰州百合原料采购作业管理规范

Specifications of lily raw material procurement operation management

(征求意见稿)

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

甘肃省质量协会
甘肃省物流行业协会
甘肃省交通运输协会
发布

目 次

| | |
|---------------------|----|
| 前言..... | II |
| 1 范围..... | 1 |
| 2 规范性引用文件..... | 1 |
| 3 术语和定义..... | 1 |
| 4 职责分工..... | 1 |
| 5 原材料的采收程序..... | 1 |
| 5.1 提交采收计划..... | 1 |
| 5.2 采收计划审定..... | 2 |
| 5.3 采收信息的反馈和匹配..... | 2 |
| 5.4 现场验货..... | 2 |
| 5.5 定级定价..... | 2 |
| 6 装筐运输..... | 2 |
| 6.1 装筐..... | 2 |
| 6.2 运输..... | 3 |
| 6.3 赋码入库..... | 3 |

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。

本文件由兰州市流通领域现代供应链试点项目标准化体系建设项目组提出。

本文件由甘肃省质量协会归口。

本文件起草单位：甘肃爽口源生态科技股份有限公司、兰州米家山百合有限责任公司。

本文件主要起草人：吕斐斌、尚永强、尚双科、王小花、王显灵、拓俐、尚志峰、尚建文、米发军、周红宇。

请注意本文本的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

兰州百合原料采购作业管理规范

1 范围

本文件规定了百合原料采购作业的职责分工、原料的采收和装筐运输等工作程序。

本文件适用于兰州市流通领域供应链体系建设试点企业和甘肃省质量协会、甘肃省物流行业协会、甘肃省佳通运输协会内的相关企业。

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 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GH/T 1078 农产品购销网络运营规范

3 术语和定义

GH/T 1078界定的术语和定义适用于本文件。

4 职责分工

4.1 采购部门负责识别和收集供方信息，组织有关部门对供方进行评价，建立《合格供方名单》的相关信息，跟踪并记录供方供应过程和结果。

4.2 质量管理部门负责兰州百合原料的质检和验收工作，记录检验过程和验证结果。

4.3 生产管理部门与市场销售部门负责提交兰州百合原料的《采购计划》。

4.4 总经理负责《合格供方名单》和《采购计划》的审批。

5 原材料的采收程序

5.1 提交采收计划

——每年4月或10月原料采收时节，兰州百合种植农户根据供应链系统的采购计划和要求，提前3-5天在供应链系统农户APP上提交采收计划。

——农户提交的采收计划内容应包括农户姓名、地块位置（或家庭地址）、地块编号、计划采挖时间、采收亩数、原料采收量、原料等级、联系电话等详细相关信息。

——采收计划中农户人员的姓名、地块编号、联系电话等基础信息应准确无误，确保收货人员与农户第一时间取得联系，做好采收前期信息沟通。

5.2 采收计划审定

——每年4月或10月原料采收时节，采购部门人员每天汇总整理特色农产品集配供应链服务系统当天农户提交的采收计划信息，并根据不同区域划分采购时间和采购人员。

——原料采收小组根据汇总整理的采收信息，确定基地收货时间、人员及车辆等配置。

5.3 采收信息的反馈和匹配

——采购部门将原料收货时间、人员配置以及车辆安排等相关信息，通过特色农产品集配供应链服务系统反馈给农户。

——特色农产品集配供应链服务系统将相关预采收的信息以短信或者微信等方式发送给采购部门、质量管理部门、生产管理部门等相关参与原料采收的工作人员。

5.4 现场验货

5.4.1 原料要求

——从播种到采收的生长周期须达到三年以上，严格按照国家地理标志保护认证产品、生态原产地认证保护产品和绿色食品要求进行田间栽培管理，不得使用任何违禁药品，不符合GB 2763食品安全国家标准食品中农药最大残留限量要求的原料将不予采购。

——规格要求：个头大小均匀，果实直径6公分以上，外层百合瓣长度3公分以上，独头率达到50%以上；

——外观标准：色泽新鲜洁白，鳞片肉质肥厚，外皮无锈斑不发红，果实无腐烂无器械外伤，根须部应整齐干净，附着泥土的杂质率 $\leq 0.5\%$ 。

——品质标准：百合原料片瓣口感脆，味道甜，可溶性碳水化合物含量 $\geq 13\%$ 。

5.4.2 质量验收

——收货人员接收到特色农产品集配供应链服务系统中发送信息后，进行原料验收。

——原料验收分为农残检测与感官验收两项。

——质检人员按照1:50的比例进行抽取样品，从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品。

——检验项目全部合格，判该批产品合格；检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检，复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

——感官验收，即根据观察百合原料色泽、大小、整齐度，以及原料的口感等进行评定。

——质检人员根据现场农残检测及感官检验情况，出具检验单。

5.5 定级定价

5.5.1 定级。收货人员根据现场质检人员出具的检验单以及根据原料感官检验情况，对原料进行定级定价，一般百合原料等级分为特级、一级、二级和三级。

5.5.2 定价。由采购部门根据市场行情、百合原料等级和规格等综合因素进行定价，遵循“优质优价”的原则。

6 装筐运输

6.1 装筐

6.1.1 百合原料定级定价后，农户根据采收人员要求将百合原料装进标准化周转筐，每筐50斤（25

公斤)。

6.1.2 周转筐中原料需要平铺，筐内原料码放高度低于周转筐边沿 2cm。

6.2 运输

6.2.1 装车过程中，搬运人员应时刻观察搬运的周转筐中原料是否平铺，原料装筐高度不能超过周转筐边沿 2cm，以防止百合原料压伤。

6.2.2 运输车辆与特色农产品集配供应链服务系统绑定，实现对托盘和运输车辆定位和实时跟踪。

6.3 赋码入库

6.3.1 赋码

百合原料入厂后，入库人员将通过特色农产品集配供应链服务系统录入产品质量信息、产地、农户信息等相关资料，将赋有追溯码的标签，张贴在相应的原料周转筐上。

6.3.2 扫码绑定信息

用扫码枪扫描周转筐上面的“筐码”信息，将百合原料信息与周转筐绑定。

6.3.3 入库

——扫码入库。扫描“托盘码”和“库位码”，及时将标准托盘的“托盘码”与之对应的冷藏库“库位码”进行绑定，实现扫描库位码就可以了解货品品级、数量、产地、位置、入库时间等信息。

——信息录入系统。已入库的百合原料信息通过扫码枪及时录入供应链仓储系统中，便于生产加工过程货品调出以及日常管理和盘点等。
