|  |
| --- |
|  |

DB61

陕西省地方标准

DB 61/T xxxx—20xx

|  |
| --- |
|  |

地理标志产品质量要求 大荔黄花菜

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

20xx- xx- xx发布

20xx- xx- xx实施

陕西省市场监督管理局   发布

前 言

本文件是根据 GB/T 1.1-2020《标准户工作导则第一部分：标准的结构和编写》及《地理标志产品保护规定》给出的规则进行的。

本文件由陕西省知识产权局归口

本文件由陕西省渭南市大荔县设施农业发展中心，大荔县市场监管局、大荔县农业农村局、陕西大荔沙苑黄花责任有限公司提出。

本文件附录 A为规范性附录。

本文件代替 DB61/T559-2013《地理标志产品 大荔黄花菜》。

本文件与 DB61/T559-2013《地理标志产品 大荔黄花菜》相比主要变化如下：

本文件修改了“DB61/T559-2013 ”已作废的规范性引用文件。

本文件修改了“DB61/T559-2013 ”术语定义“大荔黄花菜”、“大荔沙苑花”，增加了“成熟花蕾”、“适时采摘”、“色泽”、“外观质量”、“整齐度”术语定义。

本文件细化了“DB61/T559-2013 ”中采摘和加工工艺流程。

本文件修改了“DB61/T559-2013 ”贮存条件

本标准主要起草人：王震、郭文侠、潘琳、王巧莉、张少博、权小斌、杨平、申鹏、李星、 田龙

本标准由大荔县设施农业发展中心负责解释。

本标准为首次发布。

联系信息如下：

单位：大荔县设施农业发展中心

地址：陕西省渭南市大荔县东城街道办府门前12号

电话：0913-3256180

邮编：715100

地理标志产品质量要求 大荔黄花菜

1 范围

本文件规定了大荔黄花菜的地理标志保护范围、术语和定义、要求、采摘和加工工艺流程、检验方法、检验规则与综合定级及标识、包装、运输、贮存。

本文件适用于国家市场监管管理总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的大荔黄花菜产品。

**2 规范性引用文件**

下列文件中的条款通过标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，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文件。

GB7718食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 5009.3食品中水分的测定

GB/T 5009.6食品中脂肪的测定

GB/T 5009.10食品中粗纤维的测定

GB/T 5009.11食品中总砷的测定

GB/T 5009.12食品中铅的测定

GB/T 5009.15食品中镉的测定

GB/T 5009.17食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.20食品中有机磷农药残留量的测定方法

GB/T 5009.146植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定

GB/T 5009.33食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法

GB/T 5009.34食品中亚硫酸盐的测定方法

GB/T191包装储运图示标志

NY/T 2103蔬菜抽样技术规范

NY/T1278蔬菜及其制品中可溶性糖的测定

JJF1070定量包装商品净含量计量检验规则

3 地理标志产品保护范围

大荔黄花菜地理标志产品的保护范围，限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的范围见附录A。

4 术语和定义

4.1 大荔黄花菜

以生长在陕西省渭南是大荔县羌白镇、下寨镇、苏村镇、官池镇、朝邑镇、韦林镇行政区域内黄花菜的花蕾为原料，经过精选、加工工艺，制成脱水黄花菜。

4.2大荔沙苑花

黄花菜地方品种，主要生长在大荔县羌白镇、下寨镇、苏村镇、官池镇、朝邑镇、韦林镇一带，其植株外观具有叶片宽长、株粗茎壮、抽苔多、分枝密、花蕾大、蕾色黄艳而肉厚、耐干旱、抗倒伏、产量高、耐储运的特征特性。

4.3成熟花蕾

指花蕾黄绿色，紧固饱满，有光泽，纵沟明显，呈含苞待放状。

4.4适时采摘

开花前(1～2)h 采摘，即不等花蕾开裂，其颜色未变暗时采摘。

4.5 色泽

指鲜、干花蕾固有的颜色。

4.6外观质量

指视觉能看到鲜、干花蕾的色泽、形状和嗅觉可闻到的气味。

4.7 整齐度

指鲜、干花蕾长短粗细相似的程度。

4.8 开花菜

花瓣开裂，花蕊外露的菜条。

4.9 直条菜

鲜黄花菜蒸制后，干燥时不翻动，成品外形呈直条形的产品

4.10熟条菜（油条菜）

鲜黄花菜蒸制过程中，因温度过高，时间过长或蒸制中受热不均匀，干燥后外观呈暗绿色的产品。

4.11 青条菜

因蒸制中未达到熟化程度，干燥后颜色呈青色的产品。

5

要求

5.1自然环境

5.1.1地理

产区地处大荔县南部沙苑地区，北纬34°36′~35°02′，东径109°43′~110°19′，海拔340~360米之间三阶梯。位于黄、洛、渭三河之间，东西狭长的沙丘地带。地层基为第四条全新冲积砂砾石岩为主，其上复盖有河流冲积黄土状物质，再加上三河汇流处沉积的沙土，经风力吹扬，堆积形成波状。半月形流沙地带，沙丘起伏，相对高差5m~8m。经平沙造田后土壤平整，深厚在50m~70m。

5.1.2气候

大荔县受季风气候和闭合地形影响，年平均降雨量为 540mm，月平均降雨量 45 mm ，4~ 6 月降雨量 约 198 mm，年均日照时数 2385.2h,平均温度 13.4℃ , 最高气温 39.6℃ , 最低气温- 9.0℃ , 活动积温 5692.6℃。

5.1.3 土壤

大荔黄花菜生产地区属风沙土集中分布，耕作期长土壤以改良成为垆盖风沙土，地处沙洼、沙滩的未固定和半固定风沙土。沙丘地段为流动风沙土。有机质含量大于 0.9%，pH值在 7.5～8.0 之间，土层厚度大于 1.5m，耕作层厚度大于 0.35m。

5.2原料采摘

选择将成熟的花蕾发育饱满、含苞待放，中部金黄，顶部浅黄或黄褐色，花花瓣纵沟明显，尖嘴似开未开时，进行采摘，不得损伤箭杆及生长中的花臺。

5.3加工工艺

5.3.1 选菜

选择无开花、色泽浅黄或金黄、针长不低于 8cm 的菜条，严格选优去劣，剔除有病虫、腐烂、干瘪部分。用清水冲洗干净后均匀放置托盘中，且装盘厚度不超 6 厘米。

5.3.2 蒸制（杀青）

采用蒸房杀青，蒸制温度 75℃ ,蒸房上部和下部温差控制在3℃ 蒸制时间为30min ，蒸至颜色由黄变淡黄色，手捏住柄花蕾稍下垂即可。

5.3.3 干制

**自然晾晒**：晴天时，将杀青后的黄花菜连托盘一起倾斜一定角度摆放至 晾晒场，晾晒 6-8 小时，待菜条初步定型后将托盘进行翻面，12 小时候再次进行翻面，使其充分接受日光照射，去除多余水分。 (工艺如下图 1)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **自然晾晒黄花菜工艺流程图** | | | | | | | | | |
| 收购鲜黄花菜 |  | 分 选 |  | 清 洗 |  | 鲜菜摆盘 |  | 蒸制杀青 | |
| ★标准：花蕾色泽黄绿，体态端正完整而饱满；尖嘴处似开未开；无虫害、无病害、无污泥、无机械损伤 |  | 选出杂质 |  | 清洗表面尘土泥沙等 |  | 均匀铺平于托盘中约5cm厚,不能挤压 |  | ★使用蒸箱杀青,根据摆盘高度、温度设置为75℃，底上温差不超过2度 | |
|  | 摆盘 |  | 晾晒 |  | 内 包 |  | 外 包 |  | 成 品 |
|  | 依次按顺序摆放水泥地上 |  | ★晾晒约48小时直至外观成黄棕色 |  | ★分选出破碎的不合格产品，然后将合格产品按不同规格定量包装、密封 |  | 装入五层纸箱或塑料筐内 |  | 放于冷藏库贮存 |
| 注：带★为关键工序 | | | | | | | | | |

**机械烘干：**如遇连续阴雨天，使用厢式热风烘干机，烘干温度范围为6 5℃— 8 5℃ , 分不同温度干燥，逐步降温。将装满蒸制好黄花菜的托盘放到预先设好的烘架上，温度逐 步提高到 65℃以上，湿度 25%以下，当湿度下降到 18%左右，温度调整到 50℃继续烘干，直到成品水分小于 13%，烘干结束。一般烘干时间为5小时左右。（工艺如下图 2）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **烘干黄花菜生产工艺流程图** | | | | | | | | | |
| 收购鲜黄花菜 |  | 分 选 |  | 清 洗 |  | 鲜菜摆盘 |  | 蒸制杀青 | |
| ★标准：花蕾色泽黄绿，体态端正完整而饱满；尖嘴处似开未开；无虫害、无病害、无污泥、无机械损伤 |  | 选出杂质 |  | 清洗表面尘土泥沙等 |  | 均匀铺平于托盘中约5cm厚,不能挤压 |  | ★使用蒸箱杀青,根据摆盘高度、温度设置为75℃，底上温差不超过2度 | |
|  | 冷 却 |  | 烘 干 |  | 内 包 |  | 外 包 |  | 成 品 |
|  | 将杀青好的黄花菜冷却降温至30℃以下促使黄花菜表面糖类物质凝固 |  | ★烘干温度范围为65-85℃一般烘干时间为5小时左右成品要求水分小于13% |  | ★分选出破碎的不合格产品，然后将合格产品按不同规格定量包装、密封 |  | 装入五层纸箱或塑料筐内 |  | 放于冷藏库贮存 |
| 注：带★为关键工序 | | | | | | | | | |

5.4感官要求

干黄花菜从感官上分为一级、二级、三级。具体分级见表 1。

表 1 干黄花菜分级感观要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 级别 | | |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 色 泽 | 色泽黄褐，蕾尖棕褐，均 匀，有光泽；无青条菜。 | 色泽褐黄，蕾尖和花蒂呈  褐色，均匀，有光泽；青 条菜比例≤1%。 | 色泽比二级菜暗，青条菜 比例≤2%。 |
| 气 味 | 具有祁东黄花菜特有的 浓香味 | 无霉味和其他异味 | 无霉味和其他异味 |
| 形 状 | 干蕾条形均匀，长  10-15cm，开花菜和油条 菜的比例均≤0.5%。 | 干蕾条形均匀； 开花菜比例≤1%； 油条菜比例≤2%。 | 开花菜比例≤1%； 油条菜比例≤2%。 |
| 肉 质 | 质地脆，肉质肥厚。 | 质地脆，肉质较肥厚。 | 质地脆。 |
| 杂 质 | 无杂质，花蒂不带枝梗 | 杂质质量比例≤0.5%。 | 杂质质量比例≤0.5%。 |
| 其 它 | 无虫蛀。 | 虫蛀菜比例≤0.5%。 | 虫蛀菜比例≤l.0%。 |

5.5理化指标

理化指标要求见表 2

表 2 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指标 |
| 含水量(%)≤ | 15.0 |
| 粗纤维含量(%)]≤ | 9.5 |
| 总糖含量(%)≥ | 38 |
| 脂肪（%）≥ | 0.8 |

5.6安全卫生要求

安全卫生指标见表 3

表 3 安全卫生要求 单位为(毫克/千克)

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 砷(As 计)≤ | 0.5 |
| 铅(以 Pb 计)≤ | 0.8 |
| 镉(以 Cd 计)≤ | 0.05 |
| 汞（以Hg计）≤ | 0.01 |
| 敌敌畏（MRL）≤ | 0.2 |
| 六六六（MRL）≤ | 不得检出 |
| 滴滴涕（MRL）≤ | 不得检出 |
| 甲胺磷（MRL）≤ | 不得检出 |
| 甲拌磷(MRL)≤ | 不得检出 |
| 杀螟硫磷(MRL)≤ | 0.5 |
| 氯菊酯(MRL)≤ | 1.0 |
| 亚硫酸盐(以 SO2 计)≤ | 0.2 |
| 亚硝酸盐(以 NO2 计)≤ | 4.0 |

5.7 净含量允差

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.8食品添加剂

5.8.1食品添加剂应符合相应标准的规定。

5.8.2 食品添加剂的使用量及使用范围应符合GB2760规定。

5.8.3 不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准规定以外的任何物质。

6检验方法

6.1感官要求的测定

感官按5.4 条的要求进行目测、鼻闻。

6.2 理化指标要求的测定

6.2.1水分的测定

按 GB/T5009.3的规定执行。

6.2.2 总酸的测定

按 GB/T12456 的规定执行。

6.2.3 总糖的测定

按NY/T1278规定方法执行。

6.2.4 蛋白质含量的测定

按 GB/T5009.5 的规定执行。

6.2.5 脂肪含量的测定

按 GB/T5009.6 的规定执行。

6.2.6 膳食纤维的测定

按 GB5009.88的规定执行。

6.3 安全卫生要求的测定

6.3.1 砷的测定

按 GB/T5009 .11的规定执行。

6.3.2 铅的测定

按GB/T5009.12的规定。

6.3.3 镉的测定

按 GB/T5009.15的规定。

6.3.4 汞的测定

按 GB/T5009.17的规定。

6.3.5 有机磷农药的测定

按 GB/T5009,20的规定执行。

6.3.6 有机氯及除虫菊酯类农药的测定

按 GB/T5009.146的规定执行。

6.3.7 亚硫酸盐的测定

按 GB/T5009.34的规定执行。

6.3.8硝酸盐与亚硝酸盐的测定

按 GB/T5009.33的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一品质和规格的产品为一个检验组批。

7.2 抽样

按NY/T 2103的规定执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验，经检验合格并附有合格证的产品方可出厂。

7.3.2 出厂内容为感官、净含量、水分、二氧化硫和包装标签。

7.4 型式检验

型式检验每年应不少于一次。有下列情形之一者，应对产品质量进行型式检验，型式检验项目为本标准中要求的全部项目。

a) 产品投产时;

b) 生产中，工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时;

c) 停产半年以上，重新恢复生产时;

d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时;

e)国家质量监督机构或主管部门有要求时。

7.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判该产品为合格品;检验结果中理化指标若有一项或一项以上不符合本标准要求时，允许对不合格项进行复检，检验结果以复检结果为准，若卫生指标中有一项或一项以上不符合本标准要求时，则判定为不合格。

8 标签标志、包装、运输、贮存

8.1 标签标志

标签应符合GB7718规定，产品的包装储运图示标志应符合GB/T191规定。

8.2 包装

包装应采用密封、防潮包装，能保护产品品质;包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合食品包装材料卫生标准的要求。

8.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防暴晒;严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

8.4 贮存

干制好的黄花菜应及时放入冷库储藏，储藏温度保持在-2— 0℃ 。（黄花菜加工期正值夏季高温，干制黄花菜在高温天气容易氧化褐变，影响菜品品质）。保证在储存期间，颜色不不变，商品品质稳定。

附录A

(规范性附录)

地理标志产品大荔黄花菜产地范围界定

A.1地理标志产品大荔黄花菜产地范围:羌白镇、下寨镇、苏村镇、官池镇、朝邑镇、韦林镇。

A.2地理标志产品大荔黄花菜产地范围示意图见图1。



图1