ICS 67.060

|  |
| --- |
| CCS B 23 |

DB61

陕西省地方标准

DB 61/T XXXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

地理标志产品质量要求 横山大明绿豆

Quality requirements for product of geographical indication —HengShan DaMing mung bean

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

陕西省市场监督管理局   发布

|  |
| --- |
|  |
|  |

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。

本文件由陕西省知识产权局提出并归口。

本文件起草单位：榆林市横山区知识产权协会、榆林市横山区市场监督管理局、榆林市横山区农业农村局。

本文件主要起草人：高小军、祁华、高峰、吴刚、胡怀元、郭宏强、乔文源、牛新华。

本文件由榆林市横山区知识产权协会负责解释。

本文件首次发布。

联系信息如下：

单位：榆林市横山区知识产权协会

电话：15319645909

地址：陕西省榆林市横山区二街夏州市场监管所院

邮编：719199

地理标志产品质量要求 横山大明绿豆

1. 范围

本文件规定了地理标志产品横山大明绿豆地理标志保护范围、产地环境、质量要求、检验方法、检验规则，标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于国家知识产权局第588号公告认定的横山大明绿豆。

1. 规范性引用文件

下列文件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，关注日期的引用文件，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/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5512 粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

横山大明绿豆 HengShan DaMing mung bean

在国家知识产权局第588号公告认定的地域范围内，按照本文件生产符合质量要求的绿豆。

1. 地理标志保护范围

限于国家知识产权局第588号公告认定的陕西省榆林市横山区现辖行政区域，见附录A。

5 立地条件

宜选择通风透光良好的缓坡地、梯田、塬地，耕作层厚度10cm～30cm，有机质含量≥0.4%，黄绵土、砂壤土和轻砂壤土，pH7~9。

6 栽培技术

6.1 品种选择

选择籽粒饱满、具有横山大明绿豆特征特性的种子作为生产用种。

6.2 倒茬轮作

选择与禾本科作物或马铃薯、牧草轮作，3年一轮作。

6.3 种子处理

除杂、劣籽粒，将饱满、色泽一致的种子晾晒2d—3d。

6.5 施肥

施有机肥300kg/667㎡～500kg/667㎡，磷酸二铵10kg/667㎡～15kg/667㎡。

6.6 播种

6.4.1 播种时间5月上旬至6月上旬。

6.4.2 缓坡地采用水平沟种植，旱平地采用垄沟种植。

6.4.3 播种深度视墒情而定，播种深度4cm～5cm，用种1.0kg/667㎡~1.5kgkg/667㎡。

6.7 查苗补种

出苗后查苗，缺苗超过15%催芽补种。

6.8 间、定苗

第一片三出复叶展开（现爪期）前间苗，间去弱苗、小苗，保留壮苗、大苗；第二片三出复叶展开时定苗，留苗4500株/667㎡～5200株/667㎡。

6.9 中耕除草

间苗时浅锄地表，定苗后第二次中耕，分枝期结合培土，第三次中耕。

6.10 病虫害防治

宜用50%多菌灵1000倍液，从分枝期开始连续防治2次～3次；用40%氧化乐果防治红蜘蛛、蚜虫。

6.11收获

6.11.1 9月中下旬，当豆荚60％变黑时开始采摘。以后每隔6d～8d采收成熟豆荚1次。

6.11.2 上午或傍晚采摘。

7 质量要求

7.1 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 成品特征 | 籽粒圆柱形，表面光滑，颗粒饱满，大小均匀 |
| 色泽 | 豆荚成熟时黑色，籽粒深绿色有光泽 |
| 滋味 | 煮熟豆粒，口感香、豆味浓、爽口，略带甜味，汤豆味香浓 |
| 百粒重，g | 6.5~8.0 |

7.2 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 蛋白质，g/100g ≥ | 22.0 |
| 淀粉，g/100g ≥ | 40.0 |
| 脂肪，g/100g ≤ | 1.9 |

7.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

8.1 感官

8.1.1 可在自然光照下观察其籽粒形状、大小和色泽。

8.1.2 品尝煮熟豆粒滋味。

8.1.3 可使用分度值不大于0.01 g天平称重，计算其100粒种子的重量。

8.2 蛋白质

按照GB 5009.5的规定执行。

8.3 淀粉

按照5009.9的规定执行。

8.4 脂肪

按照GB/T 5512的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

同一生产单位、同一等级、同一包装日期为一批次。

9.2 扦样、分样

按照 GB/T 5491中的有关规定执行。

9.3 出厂检验

每批产品出厂前，应按照7.1进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

9.4 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部指标。有下列情形之一时，应进行型式检验：

1. 停产6个月以上恢复生产时；
2. 前后两次抽样检验结果差异较大；
3. 人为或自然因素造成生产环境发生较大变化；
4. 监管机构或主管部门提出型式检验要求。

9.5 判定规则

检验项目全部符合7的规定，判定为合格；任一项不合格时，在同批产品中随机加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

10 标志、标签、包装、运输和贮存

10.1 标志、标签

10.1.1 经批准后，可在清涧红枣外包装上使用地理标志专用标志。

10.1.2 地理标志专用标志使用应按照《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》执行。

10.1.3 外包装储运图标志应符合GB/T 191的规定。标签应符合GB 7718的规定。

10.2 包装

包装应牢固、防潮、防污染、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

10.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味。运输过程应防雨、防晒、防污染。装卸时应轻拿、轻放。

10.4 贮存

应在阴凉、干燥、无异味的低温低湿仓库中贮存，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

1. （规范性）  
   地理标志产品横山大明绿豆保护范围

图A.1中给出了地理标志产品横山大明绿豆保护范围。

 **图A.1** 地理标志产品横山大明绿豆保护范围图

参考文献

1. GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
2. 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第80号）

[3] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）

[4] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）