

DB 4418

清 远 市 地 方 标 准

DB 4418/T ××××—2020

地理标志产品 连山大肉姜

Product of geographical—Lianshan fleshy ginger

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（征求意见稿）

××××—××—××发布

××××—××—××实施

清远市市场监督管理局 发 布

前 言

本标准根据国家质量监管检验检疫总局颁布的2005年第78号令《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准依据GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准由清远市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：×××、×××、×××、×××。

本标准主要起草人：×××、×××、×××、×××。

本标准为首次发布。

地理标志产品 连山大肉姜

1 范围

本标准规定了地理标志产品连山大肉姜的地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮藏。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局2018年第31号公告批准保护的连山大肉姜。

2 规范性引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则
GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
NY/T 1193-2006 姜
NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号《定量包装商品计量监督管理方法》
国家知识产权局公告〔2019〕第三三二号
国家知识产权局公告〔2019〕第三三三号
《中华人民共和国药典》（2015年版一部）

3 术语和定义

GB/T 17924和NY/T 1193界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

连山大肉姜 Lianshan fleshy ginger

在连山壮族瑶族自治县现辖行政区域内种植，并符合本标准规定的大肉姜。

4 地理标志产品保护范围

连山大肉姜地理标志产品保护范围仅限于广东省连山壮族瑶族自治县现辖行政区域（吉田镇、永和镇、福堂镇、小三江、太保镇、禾洞镇、上帅镇七个镇的低丘陵坡地）。具体范围见附录A。

5 要求

5.1 产地自然环境

- 5.1.1 连山县自然气候属中亚热带季风气候区域，昼夜温差大，年平均气温 为 19.1℃，雨量为 1798.5mm，日照时数为 1313.8 h，相对湿度为 82%。
- 5.1.2 产地范围内应选择地势较高，排灌方便，保水保肥能力强，有机质含量≥1%的壤土或沙壤土，土壤 pH 4.3~6.8，前茬 3 年以上无种植同科作物。
- 5.1.3 水源水质应符合 NY/T 5010 的规定。
- 5.1.4 土壤环境质量应符合 GB 15618 的规定。

5.2 品种

当地传统大肉姜品种

5.3 种植技术

见附录B。

5.4 产品质量

5.4.1 产品等级

按外部形态分为一、二、三等，等级要求应符合表1的规定。

表1 等级要求

等 级	要 求	限度以质量计（%）
一 等	1、形态完整，具有该品种固有的特征，肥大丰满充实 2、形态一致，色泽新鲜，表面光滑，清洁 3、机械伤 4、杂质 5、整块单重>250g	第3项≤1.0 第4项≤1.5
二 等	1、形态基本完整，具有该品种固有的特征，丰满充实 2、形态色泽基本一致，表面基本光滑，清洁 3、机械伤、表皮轻微皱缩 4、杂质 5、整块单重>200g	第3项≤1.5 第4项≤2.0
三 等	1、形态尚正常丰满，色泽尚正常 2、具有该品种固有的特征，表面尚清洁 3、机械伤、表皮轻微皱缩 4、杂质 5、整块单重>150g	第3项≤2.5 第4项≤2.0

5.4.2 感官要求

- 5.4.2.1 色泽：姜表皮浅黄，肉黄白色或浅蓝色，收获初期姜芽鳞片呈紫红色。
- 5.4.2.2 组织形态：姜块肥大，鳞茎稀疏，皮薄肉厚，肉质脆嫩，纤维细少。
- 5.4.2.3 气味：具有生姜固有的正常辛辣味，辣味适中，并略带香味，无异味。

5.4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	80.0~93.0
粗纤维/% \leq	1.5
6-姜辣素/% \geq	0.05

5.4.4 安全指标

5.4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.4.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

6 试验方法

6.1 等级检验

按NY/T 1193-2006中第5.1的方法测定。

6.2 感官

将样品置于白色瓷盘中，观其形态、色泽，嗅其气味，品其口感滋味。

6.3 理化指标

6.3.1 水分

按GB 5009.3的方法测定。

6.3.2 粗纤维

按GB/T 5009.10的方法测定。

6.3.3 6-姜辣素

按《中华人民共和国药典》（2015年版一部）生姜的方法进行检测。

6.4 安全指标

按GB 2762、GB 2763规定的方法测定。

6.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

产品由生产者按生产基地、品种进行分级分类，同生产基地、同品种、同等级的作为一组检验批次。

7.2 抽样

7.2.1 批量货物的取样准备

批量货物取样，要求及时，每批货物要单独取样。如果由于运输过程发生损坏，其损坏部分（盒子、袋子等）必须与完整部分隔离，并进行单独取样。如果认为货物不均匀，除贸易双方另行磋商外，应当把正常部分单独分出来，并从一批中取样鉴定。

7.2.2 抽检货物的取样准备

抽检货物要从批量货物的不同位置 and 不同层次进行随机取样。

7.2.2.1 包装产品

对有包装的产品（木箱、纸箱、袋装等），按照表3进行随机取样。

表3 抽检货物的取样件数

批量货物中同类包装货物件数	抽检货物取样件数
≤100	5
101~300	7
301~500	9
501~1 000	10
≥1 000	15（最低限度）

7.2.2.2 散装产品

与货物的量相适应，每批货物至少取5个抽检货物。散装产品抽检货物总量或货物包装的总数量按照表4抽取。在蔬菜或水果个体较大情况下（大于2 kg/个），抽检货物至少由5个个体组成。

表4 抽检货物的取样量

批量货物的总量（kg）或总件数	抽检货物总量（kg）或总件数
≤200	10
201~500	20
501~1 000	30
1 001~5 000	60
>5 000	100（最低限度）

7.3 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，交收检验的项目按照交收双方商定以本标准5.4的部分或全部项目进行，没有进行商定的，按本标准5.4.1、5.4.2、5.4.8中的规定检验合格方可交收。

7.4 型式检验

型式检验按本标准第5章规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验。

- 前后两次检验结果差异较大；
- 因人为或自然因素，使生产环境发生较大的变化时；
- 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

7.5 判定规则

7.5.1 感官要求和理化指标综合判定不符合等级的,允许复检一次,复检仍不符合等级的降级处理。

7.5.2 交收检验按 5.4.1 规定的检验项目,有一项不符合要求的产品,降级处理。

7.5.3 型式检验,其中一项安全指标检验不合格,则该批产品为不合格。

7.5.4 对包装、标志、标签、等级要求限度不合格的产品,允许生产单位进行整改后申请复检。

8 标志、标签、包装、运输、贮藏

8.1 标志、标签

获准使用地理标志产品专用标志的生产者,可在其产品包装上使用连山大肉姜地理标志产品专用标志,标志应符合国家知识产权局[2019]第三三二号、第三三三号公告的规定,标志使用应符合《地理标志产品保护规定》。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合国家食品安全相关要求。包装容器(箱、竹筐、条筐、编织袋等)应整洁、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。

8.2.2 产品应按等级分别包装,也可按用户要求进行包装。

8.3 运输

装运时应轻装轻卸、防止受潮,运输途中严禁日晒雨淋,并注意防冻、防热、防污染。

8.4 贮藏

8.4.1 姜收获后,把病虫危害和机械伤的姜块分开,将健壮的姜块放入地窖中贮藏。贮藏时要轻拿轻放,以免碰伤。

8.4.2 姜适宜贮藏温度为 11℃~13℃,相对湿度 93%~98%。

附 录 A
(资料性附录)
连山大肉姜地理标志产品保护范围图

连山大肉姜地理标志产品保护范围见图A. 1。



图A. 1 连山大肉姜地理标志产品保护范围图

附 录 B
(资料性附录)
连山大肉姜种植技术

B.1 种植与管理

B.1.1 整地、基肥

选定姜地后,于前茬作物收获后深翻25 cm~30 cm,晒白、锄碎,种植前细耙1遍~2遍,每667 m²施腐熟农家有机肥800 kg~1 200 kg或商品有机肥100 kg~200 kg,然后将地面整平耙细,开沟起畦,畦面宽约1.3 m,畦沟宽25 cm~30 cm,沟深20 cm~30 cm,并开好环田沟,利于排水。

B.1.2 姜种选择与处理

B.1.2.1 姜种选择

选择姜块肥大丰满、皮色光亮、不干缩、不腐烂、未受冷害、无病虫危害和无机械损伤的姜块留种。

B.1.2.2 姜种处理

B.1.2.2.1 晒姜

在种植前20 d~30 d从姜窖中取出姜种,平铺在干净的地面上晾晒1 d~2 d,傍晚收进屋里,以防受冻。晒姜不可暴晒,中午阳光过强,应遮荫。

B.1.2.2.2 困姜

晒姜结束后,将姜种置于屋内堆放2 d~3 d。

B.1.2.2.3 消毒

用1%高锰酸钾溶液浸泡姜种约1 min作消毒处理。

B.1.2.2.4 催芽

在温度20℃~25℃环境下催芽20 d~25 d,姜芽长度1.0 cm~2.0 cm即可播种。

B.1.2.2.5 掰姜种

掰成每块约50 g,保留1个壮芽,少数可保留2个壮芽的小姜块。

B.1.3 播种

B.1.3.1 播种期

播种期以3月下旬至4月下旬为宜。

B.1.3.2 播种密度

行距30 cm~40 cm,株距26 cm~30 cm。

B.1.3.3 播种量

每667m²播种量为150 kg~200 kg。

B.1.3.4 播种方法

采用条播法或穴播。将处理过的姜种芽朝上，平放在条沟或穴沟内，然后盖上3 cm~4 cm厚的细土。

B.1.4 追肥

B.1.4.1 肥料使用应符合NY/T 496的规定。

B.1.4.2 在苗高15 cm左右，长出1个~2个分枝时追1次小肥，每667 m²施尿素4 kg~6 kg。

B.1.4.3 长出3个~4个分枝时，每667 m²施复合肥50 kg~55 kg。

B.1.4.4 长出5个~7个分枝时，每667 m²施过硫酸钾15 kg~20 kg或复合肥20 kg~30 kg。

B.1.4.5 后期一般不需施肥，但可根据苗情和气候情况进行叶面喷施0.3%~0.5%的磷酸二氢钾溶液1次~2次。

B.1.5 中耕培土

种植大肉姜应勤中耕除草，但不宜深耕，前期每隔10 d~15 d浅锄1次，旺盛期减少中耕。姜的生长易顺次分枝而根茎向上露出，要结合中耕松土进行培土2次~3次，培土厚度以不露出姜茎为好。

B.2 病虫害防治

B.2.1 农业防治

在无病区或无病田块留取姜种，多施基肥，且以磷钾肥为主，少施氮肥；与其他非同科作物轮作3年以上。

B.2.2 药剂防治

B.2.2.1 药剂防治的原则和要求

使用药剂防治应符合GB 4285、GB/T 8321(所有部分)的要求，注意轮换用药，合理混用，严格控制安全间隔期。

B.2.2.2 主要病虫害与药剂防治

B.2.2.2.1 姜瘟病：田间发现病株后及时拔除，并用生石灰消毒，发病初期用100 mg/L的农用链霉素或姜瘟宁800倍液喷雾，隔7 d喷1次，连喷2次~3次。

B.2.2.2.2 姜炭疽病和姜斑点病：发病初期用70%甲基硫菌灵可湿性粉剂1000倍液加75%百菌清可湿性粉剂1000倍液喷施叶面喷，隔7 d~10 d喷一次，连喷2次~3次。

B.2.2.2.3 姜腐烂病：发病初期用托布津1000倍液或百菌清500倍液喷雾，隔7 d~10 d喷1次，连喷2次~3次。

B.2.2.2.4 纹枯病：发病初期用5%井冈霉素250 ml或爱苗15 g~20 g兑水75 kg喷施。

B.2.2.2.5 小地老虎：播种前667 m²洒施3%辛硫磷颗粒1.5 kg~2.0 kg。

B.2.2.2.6 姜螟：在蚊螟盛期用敌杀死2000倍液或杀虫单1000倍液喷杀。

B.3 收获

DB 4418/T ××××—2020

在11月中旬晴天时收获。收获后削去地上部分的茎,把病虫危害和机械伤的姜块分开,然后将形态、色泽正常的姜块放入地窖中贮藏。
