

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 1700—2012

地理标志产品 漫水河百合

Product of geographical indication-Manshuihe Lily

2012 - 09 - 21 发布

2012 - 10 - 21 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由六安市质量技术监督局提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：霍山县质量技术监督局、霍山县农业技术推广中心、霍山县质量技术监督技术所、安徽霍山鹏飞现代农业科技有限公司。

本标准主要起草人：王滨、汪海洋、杨明龙、赵玉梅、傅传芳、吴中圣、何鹏飞、姚皖湘、戚仁俊。

地理标志产品 漫水河百合

1 范围

本标准规定了漫水河百合的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的漫水河百合。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB 18407.1-2001 农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求

NY/T 1278 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定 铜还原碘量法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

漫水河百合 Manshuihe Lily

产自本标准第 4 章规定区域内，符合本标准要求的卷丹百合。

4 地理标志产品保护范围

漫水河百合的地理标志产品保护范围限于国家质检总局 2010 年第 162 号《关于批准对望都辣椒、枫桥香榧、漫水河百合、当阳峪绞胎瓷、保山小粒咖啡实施地理标志产品保护的公告》批准的范围，为安徽省霍山县现辖行政区域，见附录 A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 地理

霍山县位于北纬 31°03′~31°33′，东经 115°52′~116°32′ 之间，属大别山脉，全县地貌分为中山、低山、丘陵和山间盆地四大类型。漫水河百合主要种植在 700 m 以下的中山、低山和盆地地带。

5.1.2 气候

属北亚热带季风气候区，冬少严寒，夏无酷暑，气候温和，降水充沛，终年湿润，平均气温 14.2℃~16.1℃，年降水量 1400 mm，全年日照时数平均 2084.3 h，平均气温 10℃时，月辐射量达 83.3 kJ/cm²。

5.1.3 土壤

土壤主要类型为黄棕壤和棕壤两大类，其中黄棕壤占土壤总面积的 67.7%，有机含量高，pH 值 5.0~6.5。

5.1.4 植被

漫水河百合主产区地处大别山腹地，植被丰富，物种众多，森林覆盖率 75%，主要树种为常绿阔叶林。

5.1.5 立地条件

选择土层深厚疏松、排水良好的沙壤土，有机质含量>1.5%，pH 值 5.7~6.3，忌连茬。产地环境条件必须符合 GB 18407.1-2001 的规定。

5.2 种植技术

5.2.1 种球：单个种鳞茎重≥25 g。

5.2.2 栽种时间：9 月下旬至 11 月中旬。

5.2.3 种植密度：每公顷 20 万株左右。栽植深度：8 cm~10 cm。

5.2.4 基肥：每公顷施有机肥≥37500 kg。

5.2.5 摘蕾：5 月下旬至 6 月上旬花蕾形成前期及时摘除花蕾，控制生殖生长，促进鳞茎迅速膨大。

5.2.6 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

5.2.7 采收：生长期控制在 300 天内，百合地上部分正常枯萎时采收。

5.3 感官指标

鳞茎圆整，鳞片肥厚，抱合紧密，单个鳞茎重 50 g 以上；色泽洁白，香甜爽口，肉质脆嫩；无病斑，无虫蛀，无霉烂，无异味。肉质须根长度不超过 1 cm。

5.4 等级指标

按鳞茎重量分为特级、一级和二级，各等级均应符合表 1 的规定。

5.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

5.6 卫生指标

污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定、农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

表1 等级指标

项 目	指 标			
	特级	一级	二级	
平均重量/g	≥	150	100	50
杂质/%	≤	2	3	4
散片/%	≤	3	5	8
等级不合格容许度/%	≤	10		

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性糖/%	≤ 7.0
淀粉/%	≥ 10.0
粗纤维/%	≤ 0.60
百合甙/%	> 0.50

6 试验方法

6.1 感官指标

目测、品尝。

6.2 等级指标

6.2.1 鳞茎平均重量

取一箱样品，称重去皮后，将试样置于洁净的桌面上，用分度值≤0.5 g 电子秤逐个称重，求平均值。

6.2.2 杂质、散片、等级不合格品率

在上述检验中，检出杂质、散片、单个重量小于平均重量指标和感官指标不合格的鳞茎，分别称重，按公式（1）、（2）、（3）计算杂质、散片和等级不合格品率。

$$C_1 = M_1 / M \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：
C₁—— 杂质含量，%；
M₁—— 杂质重量，单位为克(g)；
M —— 样品重量，单位为克(g)。

$$C_2 = M_2 / M \times 100\% \dots\dots\dots (2)$$

式中：
C₂—— 散片含量，%
M₂—— 散片重量，单位为克(g)；

M —— 样品重量，单位为克(g)。

$$C_3 = M_3/M \times 100\% \dots\dots\dots (3)$$

式中：

- C_3 —— 等级不合格品率，%；
- M_3 —— 单个重量小于平均重量指标和感官指标不合格的鳞茎总重，单位为克(g)；
- M —— 样品重量，单位为克(g)。

6.3 理化指标

6.3.1 可溶性糖的测定

按 NY/T 1278 的规定执行。

6.3.2 淀粉的测定

按 GB/T 5009.9 的规定执行。

6.3.3 粗纤维的测定

按 GB/T 5009.10 的规定执行。

6.3.4 百合甙的测定

按附录 B 执行。

6.4 卫生指标

6.4.1 污染物限量的测定

按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留限量的测定

按 GB 2763 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一品种、同一产地、相同栽培条件、同期采收的漫水河百合为一组批。

7.2 抽样方法

依据 GB 8855 的规定执行。

7.3 检验分类

7.3.1 产地检验

每批产品交收前应进行产地检验，产地检验项目为等级指标。检验合格并附合格证后方可交收。

7.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准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:

- a) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 国家质量监督部门提出型式检验要求。

7.4 判定规则

7.4.1 产地检验时,不符合本标准要求,判定其等级不合格,允许重新分等,进行第二次检验,若仍有不合格项则判定该批产品不合格。

7.4.2 型式检验时,等级判定同 7.4.1。卫生指标检验不合格,则判定该批产品不合格。理化指标检验不合格,允许加倍抽样复检,若复检仍有不合格项则判定该批产品不合格。

8 包装、标志、运输、贮存

8.1 包装

包装容器应整洁、干燥、透气、无污染、无异味,内壁无尖突物。纸箱无受潮、离层现象。瓦楞纸箱技术指标应符合 GB/T 6543 的要求;塑料箱应符合 GB/T 5737 的要求

8.2 标志

8.2.1 企业获准使用后方可在漫水河百合商品包装上使用地理标志产品专用标志。

8.2.2 包装上应标明产品名称、产品标准号、商标、生产者名称、地址、等级和包装日期等,字迹应清晰、完整。

8.3 运输

8.3.1 收获后应就地整理,及时包装运输。

8.3.2 运输应采用无污染的交通运输工具,不得与其它有毒有害物品混装。

8.4 贮存

8.4.1 临时贮存

临时贮存须在阴凉、通风、清洁、卫生的遮荫条件下进行,严防烈日暴晒、雨淋及有毒物质和病虫害的损伤。

8.4.2 冷库贮存

须在 0℃~4℃的冷库内避光贮存,货物堆码须离地 10 cm,货物间须留 10 cm 的通风空间。

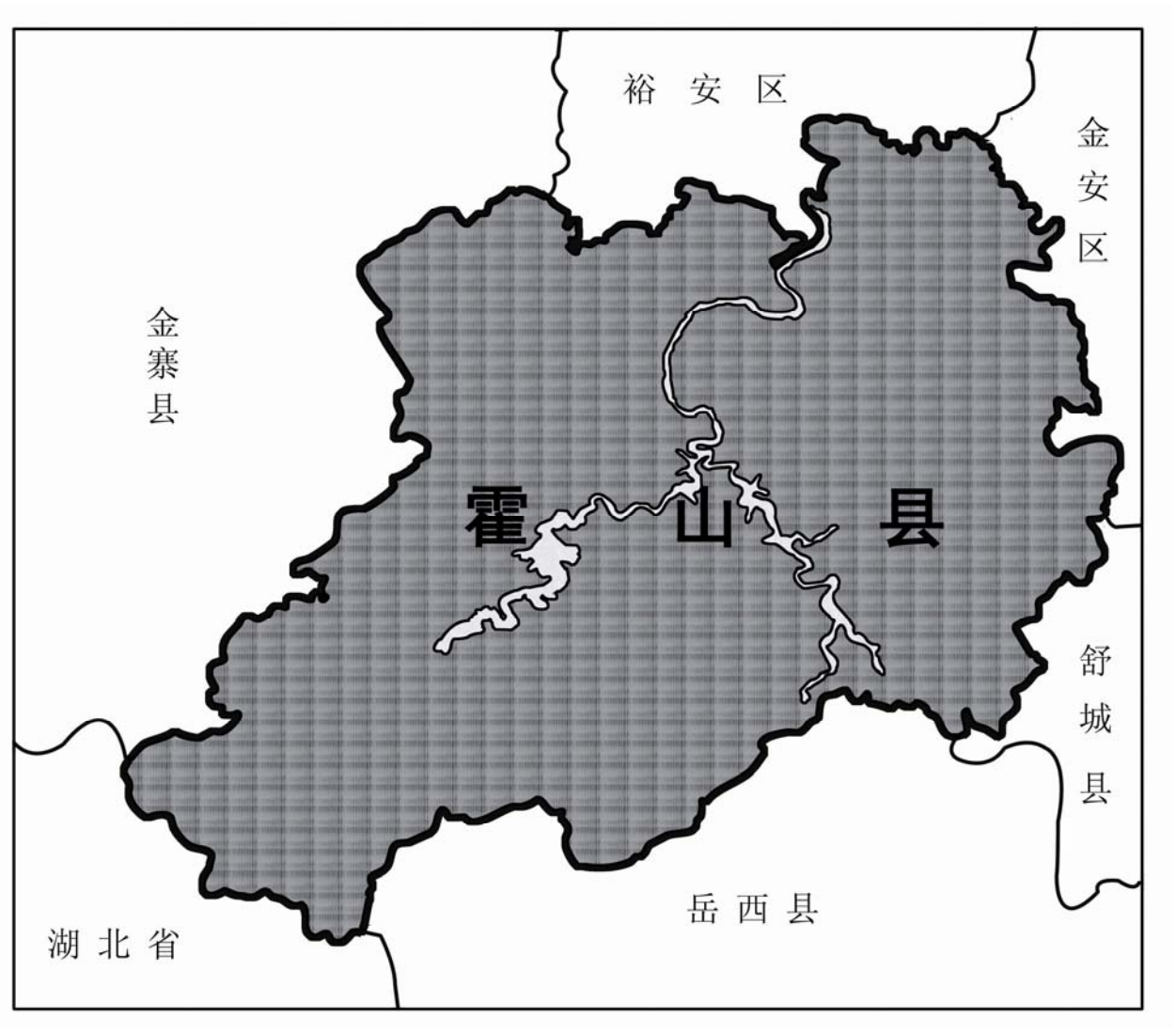
8.4.3 气调贮存

密闭条件下,将氧气控制在 1%~3%,二氧化碳控制在 5%~10%。

附 录 A
(规范性附录)
漫水河百合地理标志产品保护范围图

A.1 保护范围

漫水河百合地理标志产品保护范围见图 A.1。



图A.1 漫水河百合地理标志产品保护范围图

附 录 B
(规范性附录)
百合甙的测定方法

B.1 原理

百合甙类能溶于极性溶液中，可用 70%乙醇提取，溶于正丁醇中，从水溶液中萃取，并分离水溶性的糖、蛋白质等成份，而萃取的百合甙经干燥后称重。

B.2 仪器与试剂

- a) 正丁醇；
- b) 95%乙醇；
- c) 蒸发皿：100mL；
- d) 分液漏斗：100mL；
- e) 分板天平。

B.3 测定

称取冷冻干燥样品 2 g（精确至 0.000 1g）置 50 mL 具塞试管中，加入 70%乙醇 30 mL，超声波处理 20 min，过滤液 20 mL，水浴上蒸干，残渣加水 30 mL 溶解，转至分液漏斗中，用水饱和的正丁醇提取 3 次，每次 15 mL，合并正丁醇液置已恒重的蒸发皿内，在水浴上浓缩至干，放入干燥箱中，在 105℃下烘至恒重，计算百合甙的含量。

B.4 计算

按公式(B.1)计算百合甙的含量：

$$X = \frac{G_2 - G_1}{G} \times \frac{3}{2} \times 100 \dots\dots\dots (B.1)$$

式中：

- X —— 百合甙含量，%；
- G_1 —— 干燥至恒重的蒸发皿的质量，单位为克(g)；
- G_2 —— 干燥至恒重萃取液和蒸发皿的质量，单位为克(g)；
- G —— 样品质量，单位为克(g)。