

DB13

河北省地方标准

DB13/T 1493—2011

地理标志产品 永年大蒜

2011 - 12 - 13 发布

2011 - 12 - 30 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由邯郸市质量技术监督局提出。

本标准起草单位：永年县农牧局、永年县质量技术监督局。

本标准主要起草人：焦朝兴、叶宪民、乔丽霞、庞明德、吴志伟、李淑英、刘建东、刘耀东。

地理标志产品 永年大蒜

1 范围

本标准规定了永年大蒜的术语、定义、地理标志产品保护范围、种植技术、质量要求、试验方法、检验规则及其标志、包装、运输和贮存。

本标准适用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》批准的永年大蒜。

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 5009.5—2010 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB/T 5009.124 食物中氨基酸的测定
- GB/T 6195—1986 水果、蔬菜维生素C含量测定法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8855—2008 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- GB/T 14772 食品中粗脂肪的测定
- NY 5001—2007 无公害食品 葱蒜类蔬菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

永年大蒜

产于本标准第四章规定区域内，符合本标准质量要求的蒜头。

4 地理标志产品保护范围

永年大蒜的地理标志产品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》批准的保护范围，见附录A。

5 技术要求

5.1 品种选择

永年地方品种—永年白皮蒜。

5.2 立地条件

土质为褐土和潮土，壤土偏粘，地势平坦，0 cm～20 cm 土层有机质含量≥1.2%，土壤 PH 值 7.0—8.0，耕层≥20 厘米。

5.3 感官特点

蒜头横径4 cm至6 cm、4至6瓣、蒜瓣大小均匀，蒜衣与蒜瓣紧密结合不易失水，耐贮存。蒜瓣皮薄、柔嫩、汁多，辛香味浓郁。

5.4 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表1 理化指标

项 目	指标
脂肪, % ≥	0.14
蛋白质, % ≥	7.0
粗纤维, % ≤	0.88
氨基酸总和, % ≥	5.1
大蒜素, (mg/kg) ≥	794
维生素 c, (mg/kg) ≥	133

5.5 安全质量指标

应符合 NY 5001—2007 无公害食品 葱蒜类蔬菜中的规定。

6 试验方法

6.1 蒜头横径

蒜头横径用分级板测量确定。

6.2 感觉特征

色泽、形状、滋味等由感官鉴定。

6.3 脂肪的测定

按 GB/T 14772 规定执行。

6.4 蛋白质的测定

按 GB 5009.5—2010 规定执行。

6.5 粗纤维的测定

按 GB/T 5009.10 规定执行。

6.6 氨基酸总和的测定

按 GB/T 5009.124 规定执行。

6.7 维生素 c 的测定

按GB/T 6195 规定执行。

6.8 安全质量指标检验

按 NY 5001—2007 无公害食品 葱蒜类蔬菜规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一品种，同一产地，相同栽培条件，同时采收的大蒜作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

按 GB/T 8855—2008 新鲜水果和蔬菜取样方法中的有关规定执行。

7.3 检验分类

7.3.1 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验，交收检验项目为感官特点，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 交收检验时，在整批产品中不合格率超过规定值时，判定其不合格。

7.4.2 型式检验时，安全质量指标检验不合格，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，运输和贮存

8.1 包装

包装应大小一致，整洁，干燥，牢固，透气，无污染，无异味。

8.2 标志

在外包装上使用地理标志产品专用标志。产品标签应符合 GB 7718 和《地理标志产品保护规定》的要求。

8.3 运输

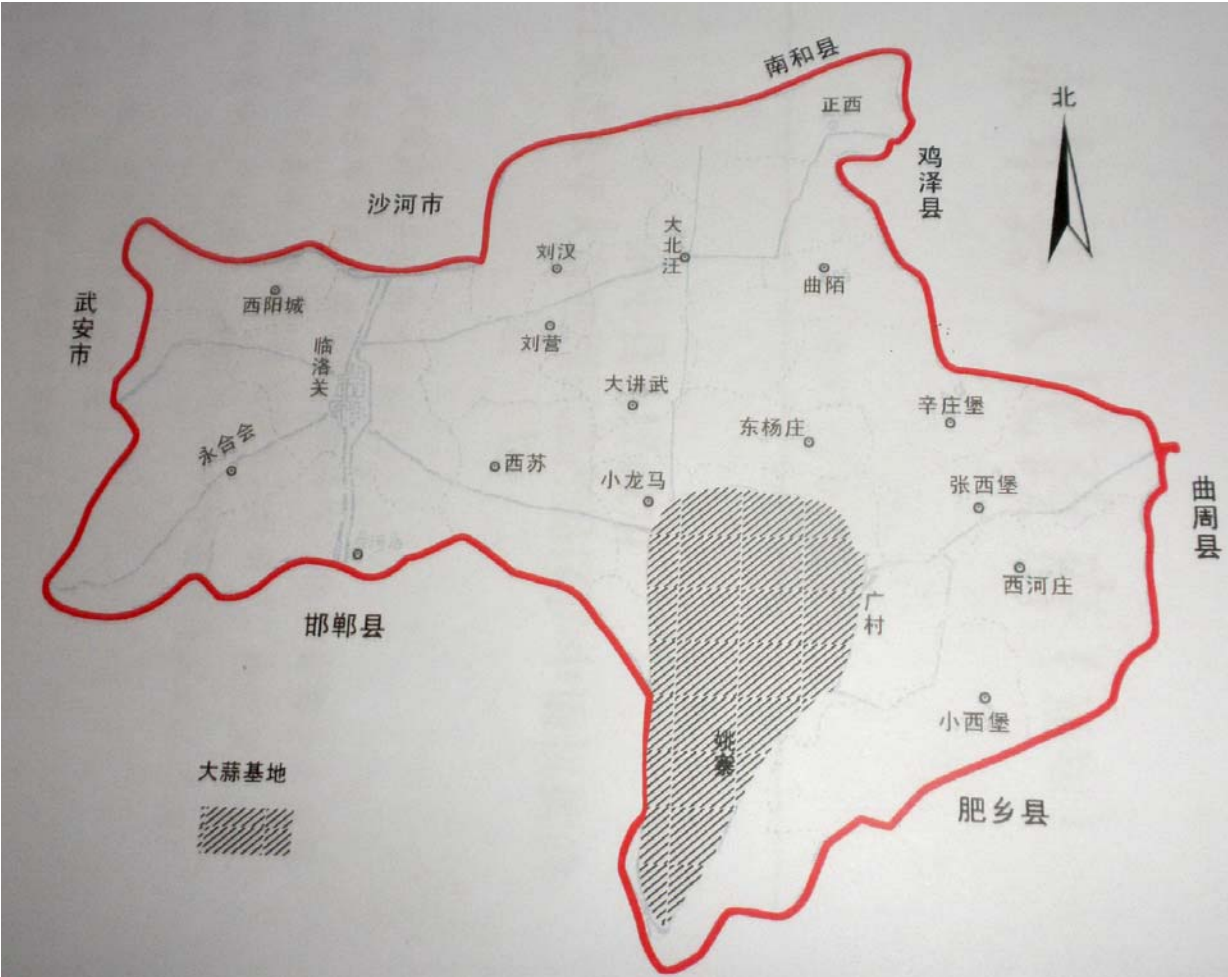
轻装轻卸，防止受潮，运输途中严禁日晒，雨淋，并注意防冻，防热，防污染。

8.4 贮存

8.4.1 永年大蒜采收后，应充分晾晒干燥后贮存在阴凉通风、干燥处，或在冷库贮藏。

附录 A
(规范性附录)
地理标志产品保护范围图

永年大蒜的地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 永年大蒜的地理标志产品保护范围图