



中华人民共和国国家标准

GB/T 22212—2008

地理标志产品 金乡大蒜

Product of geographical indication—
Jinxiang garlic

2008-07-31 发布

2008-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位:山东省金乡县质量技术监督局、中华全国供销合作总社济南果品研究院、山东省金乡县农业局、金乡县宏昌果菜有限公司、金乡县成功果蔬制品有限公司、金乡县宏泰冷藏加工有限责任公司。

本标准主要起草人:刘章箭、张西周、何东方、李民、张继民、徐新明、张永全、周一名、张言华、胡树强、商春峰、卢立海、陈庆海、孔建伟、卞茂启、段淑霞、卞倩倩、张钦斌、于洪建、孙劲虚、王加兵、王汝平、孟宪霞。

地理标志产品 金乡大蒜

1 范围

本标准规定了金乡大蒜的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

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》批准保护的金乡大蒜。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本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标准。

GB 4285 农药安全使用标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.4 食品中灰分的测定

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.124 食品中氨基酸的测定

GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 18407.1 农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY 5001 无公害食品 葱蒜类蔬菜

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装通用技术条件

SB/T 10348 大蒜

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

SB/T 10348 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

金乡大蒜 Jinxiang garlic

产于本标准第4章规定区域内，符合本标准质量要求的蒜头，具有个头大，蒜皮洁净，蒜头坚实饱满，耐贮运等特色。

4 地理标志产品保护范围

金乡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，即山东省金乡县现辖行政区域内，见附录A。

5 要求

5.1 种植技术

金乡大蒜种植技术参见附录 B。

5.2 等级指标

金乡大蒜按干蒜头横径分为特级、一级、二级、三级,各等级的大蒜应符合表 1 规定。

表 1 等级指标

项 目	等 级			
	特级	一级	二级	三级
蒜头横径/mm $\geq$	65	60	50	40
梗长度/mm $\leq$	20			
感官特征	1. 同一品种,成熟,色泽一致,形状规则,坚实饱满,完整,干燥,洁净,无异味。 2. 无霉变、腐烂、热损伤、发芽、日灼伤、虫蚀、僵蒜。 3. 无散瓣、皱缩空腔、独头蒜和机械伤。	1. 同一品种,成熟,色泽一致,形状规则,坚实饱满,完整,干燥,洁净,无异味。 2. 无霉变、腐烂、热损伤、发芽、日灼伤、虫蚀、僵蒜。 3. 无散瓣、皱缩空腔、独头蒜和机械伤。	1. 同一品种,成熟,色泽一致,形状规则,坚实饱满,较完整,干燥,洁净,无异味。 2. 无霉变、腐烂、热损伤、发芽、日灼伤、虫蚀、僵蒜。 3. 无散瓣、皱缩空腔、独头蒜,有轻微机械伤。	1. 同一品种,成熟,色泽一致,形状规则,坚实饱满,不完整,干燥,洁净,无异味。 2. 无霉变、腐烂、热损伤、发芽、日灼伤、虫蚀、僵蒜。 3. 无散瓣、皱缩空腔、独头蒜和严重机械伤。
杂质/% $\leq$	1			
等级不合格容许度	感官特征 1、3 中不合格率之和按质量计不超过 3%。 规格分级中不符合等级要求的按质量计不得超过 5%。	感官特征 1、3 中不合格率之和按质量计不超过 5%。 规格分级中不符合等级要求的按质量计不得超过 8%。	感官特征 1、2、3 中不合格率之和按质量计不超过 8%,其中第 2 项不合格率不超过 2.5%。 规格分级中不符合等级要求的按质量计不得超过 10%。	感官特征 1、2、3 中不合格率之和按质量计不超过 10%,其中第 2 项不合格率不超过 2.5%。 规格分级中不符合等级要求的按质量计不得超过 10%。

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	含 量
水分/% $\leq$	70
还原糖/% $\geq$	0.45
蛋白质/% $\geq$	4.6
灰分/% $\leq$	1.5
氨基酸总和/(g/kg) $\geq$	40

5.4 安全质量指标

应符合 NY 5001 的规定。

5.5 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 等级指标的检验

6.1.1 蒜头横径

蒜头横径用分级板测量确定。

6.1.2 梗长度

大蒜梗长用游标卡尺(0 mm~125 mm)测量确定。

6.1.3 感官特征

6.1.3.1 色泽、形状、成熟、饱满、完整、干燥、洁净、异味、杂质、腐烂、冻害、病虫害等由感官鉴定。腐烂、冻害、病虫害等症状不明显而有怀疑时,应将样品剖开检验。

6.1.3.2 在同一枚大蒜上兼有两项或两项以上不合格项目时,只记录其中对质量影响较重的一项。

6.1.4 杂质的计算

将样品中的杂质挑出,称量,按式(1)计算百分率。

$$X_1 = \frac{m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots(1)$$

式中:

- X₁——杂质百分率,%;
- m₁——杂质质量,单位为克(g);
- m——检验用样品质量,单位为克(g)。

6.1.5 等级不合格品率的计算

将挑出的不合格品按记录分项用天平(精度 0.01 g)或电子秤称量计算其百分率,精确到小数点后一位。按式(2)计算其百分率。

$$X_2 = \frac{m_2}{m} \times 100\% \dots\dots\dots(2)$$

式中:

- X₂——等级不合格品百分率,%;
- m₂——不符合规格等级标准的蒜头质量,单位为克(g);
- m——检验用样品质量,单位为克(g)。

6.2 理化指标检测

6.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定执行。

6.2.2 还原糖

按 GB/T 5009.7 规定执行。

6.2.3 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定执行。

6.2.4 灰分

按 GB/T 5009.4 规定执行。

6.2.5 氨基酸总和

按 GB/T 5009.124 规定执行。

6.3 安全质量指标检验

按 NY 5001 规定执行。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 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

按照 GB/T 8855 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 交收检验时,在整批产品中各等级不合格品率超过规定值时,判定其等级不合格,允许重新分等,进行第二次验收,若仍不合格则判定该批产品不合格。首检时杂质若超过规定值,则判定该批产品不合格。

7.4.2 型式检验时,等级及杂质判定同 7.4.1。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

8.1.1 包装物应符合 SB/T 10158 的要求。

8.1.2 包装应大小一致、整洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味。

8.1.3 应按规格等级分别包装,每一件包装内质量一致。

8.2 标志

8.2.1 金乡大蒜经营企业可在其外包装上使用地理标志产品专用标志。

8.2.2 销售金乡大蒜的定量包装标志应包括:

- a) 品名、产品标准号、等级、净含量;
- b) 原产地、销售单位及地址、商标、联系电话;
- c) 生产日期;
- d) 运输、贮藏注意事项。

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 金乡大蒜采收后,应充分晾晒干燥后贮存,严禁有毒物质污染,严禁在无防护设施的阳光下或高温、高湿环境存放,在生理休眠期内应存放在阴凉通风、干燥、无虫害、无有害菌、清洁卫生的库房内,并在解除生理休眠期之前及时入冷库贮藏。

8.4.2 蒜头冷库贮存适宜库温为 $-3\text{ }^{\circ}\text{C}\sim-2\text{ }^{\circ}\text{C}$,空气相对湿度 $65\%\sim75\%$ 。

附 录 A
(规范性附录)

金乡大蒜地理标志产品保护范围图

金乡大蒜地理标志产品保护范围见图 A.1。

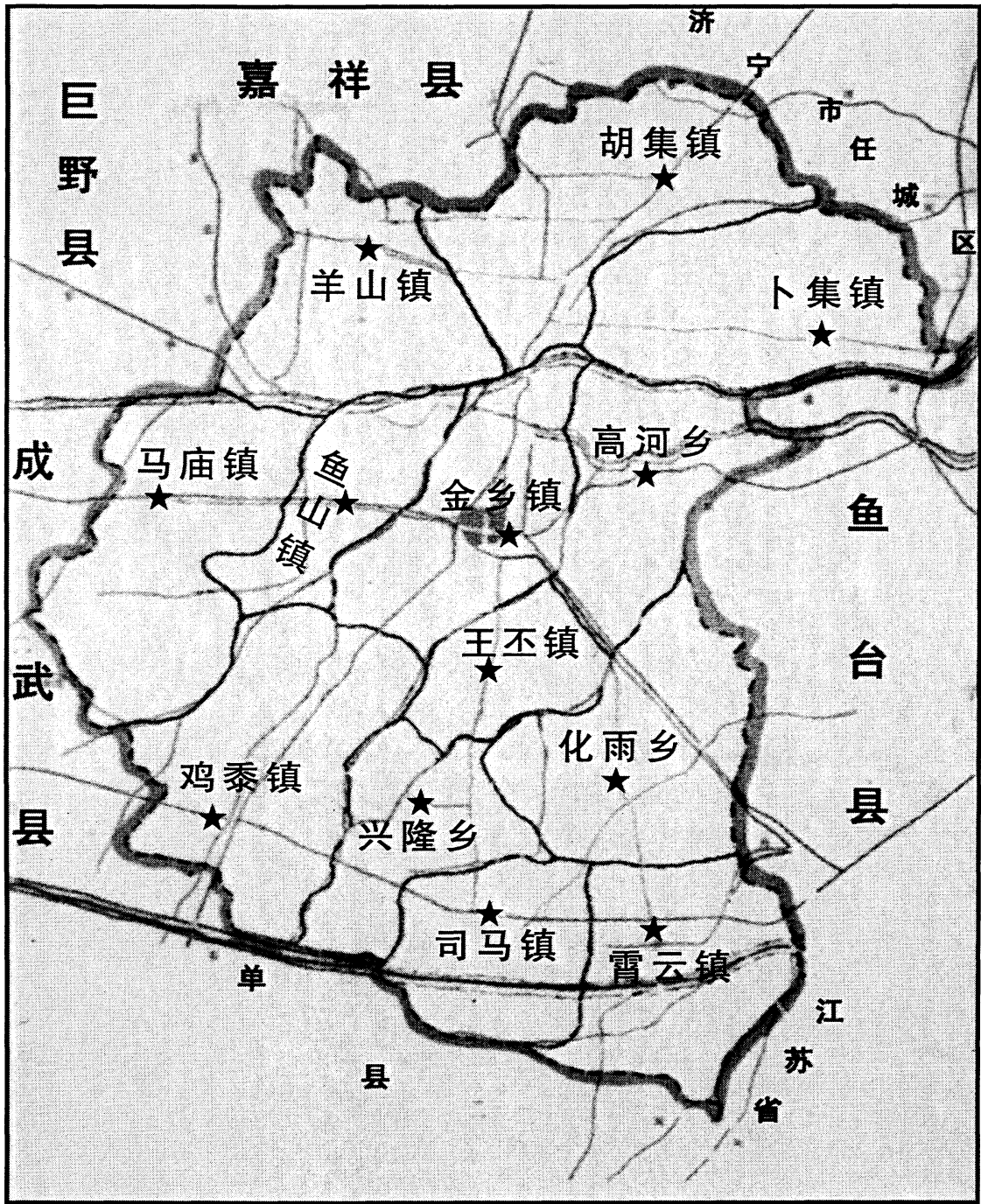


图 A.1 金乡大蒜地理标志产品保护范围图

附 录 B
(资料性附录)
金乡大蒜种植技术

B.1 产地环境

符合 GB/T 18407.1 规定要求。

对大蒜种植区的大气、土壤和水质应做环境质量评估。对土壤、水质和空气的安全评估应有具备相应资质的环境评估部门或实验室实测数据作为技术依据。

B.2 产地周围环境

种植基地四周应具有足够安全的隔离措施,确保不受周围农田、果园农药使用的污染;四周应设立明显的基地标识和环境界限,内容包括种植基地的名称、面积、种植品种、种植人、植保员等。

B.3 种植技术**B.3.1 生产用水与灌溉**

农田灌溉用水应符合 GB 5084 的要求。使用水溶性农家肥及农药所用的水,其微生物等污染物含量不得对新鲜大蒜安全造成不良影响。

大蒜生长过程中,根据植株长势、降水量、天气和生长发育期合理安排灌溉及灌水量。

B.3.2 肥料与施用

肥料应符合安全生产要求,有效成分达到国家规定标准,并从有资质的肥料销售商或生产厂家采购。

在种植大蒜过程中,不得施用受重金属或其他化学物质污染的粪肥和其他天然肥料。施用化肥种类、数量及施肥时期应科学合理。

B.3.3 农药的使用

使用农药应严格遵循 GB 4285、GB/T 8321(所有部分)的规定,不得使用国家明令禁止使用的农药,应严格执行农药安全间隔期。

B.3.4 适期种植

金乡大蒜适宜播种期为 10 月 1 日至 10 月 10 日。

B.3.5 合理密植

金乡大蒜应按株行距 150 mm×190 mm 播种,每 667 m² 株数应保持在 23 000 株左右。

B.3.6 播种

播种前,首先选择蒜头和蒜瓣,去除带有伤残、病斑及小蒜瓣,单瓣重在 4 g~6 g,不得剥蒜皮。播种后蒜瓣覆土 15 mm~20 mm,然后浇透水。

B.3.7 化学除草及地膜覆盖

浇水后 3 d~5 d 内,使用符合安全要求的除草剂,均匀喷洒畦面后随即覆盖地膜或直接使用除草膜。

B.3.8 出苗期管理

浇水后 7 d~9 d,幼芽开始出土,在芽未放出叶片前,用柔软工具轻轻拍打地膜,以使蒜芽透出地膜。少量幼芽不能顶出地膜时,应用小钩及时破膜拎苗。

B.3.9 越冬前及越冬期管理

出苗后视土壤墒情和出苗整齐可浇一次水。若发现有蒜蛆(种蝇)为害,应及时用环境友好型农药

GB/T 22212—2008

灌根。越冬期间应注意保护地膜完好。

B.3.10 返青期管理

春季蒜苗返青后,于4月上旬浇水并追施返青肥,防治蒜蛆用环境友好型农药灌根。在害虫成虫活动盛期(3月下旬),应采用安全环保有效的措施杀灭成虫。

B.3.11 蒜薹及蒜头形成期管理

至蒜薹露尾时,视植株长势追施补充肥料并浇水。待蒜薹露出150 mm~200 mm时即可提薹。提薹完毕,应保持土壤湿润,收获前7 d停止浇水。

B.3.12 收获及晾晒

提薹后15 d~18 d开始收获大蒜,大蒜收获后不得直接暴晒蒜头。在晾晒过程中应经常翻动,防雨淋、防霉变、防污染。
