

DB13

河北省地方标准

DB13/T 1315—2010

地里标志产品 唐县大枣

Product of geographical indication--Tang County Jujube

2010 - 11 - 15 发布

2010 - 11 - 25 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。

本标准根据国家质量监督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》及GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准由保定市质量技术监督局提出。

本标准起草单位：唐县质量技术监督局、唐县林业局。

本标准主要起草人：张坤英、田进宝、李建华、陈素珍、李会茹、陈敏。

地理标志产品 唐县大枣

1 范围

本标准规定了唐县大枣地理标志产品保护的的范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、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》批准保护的唐县大枣。

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 3095 环境空气质量标准

GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定

GB/T 5835 干制红枣

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

DB 1306/T 108-2010 唐县大枣生产技术规程

3 术语和定义

GB/T 5835 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

唐县大枣 Tang County Jujube

源于唐县行政区域内，选用优质品种且符合DB1306/T 108—2010栽培的婆枣及加工产品。

4 地理标志产品保护范围

唐县大枣的产地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》批准的范围，即唐县所辖18个乡镇，行政区域图见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 地理环境

保护区范围内海拔高度小于等于400米，生产区域无工业企业的直接污染。

5.1.2 土壤条件

土壤类型为褐土，土壤质地为轻壤，pH值6.8至8.5，土壤有机质在0.8%以上。

5.1.3 大气环境

本栽培区域大气通风良好且符合GB 3095规定。

5.2 感官指标

果型为长圆形或卵圆形，果实饱满、皱缩程度小，平均单果重8.5克以上，肉厚且有弹性、外观棕红艳丽具光泽。

5.3 唐县大枣的理化指标应符合表 1 要求

表1 理化指标

项目	指标
损伤和缺陷	无霉变果。允许浆头不超过2%，不熟果不超过3%，病虫果、破头果两项不超过5%。
总糖含量，%	≥70
含水率，%	≤25
杂质，%	≤0.5

5.4 卫生指标

符合 GB 2762和 GB 2763的有关规定。

6 检验方法

6.1 外观和感官特性

6.1.1 外观特性

将样品放在干净的平面上，在自然光下通过目测观察枣果的形状、颜色、光泽、果粒大小及均匀程度、有无外来水分等。

6.1.2 缺陷果

逐个检查样品果有无缺陷，同一果上有二项或二项以上缺陷时，只纪录对品质影响最重的一项。根据式（1）计算缺陷果所占比率：

$$Q = \frac{N_1}{N_2} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- Q —— 缺陷果百分率，单位为%；
- N₁ —— 缺陷果个数，单位为个；
- N₂ —— 样品果实总数，单位为个。

6.1.3 杂质

取不低于10 kg样品，统计尘土、石粒、碎枝烂叶、金属等所有杂质的重量。根据式（2）计算杂质所占比率：

$$Z = \frac{W_1}{W_2} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

Z ——— 杂质百分率，单位为%；

W₁ ——— 杂质总重量，单位g；

W₂ ——— 样品果实总数，单位为个。

6.1.4 异味

将样品取出，或打开包装，直接用嗅觉和用口尝，检查是否有异味和苦味。

6.2 内在品质

6.2.1 果实含水量

取干制红枣样品200~250 g，切开果肉，去除枣核，将果肉切成薄片放在天平（感量为0.1 g）上称重，然后将果肉放入60~65℃烘箱中烘至恒重后再称重，按式（3）计算含水率：

$$W = \frac{M_1 - M_2}{M_1} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中：

W ——— 果实含水率，单位为%；

M₁ ——— 烘前果肉重，单位为g；

M₂ ——— 样品总重，单位为g。

6.2.2 总糖含量

按GB/T 5009.8中的方法进行。

6.2.3 卫生指标检测

污染物、农药残留量分别按GB 2762和GB 2763规定的相应检验方法和标准执行。

7 判定规则

7.1 检验批次

同品种、同一批交货进行销售或调运的干制红枣为一个检验批次。

7.2 抽样方法

在一个检验批次的不同部位按规定数量进行抽样，抽取样应具有代表性。

7.3 抽样数量

每批次干制红枣的抽样数量见表2。如果在检验中发现问题或遇特殊情况，经交接货双方同意，可适应增加抽样数量。

表2 每批次干制红枣的抽样数量

每批件数（件）	抽样件数
≤100	5件
101～500	以100件抽验5件为基数，每增100件增抽2件
501～1 000	以500件抽验13件为基数，每增100件增抽1件
>1 000	以1 000件抽验18件为基数，每增200件增抽1件

7.4 取样

包装抽出后，自每件包装的上中下三部共提取样品300～500 g，根据检测项目的需要可适当加大样品数量，将所有样品充分混合，按四分法分取所需样品供检使用。

7.5 判定规则

检验结果全部符合本标准规定的，判定该批产品为合格品。若检验时出现不合格项时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格项即判定该批产品不合格。卫生指标有一项不合格即判为不合格，不得复检。

8 包装、标志、运输和贮存

8.1 包装

包装容器应坚固、干净、无毒、无污染、无异味。包装材料可用瓦楞纸箱（符合GB/T 6543规定）或塑料箱，不允许使用麻袋和尼龙袋。干制红枣要先装入小塑料袋中密封包装，再放在纸箱或塑料箱中。塑料袋密封包装宜采用0.25～2.5 kg的小包装。纸箱包装宜采用2.5 kg～10 kg的包装。包装内可放有袋装的干燥剂，但要特别注明，避免误食。包装容器内不得有枝、叶、砂、石、尘土及其它异物。内衬包装材料应洁净、无异味，且不会对枣果造成伤害和污染。

8.2 标志

经检验合格并获得批准的企业，应在外包装上使用地理标志产品专用标志。标签应符合GB 7718的规定。

8.3 运输

运输工具清洁卫生、无异味。不与有毒有害物品混运。装卸时轻拿轻放。待运和运输过程中严禁烈日曝晒、雨淋，注意防潮。

8.4 贮存

贮存场所应干燥、通风良好、洁净卫生、无异味。也可在低温冷库（0～10℃）存放。不与有毒、有害物品混合存放。贮存时需标明贮存期限。贮存过程中要定期检查，以防发生腐烂、霉变、虫蛀。

附录 A：地理标志产品唐县大枣产地区域图

附 录 A
(规范性附录)
地里标志产品唐县大枣产地区域图

