

# DB4418

## 清 远 市 地 方 标 准

DB4418/T 010—2020

---

### 地理标志产品 连山大肉姜

Product of geographical indication — Lianshan fleshy ginger

2020-09-01 发布

2020-10-01 实施

---

清远市市场监督管理局 发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件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》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由清远市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：连山壮族瑶族自治县凝聚共创种养专业合作社、清远市质量管理协会、连山壮族瑶族自治县市场监督管理局、连山壮族瑶族自治县农业农村局。

本文件主要起草人：雷海燕、邹石桥、韦光宾、何慕芳、何业兴、李楠、肖土球。

本标准首次发布。



# 地理标志产品 连山大肉姜

## 1 范围

本文件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。

本文件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

下列文件中的内容通过文中规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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/T191 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》
- 《中华人民共和国药典》（2020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》批准的范围（国家质量监督检验检疫总局2018年第31号公告），即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 1798.5 mm,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 $\geq 1\%$ 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 质量要求

#### 5.4.1 感官要求

产品按外部形态分为一、二、三等级,各等级的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

等级	要求						
	色泽	气味	组织形态		机械伤/% (限度以质量计) $\leq$	杂质/% (限度以质量计) $\leq$	整块单重/g >
一等	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。	具有生姜固有的正常辛辣味,辣味适中,并略带香味,无异味。	姜块肥大,鳞茎稀疏,皮薄肉厚,肉质脆嫩,纤维细少。	形态完整、一致,具有该品种固有的特征,肥大丰满充实色泽新鲜,表面光滑,清洁。	1.0	1.5	250
二等				形态基本完整、色泽基本一致,具有该品种固有的特征,丰满充实,表面基本光滑,清洁。	1.5	2.0	200
三等				形态尚正常丰满,色泽尚正常,具有该品种固有的特征,表面尚清洁。	2.5	2.0	150

#### 5.4.2 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/% ≤	1.5
6-姜辣素/% ≥	0.05

#### 5.4.3 安全指标

5.4.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.3.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 5.4 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》（2020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

每批货物应单独取样，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。

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，生产单位应进行交收检验，交收检验项目可按5.4规定的质量要求双方商定。未作商定时，交收检验的项目按5.4.1中的规定检验合格方可交收。

## 7.4 型式检验

型式检验按第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。

- a) 前后两次检验结果差异较大；
- b) 因人为或自然因素，使生产环境发生较大的变化时；



c) 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项目,有一项或一项以上不合格的,应加倍抽样或采用留样复验不合格项目,复检后仍有不合格的,则判定该批产品不合格。

7.5.2 交收检验按 5.4.1 规定的检验项目,有一项达不到等级要求的产品,降级处理。

7.5.3 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,标志的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,将茎叶掰去,随收随贮。把健壮姜块和病虫害危害、机械伤的姜块分开,健壮姜块采用地窖贮藏,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  
(规范性)  
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  
(规范性)  
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667m<sup>2</sup>施商品有机肥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,环田沟比畦沟深5 cm~10 cm,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、困姜

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。晒姜结束后,将姜种置于屋内堆放2 d~3 d。

##### B.1.2.2.2 消毒

用1%高锰酸钾溶液浸泡姜种约1 min作消毒处理。

##### B.1.2.2.3 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.1.2.2.4 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667 m<sup>2</sup>播种量为140 kg~220 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 水分管理

B.1.4.1 发芽期：为保证顺利出苗，播种时浇透底水，直到出苗70%左右时，开始浇第一次水，隔2 d~3 d再浇一次水。

B.1.4.2 幼苗期：保持土壤相对湿度65%~70%，遇干旱宜小水勤浇，并进行浅锄，松土保墒。暴雨过后，应及时开沟排水，防止积水。

B.1.4.3 旺盛生长期：保持土壤相对湿度75%~80%，遇干旱应及时灌溉，要求每6 d~7 d灌溉一次，收获前3 d~4 d天再浇1次水，使收获时的姜块带有潮湿泥土，以利于入窖贮藏。

#### B.1.5 追肥

B.1.5.1 肥料使用应符合NY/T 496的规定。

B.1.5.2 在苗高15 cm左右，长出1个~2个分枝时追1次小肥，每667 m<sup>2</sup>施尿素4 kg~6 kg。

B.1.5.3 长出3个~4个分枝时，每667 m<sup>2</sup>施复合肥50 kg~55 kg。

B.1.5.4 长出5个~7个分枝时，每667 m<sup>2</sup>施过硫酸钾15 kg~20 kg或复合肥20 kg~30 kg。

B.1.5.5 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.1.6 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/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100mg/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1 000倍液加75%百菌清可湿性粉剂1 000倍液喷施叶面，隔7 d~10 d喷一次，连喷2次~3次。

B.2.2.2.3 根腐烂病：发病初期用托布津1 000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250ml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 m<sup>2</sup>洒施3%辛硫磷颗粒1.5 kg~2.0 kg。

B.2.2.2.6 姜螟：在蚁螟盛期用敌杀死2 000倍液或杀虫单1 000倍液喷杀。

### B.3 收获

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。

---