

团 体 标 准

T/GDAQ 00001—2022

地方特色产品 螺岗韭菜花

Local chatacteristic product—Luogang scape of Chinese chives

2022-04-08发布

2022-07-08实施

广 东 省 质 量 协 会
广 东 省 粤 科 标 准 化 研 究 院

发 布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 地方特色产品产地范围 1

5 生产技术规程 1

6 要求 2

7 检验方法 2

8 检验规则 3

9 标志 4

10 包装、运输与贮存 5

附录 A（资料性） 螺岗韭菜花生产技术规程..... 6

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。

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。

本文件由广宁县螺岗镇人民政府提出。

本文件由广东省质量协会和广东省粤科标准化研究院联合归口。

本文件起草单位：广宁县螺岗镇人民政府、广东省乡村振兴驻螺岗镇帮镇扶村工作队、肇庆市粤科标准化研究院、广东省质量协会、广东省粤科标准化研究院、广东理工学院国际商学院、广宁县俞社坊种养专业合作社、肇庆市工程师学会。

本文件主要起草人：沈磊鋆、王云飞、陈鸿韬、陈伟华、曹彦卿、张建波、李子耀、吴少敏、陶功浩、江曼、禰俊文、马少佳、朱莉莉、陈昕、莫秀坤、张筱雯、梁振兴、王凤兰、尹文军、叶健龙、谢中阳、刘璐、林小博。

引 言

《广东省地方特色产品品牌计划》是广东省质量协会和广东省粤科标准化研究院联合主导的重大项目，是标准与质量助力乡村振兴的重要举措。同时也是双方响应广东省科学技术协会助力乡村振兴要求的有力行动。未来，广东省质量协会和广东省粤科标准化研究院将充分发挥各自的优势和专业水平，依托质量、品牌和标准推动我省地方产业发展，通过标准化示范项目的建设，形成一套可复制、可推广、特色鲜明的标准化体系，促进农业增效和农民增收。

本文件的知识产权归广宁县螺岗镇人民政府、广东省质量协会、广东省粤科标准化研究院共同所有。

本文件由广宁县螺岗镇人民政府推广实施和管理。

地方特色产品 螺岗韭菜花

1 范围

本文件规定了螺岗韭菜花的产地范围、生产技术规程、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以采食其嫩茎为主的韭菜，不适用于叶用韭菜。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的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/T 191 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

韭菜花 *scape of Chinese chives*

以采食其嫩茎为主的韭菜。

注：韭菜花亦称韭薹、韭菜苔。

3.2

螺岗韭菜花 *Luogang scape of Chinese chives*

产于广东省肇庆市广宁县螺岗镇现辖行政区域范围内，满足本文件要求的韭菜花。

3.3

整修 *trimming*

收割后的韭菜花不带泥、水、杂草及其他杂质，切割断面整齐，捆把松紧适度。

3.4

划薹 *scratched scape*

采收时用工具划破叶鞘而抽出，薹面上有明显划痕的韭菜花。

4 地方特色产品产地范围

地方特色产品螺岗韭菜花产地范围为广东省肇庆市广宁县螺岗镇现辖行政区域范围。

5 生产技术规程

生产技术规程参见附录A。

6 要求

6.1 品质指标

螺岗韭菜花分为优等品和合格品，各等级应符合表1的规定。

表1 品质指标

项目	优等品	合格品
长度（含苞）/cm	30~50	≥25
萎蔫	无	
色泽	正常	
整修	符合整修要求	
鲜嫩	挺拔，组织充实，饱满	
异味	无	
冻害	无	
病虫害	无	
机械伤	无	
腐烂	无	
划薹	无	
畸形	无	

6.2 特色指标

不溶性膳食纤维≥1.50 g/100 g。

6.3 安全指标

6.3.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定，其中铅限量应符合新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶类蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）对应的要求，镉限量应符合新鲜蔬菜（叶类蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）对应的要求。

6.3.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763中鳞茎类蔬菜（韭菜）的规定，同时符合表2的规定。

表2 农药最大残留限量

单位为毫克每千克

序号	项目	指标	检验方法
1	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯（cypermethrin and beta-cypermethrin）	≤0.01	NY/T 761
2	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯（cyhalothrin and lambda-cyhalothrin）	≤0.01	GB 23200.113
3	多菌灵（carbendazim）	≤0.01	GB 23200.121
4	噻虫嗪（thiamethoxam）	≤0.02	GB 23200.121
5	乙氧氟草醚（oxyfluorfen）	≤0.01	GB 23200.113
6	苯醚甲环唑（difenoconazole）	≤0.01	GB 23200.113
各农药项目除采用表中所列检测方法，如有其它国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法，且其检出限或定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用			

7 检验方法

7.1 品质指标

7.1.1 总则

每批随机抽取200株韭菜花进行品质指标检验。

7.1.2 外观特征

外观特征包括萎蔫、色泽、整修、鲜嫩、冻害、病虫害、机械伤、腐烂、划薹、畸形等，用目测法检测。

7.1.3 异味

用嗅的方法检测。

7.1.4 长度（含苞）

用合格的计量器具测量，结果精确到0.1 cm。

7.2 特色指标

不溶性膳食纤维按GB 5009.88规定的方法测定。

7.3 安全指标

7.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.3.2 农药最大残留限量

按6.3.2和GB 2763规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验分类

检验分为型式检验和交收检验。

8.2 检验项目

产品的检验项目如表3所示。

表3 检验项目

项目	型式检验	交收检验
长度（含苞）	√	√
萎蔫	√	√
色泽	√	√
整修	√	√
鲜嫩	√	√
异味	√	√
冻害	√	√
病虫害	√	√
机械伤	√	√
腐烂	√	√
划薹	√	√
畸形	√	√
不溶性膳食纤维	√	—
污染物限量	√	—
农药最大残留限量	√	—

表3 检验项目 (续)

项目	型式检验	交收检验
标志	√	√
包装	√	√

8.3 检验时机

每批应进行交收检验，如有下列情况应进行型式检验：

- 种植管理技术有重大改变时;
- 首次采摘;
- 客商或合同有要求;
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求。

8.4 组批规则、抽样方案

同一生产单位、同品种、同等级、同一采摘日期的为一检验批，每一批随机抽样检验。

8.5 判定规则

8.5.1 品质指标

8.5.1.1 如果一株韭菜花同时出现多种品质指标上的不合格,选择一种主要的不合格项,按一个不合格品计算。不合格百分率以 X 计,数值用%表示,按式(1)计算,计算结果精确到小数点后一位。

[illegible]

式中:

n ——单项不合格品的数量，单位为株；

N ——检验样品的总数量，单位为株。

各单项不合格百分率之和即为总不合格百分率。

8.5.1.2 每批受检样品品质指标总不合格百分率按其所检单位（如每箱、每捆）的平均值计算，不应超过该等级规定的限度范围。优等品的限度范围为5%，不合格部分应达到合格品标准。合格品的限度范围为8%。如超过，降级处理或判定该批产品不合格。

8.5.2 特色指标和安全指标

每批受检样品有一项不合格, 判定该批产品不合格。

8.5.3 复检

8.5.3.1 标志、包装不合格时，可整改后重新申请复检一次。

8.5.3.2 特色指标不合格，可加倍抽样复检，复检后如仍不合格，判定该批产品不合格。

8.5.3.3 品质指标、安全指标不合格不进行复检。

9 标志

9.1 符合优等品要求的可粘贴“广东省地方特色产品 螺岗韭菜花”专用标志。专用标志见图1。



图1 “广东省地方特色产品 螺岗韭菜花”专用标志

9.2 包装袋（箱）外侧应标明产品名称、质量等级、净含量、包装日期、执行标准号、产品商标、生产单位名称、地址、联系方式以及防晒、雨淋等标志内容，标志符号应符合 GB/T 191 的规定。

10 包装、运输与贮存

10.1 包装

10.1.1 包装(箱、筐)要求大小一致、牢固，内壁及外表均平整，疏木箱缝宽适当、均匀。包装容器应保持干燥、清洁、无污染。

10.1.2 应按同品种、同等级、同规格的产品分别包装。

10.2 运输

10.2.1 收获后应就地修整，及时包装、运输。

10.2.2 运输时做到轻装、轻卸，严防机械损伤。运输工具要清洁、卫生、无污染。短途运输中严防日晒、雨淋。长途运输中注意防冻保温或通风、散热，不使产品质量受到影响。

10.3 贮存

10.3.1 临时贮存应在阴凉、通风、清洁、卫生的条件下，防日晒、雨淋、冻害及有毒物质的污染。堆码整齐，防止挤压等损伤。

10.3.2 短期贮存应按品种、等级、规格分别堆码，货堆不应过大，保持通风散热，控制适宜温、湿度。

10.3.3 贮存库内温度保持在 $(4 \pm 0.5) ^\circ\text{C}$ 。

附 录 A
(资料性)
螺岗韭菜花生产技术规程

A.1 育苗

A.1.1 品种选择

宜选用适合本地条件，择植株粗壮、分蘖能力强、叶片肥厚，韭薹长且粗、脆嫩、纤维少的品种。

A.1.2 种子处理

育苗前，首先去除空籽、病籽，晒种1 d~2 d，然后置于55℃左右的温水中浸泡15 min~20 min，期间进行搅拌，使种子受热均匀；或用药剂消毒，可将种子置于高锰酸钾800倍液中浸泡30 min，捞出后用清水洗干净；再置于常温水中浸泡24 h左右，可直接播种或催芽后播种。

A.1.3 苗床准备及处理

苗床选择疏松、腐殖质含量高、便于排灌、前茬未种植葱蒜类作物的微酸性砂壤土地块。每667 m²施入腐熟农家肥800 kg~1 000 kg，深翻地块，耙碎平整作畦，畦宽100 cm~120 cm，沟宽30 cm~35 cm，畦面平实。播种前先用水浇透畦面，保证苗床土壤湿润。

A.1.4 播种

一般在10月中旬前后播种，将处理后的种子和细沙按1:5充分混合后，均匀撒在苗床上，再用细土盖没种子0.5 cm左右为宜，然后覆盖一层干稻草或遮阳网；种子发芽出土后，揭开遮阳网。

A.1.5 苗期管理

要做到勤浇水、薄施肥、早除草和早防病。播种后及时喷施25%甲霜·噁霉灵水剂2 000倍液预防猝倒病等。盖膜保温保湿，当幼苗出芽50%左右时，即可去膜。采用沟灌浸水，不宜淋水。当气温低于12℃时，需搭建小拱棚，温度高时注意通风透气，苗期追肥2~3次，以尿素为主，并及时除杂草。当幼苗3~5片叶时可定植。

A.2 定植

A.2.1 土壤选择

以土层深厚、土壤疏松、高腐殖质的砂壤土为宜，不宜连作。

A.2.2 整地施基肥

每667 m²撒入生石灰50 kg，施基肥，深翻，起畦，并覆盖黑色地膜。畦面宽100 cm~110 cm，沟宽35 cm，沟深20 cm~30 cm，按每667 m²施入腐熟农家肥1 500 kg~2 000 kg、过磷酸钙50 kg、15-15-15三元复合肥30 kg~50 kg、磷肥50 kg。田块四周挖好排水沟。

A.2.3 定植

一般在当年11月中旬或翌年3~4月定植，每畦4行，呈“品”字形种植，每穴2株，株距为28 cm~35 cm，每667 m²种植6 600株左右。种植深度以腋芽露出表土为准，定植后，淋透定根水，可加盖一层干稻草，厚度以叶片外露为宜。

A.3 田间管理

A.3.1 水肥管理

幼苗缓苗后，灌600~800倍根多多溶液，促进长根；25 d后，每667 m²淋施17-17-17复合肥5 kg左右；抽薹前追施肥3~5次，每667 m²施复合肥5 kg~10 kg；抽薹期，每667 m²施17-17-17复合肥15 kg左右；螺岗韭菜花采收期，每隔10 d~15 d追肥1次，每667 m²施用17-17-17复合肥15 kg左右，可配合叶面

喷施0.5%的磷酸二氢钾液，还可淋施花生麸等有机肥的水沤腐熟液。整个生育期水分供应充足，保持土壤见干见湿；雨天及时排水防涝。

A.3.2 中耕除草

应经常进行中耕除草。当株丛间过密时，及时进行分株移栽，并对移栽的植株进行肥水管理。

A.3.3 病虫害防治

A.3.3.1 防治原则

坚持预防为主、综合防治结合；农业、物理、生物防治优先，化学防治为辅。

A.3.3.2 主要病虫害

主要病害有立枯病、猝倒病、灰霉病、疫病等；主要害虫有韭蛆、葱蓟马、蚜虫等。

A.3.3.3 防治方法

A.3.3.3.1 立枯病、猝倒病

可用30%噁霉灵水剂800倍液灌根或1 500~2 000倍液喷雾防治。

A.3.3.3.2 灰霉病

可用50%速克灵（腐霉利）可湿性粉剂1 500倍液或75%百菌清可湿性粉剂800倍液喷雾防治。

A.3.3.3.3 疫病

可用68%精甲霜灵·锰锌可湿性粉剂1 000倍液或64%杀毒矾可湿性粉剂500倍液喷雾防治。

A.3.3.3.4 韭蛆

可用75%辛硫磷500倍液灌蔸防治。

A.3.3.3.5 葱蓟马、蚜虫

可用70%吡虫啉水分散粒剂1 000~1 500倍液、600亿PIB/g棉铃虫核型多角体病毒水分散粒剂1 000倍液或10%联苯菊酯乳油2 500倍液喷雾防治。

A.4 采收

当抽出的嫩韭薹长出35 cm左右、顶端花苞由扁平转为微鼓胀时人工从花薹基部轻轻弯曲将其折断；采收后，可用小刀将韭薹断口处削整齐。一般5月左右开始采摘，7~8月抽薹速度快、生长快，每天可采收1次；低温时生长速度慢，每2 d~3 d采收1次；可一直采收到10月。