

团体标准

T/MXRK 001—2025

代替T/MXRK 001—2024

地理标志产品 五原向日葵

2025-04-14 发布

2025-04-14 实施

内蒙古向日葵协会 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》、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》给出的规则起草。

本文件代替T/MXRK 001—2024《地理标志产品 五原向日葵》，与T/MXRK 001—2024相比，主要修订了本文件起草人名称，增加起草人员名单。

本文件附录A为规范性附录。

本文件由内蒙古向日葵协会提出并归口。

本文件起草单位：五原县绿色产业发展中心、五原县品牌建设发展服务中心、内蒙古向日葵协会、巴彦淖尔市三胖蛋食品有限公司、中企智赢科技（北京）有限公司、成都京蓉智成科技服务有限公司。

本文件主要起草人：靳存旺、李艳兵、李莹、马红梅、张丽梅、史建兵、白军、孙志华、司艳冬、卢亚男、高妍、常耀文、李雪波、李汉超、李心仪。

本文件及所代替历次版本发布情况为：

——2024年首次发布T/MXRK 001—2024。

——本文件为第一次修订。

地理标志产品 五原向日葵

1 范围

本文件确立了五原向日葵的术语和定义、地理标志产品保护范围、生产技术要求、质量要求及检验方法、检验规则及标签标志、包装、运输和储存。

本文件适用于国家知识产权管理部门根据《集体商标、证明商标注册和管理规定》批准实施保护的五原向日葵产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范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 3095 环境空气质量标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5499 粮油检验 带壳油料纯仁率检验法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11764 葵花籽
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 3299 植物油料中油酸、亚油酸的测定 近红外光谱法
- QB/T 5486 坚果与籽类食品贮存技术规范
- DB15/T 2059 食用向日葵优质高产栽培技术规程
- DB15/T 2779 河套食用向日葵收获技术规程
- DB15/T 2780 河套食用葵花籽
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 11764、DB15/T 2780给出的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

五原向日葵

在内蒙古自治区巴彦淖尔市五原县行政辖区范围内,按照特定的五原向日葵生产技术规程进行生产,且符合国家食品安全相关规定的葵花籽产品。

4 地理标志产品保护范围

五原向日葵的地理标志产品保护范围限于国家知识产权部门根据《集体商标、证明商标注册和管理规定》批准的范围,分布区域为东经东经 $107^{\circ} 35' 70'' \sim 108^{\circ} 37' 50''$,北纬 $40^{\circ} 46' 30'' \sim 41^{\circ} 16' 45''$ 的内蒙古自治区巴彦淖尔市五原县现辖行政区域,总面积为 $2\,414.8\text{ km}^2$ (具体范围如本文件附录A所示)。

5 生产技术要求

5.1 立地条件

5.1.1 气候

宜选择光能丰富、日照充足、干燥多风、降雨量少、蒸发量大,内年平均气温约 $7.0\text{ }^{\circ}\text{C}$,年均日照总时数约 $3\,190\text{ h}$ 、辐射总量约 153 kcal/cm^2 、 $\geq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 有效积温 $\geq 3\,360\text{ }^{\circ}\text{C}$,无霜期 $117\text{ d} \sim 136\text{ d}$,年降雨量约 170 mm 、蒸发量约 $2\,000\text{ mm}$ 的区域建园。

5.1.2 地形土壤

建园宜选择海拔高度约 $1\,100\text{ m}$,生态优良,附近空气质量达到GB 3095规定二级以上标准,土壤类型为灌淤土、砂壤土或轻壤土,土层深厚、肥沃,土壤质量符合GB 15618规定,pH值 $7.0 \sim 8.0$,有机质含量 $\geq 1.0\%$,排灌条件良好的温暖向阳的连片地块。

5.1.3 灌溉

园内应有灌溉水源或排灌系统,水质应符合GB 5084的规定。

5.2 建园

5.2.1 品种

当地选育的商品性好、抗逆性强、优质丰产的SH361、SH363、三瑞9号、三瑞10号等品种。

5.2.2 播种和田间管理

按照DB15/T 2059的规定进行。

5.3 收获

5.3.1 9月至10月期间,在植株茎秆变黄含水率 $60\% \sim 70\%$,中上部叶片变淡黄,花盘背面成黄褐色含水率 $65\% \sim 75\%$,舌状花干枯或脱落,籽粒变坚硬含水率 $15\% \sim 25\%$ 时适时收获。

5.3.2 五原向日葵采收及采收后加工按照DB15/T 2779的规定进行。

5.4 加工

5.4.1 五原向日葵加工工艺流程如图1所示。

向日葵籽→晾晒→精选→包装→检验→入库

图1 五原向日葵加工工艺流程

5.4.2 五原向日葵加工场所应符合GB 14881的规定。

6 质量要求

6.1 感官要求及检验方法

6.1.1 感官指标

五原向日葵根据其 50 g 粒数和感官品质分为特级、一级、二级、三级、四级共五个等级，各等级感官要求符合表 1 的规定。

表1 五原向日葵感官指标

项目	指标				
	特级	一级	二级	三级	四级
外观	籽粒饱满、大小均匀、坚实、具有葵花籽固有的色泽				
气味、滋味	具有葵花籽固有的气味和滋味，无酸败及其他异味				
50 g粒数，粒	≤180	181~200	201~220	221~240	≥241
纯仁率，% ≥	47.0				
脱皮籽 ^a +花皮籽 ^b ，% ≤	1.0	3.5	6.0	8.5	11.0
其中：脱皮籽，% ≤	0	0.5	1.0	1.5	2.0
中锈籽 ^c +重锈籽 ^d ，% ≤	9.0	17.0	25.0	33.0	41.0
其中：重锈籽，% ≤	0	2.0	5.0	7.0	10.0
霉变籽+虫蚀籽，% ≤	0.5	1.0	1.5	2.0	2.5
其中：虫蚀籽，% ≤	0	0.5	0.5	1.0	1.5
霉变籽，% ≤	0.5	1.0			2.0
短小籽，% ≤	0	0.5	1.0	—	
瘪籽/半瘪籽，% ≤	0	0.5	1.0		1.5
裂口烂尾籽 ^e ，% ≤	0	1.5	3.0	—	
杂质，% ≤	0		0.5	1.0	1.5
异物，% ≤	0			0.5	
冻籽，% ≤	0				
^a 脱皮籽：外壳掉皮连续或雾状面积占比超过整粒总面积1/3的葵花籽。 ^b 花皮籽：外表脱皮成斑点状，但脱皮面积占整粒面积5%~30%葵花籽（轻微机械损伤除外）。 ^c 中锈籽：外壳表面锈斑面积占整粒总面积1/4~3/4，且锈斑颜色较浅的葵花籽。 ^d 重锈籽：外壳表面锈斑面积超过整粒总面积3/4，且锈斑颜色较深的葵花籽。 ^e 裂口烂尾籽：烂尾部分超过尾部1/3或外壳裂缝长度超过整粒葵花籽长度1/2的葵花籽。					

6.1.2 检验方法

6.1.2.1 外观、气味和滋味

在自然光下，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查色泽、籽粒形态，去除外壳后用目测检查仁的色泽；嗅其气味，尝其滋味与口感，做出评价。

6.1.2.2 50 g 粒数

称取 50 g 葵花籽，数其数量并计数。

6.1.2.3 纯仁率

按照 GB/T 5499 的规定执行。

6.1.2.4 缺陷籽

脱皮籽、花皮籽、中锈籽、重锈籽、霉变籽、虫蚀籽、短小籽、瘪籽、半瘪籽、裂口烂尾籽、冻籽检验以粒数比计。

6.1.2.5 杂质、异物

按照 GB/T 5494 的规定执行。

6.2 理化指标及检验方法

五原向日葵理化指标及检验方法符合表 2 的规定。

表 2 五原向日葵理化指标及检验方法

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 11.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100 g	≤ 0.3	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
脂肪, g/100 g	35.0~45.0	GB 5009.6
油酸, g/100 g	5.50~6.50	NY/T 3299
亚油酸, g/100 g	7.50~8.50	NY/T 3299

6.3 卫生指标

符合 GB 19300 的规定。

6.5 净含量

6.5.1 定量包装的五原向日葵产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6.5.2 净含量的检测按照 JJF 1070 的规定进行。

7 检验规则

7.1 一般规则

按 GB/T 5490 的规定执行。

7.2 组批

以同一种植基地、同一品种、同一采收时间、同一等级、同一包装日期的五原向日葵产品为一组批。

7.3 扦样、分样

按照 GB/T 5491 的规定执行。

7.4 交收检验

每批五原向日葵产品在交收前应进行交收检验, 检验项目为感官、理化、净含量、包装、标识。

7.5 型式检验

当有下列情形之一时, 需要进行型式检验, 检验项目为本文件规定的所有指标项目:

- a) 新投入品种采收时;
- b) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化, 可能导致产品质量发生变化时;
- c) 交收检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家质量监管机构提出型式检验要求时。

7.6 判定规则

7.6.1 同一检验批检验样品不少于3份, 其中等级指标有2份达不到要求时, 应降为下一等级, 其他指标按国家有关规定执行。

7.6.2 品质等级指标检验时不重复计数, 指标计数优先顺序依次为: 虫蚀籽、霉变籽、瘪籽、半瘪籽、短小籽、脱皮籽、花皮籽、中锈籽、重锈籽。

7.6.3 等级指标低于四级, 其他指标符合本文件规定的, 判定为等外级。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签、标识应符合 GB/T 7718、GB 28050 的规定, 地理标志专用标志的申请、使用及管理见《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》。

8.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味, 符合相应的标准和有关规定要求, 不影响产品品质。

8.2.2 包装应完整、不破损, 且牢固、密封、防潮, 能保护产品品质。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程应防雨、防潮、防曝晒、防污染, 不与有毒、有害、有异味或可能影响产品质量的物品混装混运。

8.3.3 装卸时应轻拿轻放。

8.4 贮存

按照QB/T 5486的规定进行。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局（2023）第70号令）
 - [2] 《集体商标、证明商标注册和管理规定》（国家知识产权局（2023）第79号令）
 - [3] 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局（2020）第354号公告）
-

全国团体标准信息平台