

ICS 67.020
CCS B36

T/CQTZSC

重庆市大渡口区跳磴镇蔬菜专业合作社团体标准

T/CQTZSC 1—2020

地理标志产品 跳磴火葱

Product of geographical—Tiaodeng *Allium ascalonicum*

2020 - 12 - 15 发布

2020 - 12 - 15 实施

重庆市大渡口区跳磴镇蔬菜专业合作社
发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 产地范围.....	1
5 要求.....	1
5.1 自然环境.....	1
5.2 种植技术.....	2
5.3 质量要求.....	2
6 检验方法.....	3
6.1 感官指标.....	3
6.2 理化指标.....	3
6.3 食品安全指标.....	3
7 检验规则.....	3
7.1 组批.....	3
7.2 抽样.....	3
7.3 检验类型.....	3
7.4 判定规则.....	4
8 标签标识、包装、运输和贮存.....	4
8.1 标签标识.....	4
8.2 包装.....	4
8.3 运输.....	4
8.4 贮存.....	4
附录 A （规范性附录） 跳蹬火葱种植技术规程.....	5

前 言

本标准根据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》给出的规则制定。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由重庆市大渡口区跳磴镇蔬菜专业合作协会提出并归口。

本标准起草单位：重庆市大渡口区跳磴镇蔬菜专业合作协会。

本标准主要起草人：文钧，石奇，李后洪。

本标准及其替代标准的历史版次发布情况：本标准为首次发布。

地理标志产品 跳磴火葱

1 范围

本标准规定了跳磴火葱的术语和定义、产地范围、要求、检验方法、检验规则以及标签标识、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于原国家工商行政管理总局批准的地理标志证明商标“跳磴火葱”对应的产品。

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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.83	食品安全国家标准	食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.86	食品安全国家标准	食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.87	食品安全国家标准	食品中磷的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准	食品中铁的测定
GB 5009.92	食品安全国家标准	食品中钙的测定
GB 5009.241	食品安全国家标准	食品中镁的测定

3 术语和定义

3.1

跳磴火葱 *Tiaodeng allium ascalonicum*

在本标准第4章节规定的范围内种植，产品质量符合本标准要求的火葱。

4 产地范围

跳磴火葱产地范围限于东经106° 18'~106° 45'，北纬29° 38'~30° 2'之间，包括大渡口区内的跳磴村、双河村、石林村、新合村、拱桥村、沟口村、红胜村、蜂窝坝村、南海村、沙沱村、山溪村、金鳌村、石盘村、鳌山村、湾塘村共十五个村的行政区划范围。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 地理特征

地形为沿江平原地区，地势平坦。

5.1.2 气候

属亚热带季风性湿润气候，雨热量充足且雨热同季，年平均气温18.8℃，冬季气温平均6℃~8℃，夏季气温平均27℃~29℃，日照总时数1142h，年降雨量1000mm~1400mm。无霜期长。年平均总云量达7.8成，一年之中云量小于2成的仅有26d，云量大于8成的阴天达到229d。

5.1.3 土壤

土壤为黄泥夹页岩土壤，土壤肥沃、排水性好。

5.2 种植技术

种植过程应按照附录A的要求执行。

5.3 质量要求

5.3.1 感官特性

应符合表1的规定。

表1 感官特性

序号	项目	指标
1	株高 (mm)	400~480
2	葱白横径 (mm)	10~12
3	葱白纵径 (mm)	23~28
4	形状	葱白呈狭卵形，葱白外皮为紫红色的膜质，不易破裂；葱叶为管状深绿色，叶面蜡质较厚，色泽鲜亮
5	滋味	葱白气味鲜香，甘甜脆嫩，葱叶肉质细嫩，辛辣浓香

5.3.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

序号	项目	指标
1	蛋白质 (%)	≥1.8
2	维生素C (%)	≥0.24
3	铁 (%)	≥0.014
4	钙 (%)	≥0.74
5	磷 (%)	≥0.36
6	镁 (%)	≥0.18
7	胡萝卜素 (%)	≥0.006

5.3.3 食品安全指标

真菌毒素限量、污染物限量和农药最大残留量应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

6.1.1 以目视、口尝、手感检验形状、滋味。

6.1.2 用标尺检测葱白的横径和纵径。

6.2 理化指标

6.2.1 蛋白质的测定按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 维生素 C 的测定按 GB 5009.86 的规定执行。

6.2.3 铁的测定按 GB 5009.90 的规定执行。

6.2.4 钙的测定按 GB 5009.92 的规定执行。

6.2.5 磷的测定按 GB 5009.87 的规定执行。

6.2.6 镁的测定按 GB 5009.241 的规定执行。

6.2.7 胡萝卜素的测定按 GB 5009.83 的规定执行。

6.3 食品安全指标

真菌毒素限量、污染物限量和农药最大残留量的检验方案应按 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求执行。

7 检验规则

7.1 组批

以一个交货单元为一批次。

7.2 抽样

取样与产品总量相适应，每批产品至少取10个抽检产品，抽取方式可按表3执行：

表 3 抽检取样表

序号	产品总量 (Kg)	抽检总量 (Kg)
1	≤200	10
2	201~500	20
3	501~1000	30
4	1001~5000	60
5	>5000	100 (最低限度)

7.3 检验类型

7.3.1 交收检验

交收时应进行感官指标检验。

7.3.2 例行检验

有下列情形发生时进行例行检验，检验项目为本文件5.3规定的全部项目：

- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- 交收检验差异较大时；
- 国家质量监督机构或主管部门提出例行检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 对不符合本文件5.3中质量要求的样品做记录，一批次产品中合格率达到90%视为该批次合格，否则为不合格。

7.4.2 涉及理化指标不合格时，可重新加倍抽取样品进行复检，如检验合格，判该批次合格，否则为不合格。

8 标签标识、包装、运输和贮存

8.1 标签标识

标签标识包含以下内容：

- 产品名称；
- 产地；
- 净含量；
- 生产日期；
- 贮存方法；
- 地理标志产品专用标志等。

8.2 包装

包装材料及容器要求如下：

- 包装材料无毒、清洁、干燥、无污染、无异味，具有一定的通透性、防潮性、抗压性、和环保性；
- 为可回收利用或可降解的食品包装材料；
- 包装容器尺寸、形状应适应产品流通的需要。

8.3 运输

应符合以下要求：

- 运输工具应清洁、卫生、干燥、无其他污染物；
- 运输过程应具有防雨、防潮、防晒措施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运；
- 装卸时应轻拿、轻放，防止机械损伤。

8.4 贮存

应符合以下要求：

- 贮存仓库应有防潮、防霉、防冻、防晒措施，远离火源，保持清洁；
- 环境应清洁、干燥、无异味；
- 不得露天放置或与潮湿地面直接接触，应放置垫板，垫板与地面距离10cm以上，产品与墙壁之间的距离在10cm以上；
- 不得与有腐蚀性、有毒、有害、有异味或易于发潮的货物共同存放。

附 录 A
(规范性附录)
跳磴火葱种植技术规程

A. 1 种植

A. 1.1 选地

应远离工厂、医院等污染区3Km以上，土质疏松肥沃，排灌方便，便于集中连片种植。

A. 1.2 品种选择

选择耐旱、耐寒又耐热，对土壤、温度、肥料等要求严格，抗病害能力和分聚力强，适宜于砂壤土、壤土种植且商品性好的品种。

A. 1.3 栽培

A. 1.3.1 每年的7月上中旬栽植火葱。

A. 1.3.2 整地、作厢:火葱的根系浅而小，整地要精细、平整，以厢宽1m进行作厢。

A. 1.3.3 种植:用葱头种植可按行距20cm，穴距10cm，每穴播放葱头2粒~3粒。

A. 1.3.4 移栽:因火葱是株丛生长植物，植株分蘖力强，有的地块当葱苗分蘖长出一定量后再采用分株栽植，一般是株行距15cm×15cm，每穴栽2株~3株分蘖苗；植株栽深4cm~5cm，这样可增加葱白的长度，提高产量和品质，如果栽植过深，底部根系通透性差，造成火葱生长不良，甚至葱白腐烂，影响产量和质量。

A. 2 肥水管理

A. 2.1 应薄肥勤施，前期，可每亩施优质农家肥(厩肥或堆肥)5000Kg，过磷酸钙50Kg~75Kg，尿素40Kg。

A. 2.2 随着分蘖的增加可亩施巴田复合肥20Kg，每采收一次追施一次肥。

A. 2.3 雨排旱浇，保持土壤湿润；拔出田间杂草，减小病虫害发生。

A. 3 病虫害防治

A. 3.1 防治原则

火葱主要虫害以蝇蛆、潜叶蝇、夜蛾科害虫等；病害有葱霜霉病、锈病等为主，防治措施以预防为主，农业防治为重点，药剂防治以低毒低残留农药为主，严禁使用高毒高残留农药，严格执行农药使用安全间隔期。

A. 3.2 蝇蛆防治

A. 3.2.1 蝇蛆防治在9月~11月进行，采用雨前突击用药方式。

A. 3.2.2 药剂选用成虫用10%歼灭乳油1500倍~2000倍液、2.5%敌杀死乳油1500倍~2000倍液喷雾防治。

T/CQZSC 1—2020

A. 3. 2. 3 地下幼虫可用每亩毒死蜱(5%紫丹颗粒剂1.5Kg~3Kg、3%地正丹颗粒剂3Kg~4Kg),近根际条施或点施;也可选用毒死蜱(48%乐斯本乳油1000倍液、40%新农宝乳油1000倍液)。

A. 3. 2. 4 浇灌或用粗喷片喷淋。

A. 3. 3 潜叶蝇防治

A. 3. 3. 1 潜叶蝇防治一般9月~10月进行。清洁田园时把被害叶片摘除,应避免从有虫区调入秧苗。

A. 3. 3. 2 在产卵盛期至幼虫孵化初期,亩用75%的灭蝇胺5000倍液,或2.5%的氯氰菊酯1500倍液兑水50Kg喷雾。

A. 3. 3. 3 成虫用10%歼灭乳油1500倍~2000倍液、2.5%敌杀死乳油1500倍~2000倍液喷雾防治。

A. 3. 3. 4 灌根应在早春3月中下旬或晚秋9月中下旬,用48%乐斯本乳油1000倍液、40%新农宝乳油1000倍液,浇灌或用粗喷片喷淋。

A. 3. 4 夜蛾科害虫防治

A. 3. 4. 1 发生虫害的盛发期为7月~9月,温度条件为温度28℃~32℃、相对湿度75%~85%。其中甜菜夜蛾虫害盛发期为8月~9月,温度条件为温度25℃~35℃、相对湿度80%~95%。

A. 3. 4. 2 防治方法:

——农业防治:清除杂草,结合田间作业可摘除卵块及幼虫扩散为害前的被害叶。

——诱杀成虫:采取佳多杀虫灯诱杀、性诱剂或糖醋液诱杀成虫。

——药剂防治:根据幼虫为害习性,防治适期应在卵孵高峰至3龄幼虫分散前,宜在傍晚太阳下山后施药。选用印虫威(15%安打悬浮剂)4000倍液、虫螨腈(10%除尽悬浮剂)1000倍液、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐(甲维盐)1000倍~1500倍液、氟氯氰菊酯(5.7%天王百树乳油)1500倍液喷雾。

A. 3. 5 霜霉病防治

A. 3. 5. 1 药剂防治:用霜脲·锰锌(72%克露可湿性粉剂)600倍液、或代森联(70%品润水分散粒剂)500倍~1000倍液兑水喷雾。

A. 3. 6 葱锈病防治

A. 3. 6. 1 科学施肥:施足底肥,增施磷、钾肥,避免偏施氮肥。

A. 3. 6. 2 轮作:和非葱蒜类作物进行2年以上轮作。

A. 3. 6. 3 清洁田园:及时清除病残体,并带出田间集中销毁。

A. 3. 6. 4 药剂防治:在发病初期开始喷药保护。药剂可选用:戊唑醇(43%好力克悬浮剂)3000倍~4000倍液、苯醚甲环唑(10%世高水分散粒剂)1500倍液、15%三唑酮可湿性粉剂1500倍液。每隔7d~10d1次,连续防治2次~3次。

A. 4 采收

A. 4. 1. 1 收获期以9月至翌年5月,苗高在15cm左右时采用分茖的方式,每窝留3株~5株进行采收。

A. 4. 1. 2 采收后的火葱应去除枯萎、变黄的病虫叶,然后在清水中洗净根部泥土,清洗后用草绳把葱捆绑成一捆。

A. 4. 1. 3 每隔30d~35d采收一次,一年可收3次~5次。

A. 5 储运

T/CQTZSC 1—2020

A. 5. 1 火葱采收时，应该选择在晴暖的天气进行，因为这时有利于保持葱的品质和质量。

A. 5. 2 采收方法是：用手整把握住葱的根基部，然后用力连根拔出。

全国团体标准信息平台