

团 体 标 准

T/XYDTC 001-2020

襄阳大头菜

Xiangyang Pickled Kohlrabi

2021 - 01 - 18 发布

2021 - 01 - 30 实施

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 生产地域范围..... | 1 |
| 5 栽培技术规章..... | 2 |
| 6 工艺要求..... | 5 |
| 7 质量要求..... | 6 |
| 8 检验规则..... | 7 |
| 9 标志 标签 包装 运输 贮藏和保质期..... | 7 |
| 附录 A（规范性附录） 襄阳大头菜种植范围 | 9 |

前 言

本标准按照GB/T 17924-2008及GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由襄阳市襄州区市场监督管理局提出

本标准起草单位：襄阳市信息与标准化所

湖北襄阳大头菜协会

襄阳孔明菜食品科技有限公司

本标准起草人：胡事成 刘志生 樊桂莲

襄阳大头菜

1 范围

本标准规定了地理标志产品襄阳大头菜的术语和定义、保护范围、市场要求、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的检测

GB 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12456 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17924 地理标志产品标准通用要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

NY/T 5510 无公害农产品种植产地环境条件

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大头菜 以鲜芥菜为原料，经特制整理、腌制、翻晒、卤渍加工而成的产品。

3.2

襄阳大头菜 产品质量符合本标准要求的大头菜。

4 生产地域范围

湖北省襄阳市所属的襄阳区东津镇、双沟镇、张集镇、程河镇、朱集镇、襄城区欧庙镇、庞公乡、枣阳市璩湾镇。

5 栽培技术规程

5.1 耕地条件

基地应建立在远离重要交通干线，主要位于襄阳市所辖襄州、襄城县（市）区的汉水、唐白河、蛮河、滚河流域的冲击平原地区，要求周围大气清洁，土壤和生产用水不得含有重金属和有毒、有害物质，环境质量符合无公害食品生产基地质量标准。基地应选择前茬未种过十字花科作物的地块。

5.2 栽培季节

襄阳地区以 8 月 4 日~10 日播种最佳，苗龄 20~30 天，收获大约在定植后 120~130 天，即 11 月下旬~12 月上旬。

5.3 品种选择

应选择狮子头芥菜，这是本地的农家品种，其肉质根顶部的斑点很像狮子头而得名；成熟的芥菜具有特殊的芳香气，形状为圆锥形，肉白色，组织细密，肉质坚硬并有甘甜味道，有强烈的芥辣味，稍有苦味。

5.4 育苗

5.4.1 苗床

育苗地要求保水保肥的壤土，播前深耕，土碎畦平，每 667 m²苗床施 2500kg 腐熟农家肥、过磷酸钙 40kg 作基肥。

5.4.2 播期

8 月 4 日~10 日为宜，

5.4.3 播种量

控制播种量，每 667 m²播 0.3~0.4kg 种子，供 667 m²大田栽植之用。

5.4.4 播种方法

抢墒播种，种子撒匀。播种后撒湿润草木灰盖没种子，而后再轻浇一次水。覆盖稻草保湿。

5.4.5 苗期管理

三天左右出苗，及时揭去盖草。现真叶后（约十天左右）及时间苗，除去过密及病虫为害的劣苗，苗距 7cm 见方，3~4 片真叶时进行第二次间苗，苗距 10cm 见方。在出苗 7 天后，3~4 天追一次肥。可用腐熟稀释的人粪尿，每畦 3~4 担，或用 50kg 水兑 1kg 左右尿素喷施。苗期 20~30 天后方可移栽。大头菜在幼苗期最易发生棉心虫与蚜虫，要注意视虫情施药。

5.5 定植前准备

5.5.1 整地

襄阳大头菜种植以选择富含腐殖质排水通气良好的田块为宜，应选用沙壤土或中壤土，两犁两耙，提高整地质量，耙碎耙平耙匀，定植前作畦，畦宽 1.5~2m、高 15cm、沟宽 0.4m。

5.5.2 基肥

有机肥与无机肥相结合，结合整地施足基肥，即每 667 m²施 2500kg 腐熟农家肥、50kg 复合肥，200kg 氯化钾肥。

5.6 定植

5.6.1 定植期

8 月底至 9 月上旬，即播种后 20~30 天。

5.6.2 定植密度

合理密植，狮子头芥菜采用株行距 33x40 厘米，每 667 m²约栽 3000~3500 株。

5.6.3 定植方法

在根部有一葡萄大小的疙瘩时，应及时移栽，栽时根要伸直，对过长的根可去一节根梢，进行浅栽，栽后稍压，浇定根水。

5.7 定植后田间管理

5.7.1 中耕除草

重点应在栽后一个月内，松土除草 3 次，原则是“浅—深—浅”，雨后中耕破除板结，以促进根系发育。

5.7.2 水分管理

5.7.2.1 要特别引起注意的是大头菜在生长期内最怕渍、怕旱、要注意随时掌握排灌。水分应根据大头菜生育期、降水、温度、土质、地下水位、空气和土壤湿度状况合理浇水，地不干不浇，地发白才浇，及时补水。

5.7.2.2 定植后如遇天气干旱，每天浇一次水，五天左右活棵，以后看天气情况适当浇水：叶生长盛期叶数不断增加，叶面积逐渐增大，肉质根也开始膨大，需水量大，但要适量灌溉肉质根膨大盛期，此期需水量最大，应充分供应水分。

5.7.3 追肥

采用分期追肥的原则，栽后十天即追肥一次，每 667 m²用稀释人粪尿 1000kg；过十天后再追一次，每 667 m²用人粪尿 1000kg 和尿素 15kg；第三次在霜降节前后，肉质根进入盛长期，一次重肥，每 667 m²用人粪尿 2000kg 或穴施 5kg 钾肥、5kg 氮肥，注意离根部 15 厘米为宜，随施随盖土。若用化肥追肥，追后 1~2 天内即浇一次水，促进肥料的溶解，供植物吸收。以后不再追肥。

5.7.4 中耕

每次施肥前需先进行松土，并随时摘除黄叶，以利通风透光。中后期培土 1~2 次，以免根部外露影响品质。

5.8 病虫害防治

5.8.1 病虫害防治原则

贯彻“以预防为主、综合防治”的方针，加强科学管理，科学施肥，改良和优化菜田环境，创造一个有利于大头菜生长发育的生态系统，采用农业防治、物理防治、生物防治配合科学合理地使用化学防治的原则，将大头菜有害生物的危害控制在允许的经济阈值以下，达到生产安全、优质的无公害大头菜的目的。

5.8.2 农业防治

合理布局，实行轮作倒茬，加强中耕，除草清洁田园，培养无病壮苗等。

5.8.3 物理防治

用黄板诱杀蚜虫，用 100cmx20cm 的黄板，按 30~40 块 / 667 m²密度挂在行间，高出植株顶部，一般 7~10 天重涂一次机油。

5.8.4 药剂防治

严格执行国家有关规定：严禁使用高毒、高残留农药，建议使用高效低残留、易降解农药。使用药剂防治时严格执行 GB 4285 和 GB/T 8321 中的规定。

5.8.4.1 病害防治

- a) 病毒病：注意防治蚜虫；
- b) 霜霉病：用 80%代森锰锌 600 倍液喷雾预防；
- c) 黑斑病：用 75%百菌清可湿粉剂 500~600 倍液；
- d) 黑腐病：用 72%农用链霉素 4000 倍液；
- e) 软腐病：用 72%农用链霉素 4000 倍液。

5.8.4.2 虫害防治

- a) 菜青虫：用苏金云杆菌（BT）可湿粉剂 1000 倍液；
- b) 小菜蛾：用 5%氟虫腈每 667m²17mL~34mL 加水 50L~75L, 或 BT 可湿粉剂；
- c) 夜蛾科害虫：37.5%硫双灭多威 1500 倍液，52.25%毒高氯乳油 1000 倍液；
- d) 蚜虫：用 50%抗蚜威 2000~3000 倍液或 10%吡虫啉 1500 倍液。

5.9 适时采收

采收期大约在 11 月下旬~12 月上旬。当基部的叶已枯黄，叶腋间发生侧芽 20cm 长，叶卷缩、叶色变黄时，就及时采收。早采肉质根过嫩；晚采肉质根纤维发达，肉质硬化。采收后，削去须根、尾根和基叶部，要求做到表面光滑、无空心，重量在 150 克至 200 克，送加工厂进行加工处理。

6 工艺要求

6.1 原料处理

除去基叶和泥土，将大头菜削去根须和根尖，进行腌制。

6.2 腌制

按处理后的原料与食用盐的比列为**1: 0.3**，逐层加盐腌制，食用盐应符合GB2721的规定，逐层摆放、平铺，装满后盖好。

6.3 清洗

腌制3遍后用腌制的盐水逐遍清洗大头菜。

6.4 凉晒

经腌制封存后的大头菜进行晾晒、卤制，达到传统工艺三腌、五卤、六晒，直至成熟，成熟后的大头菜含水量为65%左右。

6.5 密封贮藏

晾晒后装入缸内密封，密封时间为2-3个月

6.6 包装

在经过消毒杀菌的车间内进行包装。

6.7 加工卫生要求：

应符合GB 2714的要求

7 质量要求

香、脆、可口味鲜、棕褐色，过心、菜面起盐霜。出品率： 68-70%。

7.1 感官特征：

| 项目 | 原状卤渍 | 方便复制 |
|----|-----------------------|-----------------------|
| 色泽 | 表面深褐色、色泽过心、切面呈均匀褐红色 | 棕红色或黄褐色，有光泽 |
| 体态 | 无须无根、表皮有盐霜，无空洞 | 形态基本一致 |
| 滋味 | 质地脆嫩、咸鲜味厚味正、无酸味、苦味等异味 | 质地脆嫩、咸淡适宜、甜鲜爽口、微辣、有酱香 |
| 气味 | 有大头菜特有的香气和浓郁的酱香气、无异味。 | 有大头菜特有的香气和酱香气、无异味。 |

7.2 理化指标

| 项目 | 指标 | |
|---------------------|-------|---------|
| | 原状卤渍 | 方便复制 |
| 水分% \leq | 65-70 | 65~88 |
| 食盐（以NaCl计） % | 18~28 | 2~12 |
| 总酸，% \leq | 1.0 | 0.9-1.5 |
| 氨基酸态氮（以N计），% \geq | 0.15 | 0.2 |

7.3 安全指标、食品添加剂

应符合GB 2714的规定

7.4 净含量

应符合（定量包装商品计量监督管理方法）的规定

8 检验规则

8.1 组批

在原材料及市场条件相同的情况下。同一天或同一班组生产的产品为一批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比列随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 出厂检验

每批产品出厂前，生产单位都应该进行出厂检验，出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、食盐、检验合格证方可出厂。

8.4 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验

- 新产品投产前
- 长期停产，恢复生产时
- 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有较大变化，有可能影响产品质量时
- 出厂检验与上次有大的差异时
- 国家质量监督机构提出进行式检验要求时。

8.5 判定规定

8.5.1 全部项目符合质量要求规定要求时，判定该产品合格。

8.5.2 检验项目中有不符合质量规定要求时，允许复检，复检产品全部符合质量要求时，判定该产品为合格，如果复检达不到要求，该产品为不合格产品。

9 标志 标签 包装 运输 贮藏和保质期

9.1 标志、标签

9.1.1 地理标志产品专用标志应符合 GB/T17924 的规定 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定

9.1.2 标签内容包括产品名称、产地等信息，其他应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合食品卫生有关标准的规定。

9.2.2 包装应包装严密，无渗漏、或涨袋。

9.3 运输

9.3.1 应使用清洁、卫生、干燥、无异味，符合食品卫生要求的运输工具。

9.3.2 运输时不得与有毒、有害、有污染的物品混装、运输。

9.3.3 产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日淋雨晒。

9.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，不得与有毒、有污染的物品混存。

9.5 保质期

企业根据自身产品质量状况在法律规定内确定保质期。
