

仪陇县农特产品协会团体标准

T/YLXNTCP002-2021

代替 T/YLXNTCP002-2019

地理标志产品 仪陇胭脂萝卜种植加工技术规范

Geographical indication products, technical specification for planting
and processing of Yanzhi Radish in Yilong

2021 - 12 - 07 发布

2021 - 12 - 15 实施

仪陇县农特产品协会 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 保护范围.....	2
4 定义和分类.....	2
5 技术要求.....	2
6 试验方法.....	5
7 检验规则.....	5
8 标志标签和包装、.....	5
9 运输和贮存.....	6
附录 A（规范性附录） 仪陇胭脂萝卜地理标志产品保护范围.....	7
附录 B（规范性附录） 仪陇胭脂萝卜种植技术.....	8
附录 C（规范性附录） 仪陇胭脂萝卜干加工工艺.....	9

前 言

本标准按照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》和GB/T 20004.1-2016《团体标准化第1部分：良好行为指南》的规定进行编写。

本标准由仪陇县农特产品协会提出。

本标准由仪陇县农特产品协会负责起草。

本标准主要起草人：汪平、许春瑜。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

—T/YLXNTCP002-2019。

地理标志产品 仪陇胭脂萝卜种植加工技术规范

1 范围

本标准规定了仪陇胭脂萝卜种植地域范围、定义和分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志标签和包装、运输和贮存的要求。

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/ T 317 白砂糖
- GB 1536 菜籽油
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY 5010 无公害食品 蔬菜产地环境条件
- NY/T 1267 萝卜

SB/T 10416 调味料酒

SB/T 10439 酱腌菜

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[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 保护范围

即四川省仪陇县现辖行政区域金城镇、观紫镇、张公镇、檬垭乡、三蛟镇、碧泉乡。见附录A。

4 定义和分类

4.1 定义

4.2.1 仪陇胭脂萝卜

仪陇胭脂萝卜包括鲜胭脂萝卜、胭脂萝卜干。鲜胭脂萝卜产自本标准第三章规定的范围，具有从表皮到肉胭脂红色一致，肉质致密，脆嫩，微辣，回味甜，盐水久泡不烂的特点。胭脂萝卜干以鲜胭脂萝卜为主要原料，不添加任何色素，经特定的工艺加工而成。

4.2 分类

仪陇胭脂萝卜干按配料和口味不同分为香辣味胭脂萝卜干、爽口味胭脂萝卜干、泡菜味胭脂萝卜干等。

5 技术要求

5.1 鲜仪陇胭脂萝卜

5.1.1 产地环境条件

海拔在 388 米至 570 米之间，侏罗系蓬莱镇组紫色沙壤土，土壤 pH 值在 6.5—8.5，能排能灌，并符合 NY5010 的规定。

5.1.2 种植技术

应符合附录B的要求。

5.1.3 质量要求

5.1.3.1 感官要求

鲜品个头短小，呈葫芦形，单个重80g~150g，从根须、表皮到肉成鲜艳一致的胭脂红色，横切面呈放射状，无糖心、黑心、烂心、白心。肉质致密，脆、嫩、微辣，口感好，回味甜，盐水久泡不烂。

5.1.3.2 等级

应达到NY/T 1267一级以上的规定。

5.1.3.3 理化指标

应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 90.0
粗蛋白, %	≥ 0.5
不溶性膳食纤维, %	≥ 1.4

5.1.3.4 卫生指标

应符合NY/T 1267的规定。

5.2 仪陇胭脂萝卜干

5.2.1 加工原辅料要求

5.2.1.1 仪陇胭脂萝卜

应符合本标准5.1.3的规定。

5.2.1.2 菜籽油

应符合 GB 1536 的规定。

5.2.1.3 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

5.2.1.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.2.1.5 泡辣椒

应符合 SB/T 10439 的规定。

5.2.1.6 酿造酱油

应符合 GB/T 18186 的规定。

5.2.1.7 酿造食醋

应符合 GB/T 18187 的规定。

5.2.1.8 调味料酒

应符合 SB/T 10416 的规定。

5.2.1.9 食品添加剂

应符合 GB 2760 和相关产品标准。

5.2.1.10 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2 质量特色

5.2.2.1 感官要求

应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项目	要 求		
	香辣味胭脂萝卜干	爽口味胭脂萝卜干	泡菜味胭脂萝卜干
色泽	紫红色	红褐色	胭脂红色
香气	香气怡人、无异味	香气怡人、无异味	香气怡人、无异味
滋味	脆、嫩、回甜可口	脆、嫩、回甜可口	脆、嫩、回甜可口
体态	肉质致密、条状或丝状，厚薄均匀，长短一致	肉质致密、条状或丝状，厚薄均匀，长短一致	肉质致密、条状或丝状，厚薄均匀，长短一致
质地	无杂质	无杂质	无杂质

5.2.2.2 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		
	香辣味胭脂萝卜干	爽口味胭脂萝卜干	泡菜味胭脂萝卜干
水分, %	≤ 90.0	90.0	90.0
食用盐 (以NaCl计), %	≤ 15.0	15.0	15.0
总酸 (以乳酸计), %	≤ 2.0	2.0	2.0
酸价 (以脂肪计), %	≤ 5.0	5.0	/
不溶性膳食纤维, %	≥ 3.0	3.0	3.0

5.2.2.3 卫生指标

应符合GB 2714的规定。

5.2.2.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.2.2.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.2.2.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.2.3 净含量

单件包装产品的净含量短缺量和平均实际含量应符合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办法》的要求。

5.2.4 生产加工环境卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

采用目测、鼻嗅、品尝等方法判定。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分

按GB/T 5749规定的方法执行。

6.2.2 食用盐、总酸、酸价

按GB/T 5009.54规定的方法执行。

6.2.3 不溶性膳食纤维

按GB/T 5009.88规定的方法执行。

6.2.4 粗蛋白

按照GB/T 5009.5规定的方法执行。

6.3 净含量偏差

按JJF 1070规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 仪陇胭脂萝卜检验规则

应符合NY/T 1267的规定。

7.2 仪陇胭脂萝卜干检验规则

应符合SB/T 10439的规定。

8 标志标签和包装

8.1 标志标签

8.1.1 产品预包装标签

应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.1.2 包装贮运图示标志

应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装及包装材料

应符合国家相关标准规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易燃易爆的物品混装、混运。

9.2 贮存

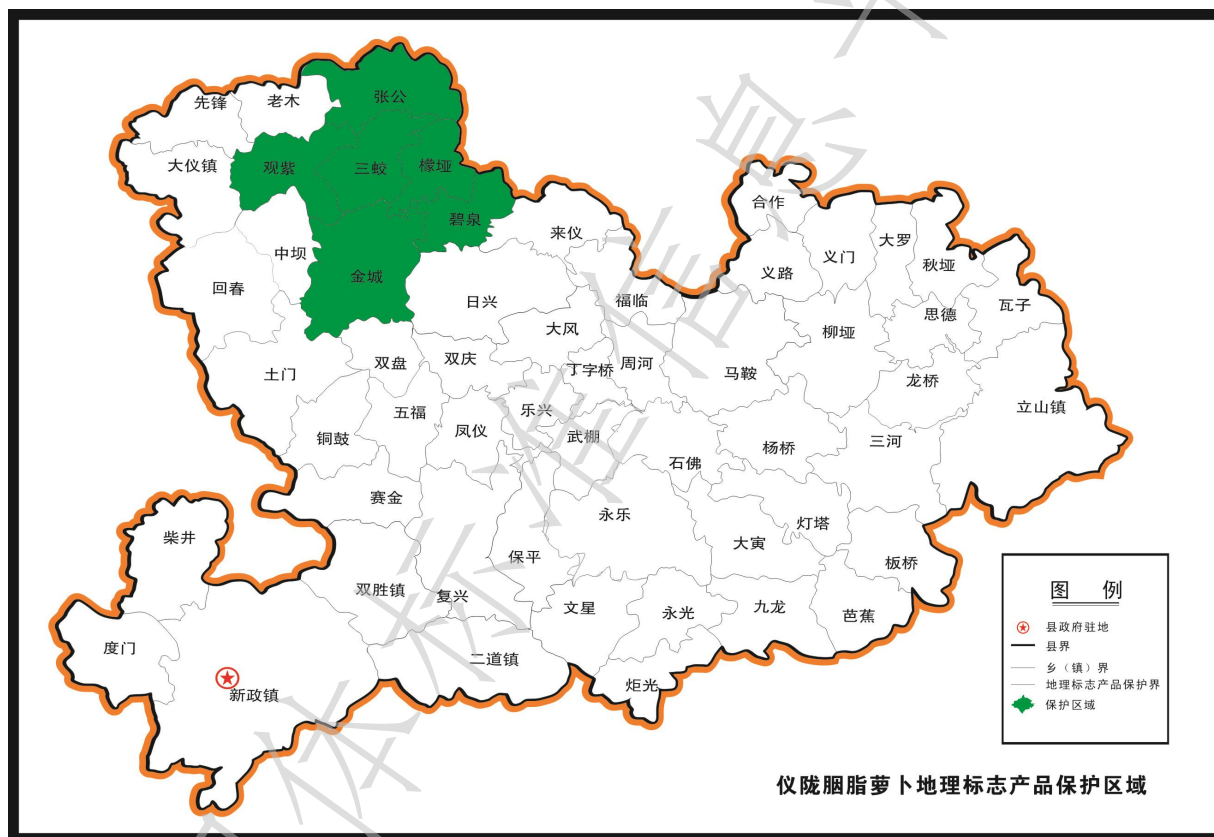
应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

9.3 保质期

常温下保质期不小于12个月。

附录 A
 (规范性附录)
 仪陇胭脂萝卜地理标志产品保护范围

仪陇胭脂萝卜地理标志产品保护范围图见A. 1。



图A.1 仪陇胭脂萝卜地理标志产品保护范围图

附 录 B
(规范性附录)
仪陇胭脂萝卜种植技术

B.1 品种选择

选用抗寒、抗病虫、耐储运，肉质根呈葫芦形，品种特性明显，单根重 100g 左右，根表皮和肉质均为胭脂红色，组织致密，经过提纯复壮、适宜加工的地方胭脂萝卜品种。

B.2 栽培管理

B.2.1 土肥水管理

播种前深翻坑土 20 天左右，耕翻深度一般为 25~35 厘米，充分欠土整地，按 80 厘米左右开厢。在厢面开浅沟施底肥，每亩沟施腐熟的有机肥 2500 公斤、过磷酸钙 30 公斤、硼砂 1 公斤混合施入，将厢面土壤欠细整平。

B.2.2 田间管理

播后5~7天幼苗出土后，进行查苗补种。子叶展开时，进行一次间苗，每穴留4株苗。出现第2~3片真叶时，进行第二次间苗，每穴留2株苗。现2~3片真叶时，每亩用1公斤硼砂溶于腐熟的清粪施提苗追肥，离根部2~3寸处浇施；第一次追肥后7天，每亩混合15公斤尿素、5公斤氯化钾，按照比例1: 150溶解于水，在离根部2~3寸处浇施；第二次追肥后6天左右，每亩混合尿素6公斤，氯化钾10公斤，按照比例1: 150溶解于水，在离根部2~3寸处浇施。

B.2.3 主要病虫害防治

坚持“预防为主，综合防治”的方针，主要采取洒施草木灰防治蚜虫、小菜蛾等虫害和病毒病、软腐病、霜霉病等病害，必要时可喷洒少量高效、低毒、无残留的化学或生物药剂，但在采收期前 35 天内不得施化肥、农药。

B.3 收获、贮运

收获后将洗净的胭脂萝卜去缨装入竹筐和环保网袋。运输工具必须清洁、干燥，严防日晒、雨淋。储存中包装件应置于清洁、阴凉、通风良好的库房，最好为冷藏。严防与潮湿地面接触，不得靠近腐蚀性或易于发霉、发潮的物品，严禁与有毒有害有污染的物品共储一室。

附 录 C
(规范性附录)
仪陇胭脂萝卜干加工工艺

C.1 选料

选择来自仪陇县金城、观紫、张公、檬垭、三蛟、碧泉等6个乡镇的仪陇胭脂萝卜鲜品，要求生长周期控制在90~100天，大小80~150g，颜色一致，无虫眼，无叶柄，收获的鲜品贮藏期不能超过15天。

C.2 清洗

清水洗净，削去根尾。

C.3 腌制

采用老坛水乳酸菌自然发酵工艺，要求室温控制在24~30℃之间，按照一层仪陇胭脂萝卜鲜品洒一层食盐、天然香料的要求装坛、装缸，食盐总量控制在8%左右，并加入适量老坛水养味、调酸、护色，pH控制在4.5~6.3之间，用水、不锈钢盖等作介质或材料密封坛盖、缸口，腌制30天左右。

C.4 修剪

剔除筋皮，要求无根须、无老筋。

C.5 分切

用切菜机分切成宽0.3cm、长5~8cm的条状。

C.6 脱盐

脱盐60分钟左右，盐分控制在4.5%左右。

C.7 压榨

用压榨机压榨脱水30分钟，水分控制在60%左右。

C.8 调味

选用食用油、白糖、泡椒等调制不同口味。

C.9 包装

采用符合食品卫生标准的包装材料和容器，封口紧密。

C.10 杀菌

巴氏杀菌15分钟。

全国团体标准信息平台