

团 体 标 准

T/GDAQ 00002—2022

地方特色产品 螺岗夜兰花

Local characteristic product—Luogang cordate telosma

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	1
7 检验方法	3
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） 螺岗夜兰花生产技术规程	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、肇庆润德农业发展有限公司、肇庆市工程师学会。

本文件主要起草人：沈磊鋈、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、伍时强、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。

全国团体标准信息平台

地方特色产品 螺岗夜兰花

1 范围

本文件规定了螺岗夜兰花的产地范围、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。

本文件适用于广东省肇庆市广宁县螺岗镇现辖行政区域范围内的夜兰花。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱-质谱法
- 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
- NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等4种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

螺岗夜兰花 *Luogang cordate telosma*

产于本文件第4章规定的范围内，满足本文件要求的夜兰花。

注：夜兰花亦称夜来香、夜香花。

3.2

花梗 *pedicel*

单生花的柄或花序中每一朵花着生的小枝。

4 地方特色产品产地范围

地方特色产品螺岗夜兰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

螺岗夜兰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
品质指标	外观	色泽青绿，花蕾饱满、未开花，无腐烂、畸形、冷害、冻害、病虫害及机械伤，无杂质	色泽较青绿，花蕾饱满、未开花，无腐烂、畸形、冷害、冻害、病虫害及机械伤，无明显杂质
	异味	无	
	花梗长度/cm ≤	1.0	
	小花数量(花序上)/朵 ≥	12	5
限度		每批样品中品质指标总不合格百分率不应超过5%，其中不合格部分应达到合格品标准	每批样品中品质指标总不合格百分率不应超过8%

6.2 特色指标

应符合表2的规定。

表2 特色指标

项目	指标
蛋白质/(g/100g)	≥ 4.00
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≥ 0.50

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中其他类蔬菜的规定，同时符合表3的规定。

表3 农药最大残留限量

单位为毫克每千克

序号	项目	限量	检测方法
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	NY/T 761
3	吡虫啉 (imidacloprid)	≤0.01	GB 23200.121
4	啉虫脒 (acetamiprid)	≤0.01	GB 23200.121
5	百菌清 (chlorothalonil)	≤0.01	NY/T 761
6	多菌灵 (carbendazim)	≤0.01	GB 23200.121
7	三唑酮 (triadimefon)	≤0.01	NY/T 761
8	甲基硫菌灵 ^a (thiophanate-methyl)	≤0.1	NY/T 1680
9	苯醚甲环唑 (difenoconazole)	≤0.01	GB 23200.49

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

^a 残留物：甲基硫菌灵和多菌灵之和，以多菌灵表示。

7 检验方法

7.1 品质指标

7.1.1 总则

每批随机抽取200朵夜兰花进行品质指标检验。

7.1.2 外观

色泽、腐烂、冻害、病虫害等外观特征，用目测法检测。

7.1.3 异味

用嗅的方法检测。

7.1.4 花梗长度

用合格的计量器具测量，结果精确到0.1 cm。

7.1.5 小花数量（花序上）

人工计数。

7.2 特色指标

7.2.1 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。

7.2.2 还原糖按 GB 5009.7 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

检验项目如表4所示。

表4 检验项目

项目		型式检验	交收检验
品质指标	外观	√	√
	异味	√	√
	花梗长度	√	√
	小花数量（花序上）	√	√
特色指标	蛋白质	√	—
	还原糖（以葡萄糖计）	√	—
安全指标	污染物限量	√	—
	农药最大残留限量	√	—
标志		√	√

表4 检验项目（续）

项目	型式检验	交收检验
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；
- 首次采摘时；
- 客商或合同有要求时；
- 质量监督部门有要求时。

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 每批受检夜兰花抽样检验时，对不符合品质指标的夜兰花做各项记录。如果一朵夜兰花同时出现多种不合格，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。

$$X = \frac{n}{N} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

n ——单项不合格品的数量，单位为朵；

N ——检验样品的总数量，单位为朵。

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（见表1）。如超过，降级处理或判定该批产品不合格。

8.5.2 特色指标

每批受检样品有一项不合格，判定该批产品不合格。

8.5.3 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。

8.5.4 复检

8.5.4.1 标志、包装不合格时，可整改后重新申请复检一次。

8.5.4.2 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。

8.5.4.3 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 螺岗夜兰花”专用标志。专用标志见图 1。



图1 “广东省地方特色产品 螺岗夜兰花”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 包装材料应无异味、无污染，采用泡沫箱加冰袋包装。

10.1.2 泡沫箱、冰袋应符合 GB 4806.7 和 GB 9683 的要求。

10.2 运输

10.2.1 采用冷链车运输。

10.2.2 运输新鲜螺岗夜兰花的冷链车厢体内部温度应保持在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，运输螺岗夜兰花冷冻品的冷链车厢体内部温度应保持在 $-20\text{ }^{\circ}\text{C}\sim -15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

10.2.3 运输时做到轻装、轻卸，防止机械损伤。运输工具清洁、卫生、无污染。

10.3 贮存

采摘后应马上放入 $-2\text{ }^{\circ}\text{C}\sim -5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 环境下预冷 0.5 h，然后放入保鲜库中进行保鲜，库温保持在 $1\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

附录 A
(资料性)
螺岗夜兰花生产技术规程

A.1 栽培条件

选择温度、湿度偏高的区域，且阳光充沛、通风透气，土壤肥沃、排灌良好的地形环境。水质应符合GB 5084的要求。

A.2 关键栽培技术

A.2.1 育苗

A.2.1.1 育苗时间

在冬春两季期间。

A.2.1.2 育苗方法

A.2.1.2.1 扦插繁殖

选用木质化、生长健壮的茎蔓，截长约20 cm~25 cm、具2个节以上的茎蔓作插条，在苗床育苗或直接栽于大田或营养杯中。

A.2.1.2.2 压条繁殖

将近地面的茎蔓向下弯曲压入土中，覆土3 cm~5 cm厚，待长出新根后剪离母株栽种。

A.2.1.2.3 分株繁殖

只适用于近地面基部侧枝较多的植株，把侧枝连根挖取。

A.2.2 定植

施足基肥后起高畦，畦高30 cm~40 cm，畦宽120 cm~150 cm(包沟)，栽植行距150 cm~170 cm，株距80 cm~90 cm。在畦中开穴，将幼苗直插在穴内，覆土压实，幼苗露出地面2/3，盖一层稻秆或其他杂草，淋水。确保田间湿度适宜。

A.2.3 搭架引蔓

待幼苗长至50 cm~80 cm时搭架引蔓，材料宜采用篱竹及水泥柱等。每棵主蔓高约80 cm时，留选2条~3条粗壮侧蔓，将多余的摘除。

A.2.4 修剪

在螺岗夜兰花叶片落光后进行大幅修剪，将余下的枯枝残叶以及弱小枝蔓及时修剪掉。

A.2.5 施肥

幼苗一般在15 d左右长出新根时淋施1%三元复合肥水溶液，15 d后再淋1次，每667 m²施三元复合肥5 kg~10 kg，具体要根据实际苗情而定。

A.2.6 病虫害防治

虫害主要有蚜类、介壳虫和蚜虫，病害主要有枯萎病。防治蚜类、介壳虫和蚜虫用0.3%印楝素乳油1 000~1 500倍液喷雾；防治枯萎病选用2%啞啞核苷类抗菌素水剂600~800倍液喷雾，或77%氢氧化铜可湿性粉剂800倍液灌根，如发现枯萎病，应及时清除，带到园外烧毁，并翻开病株周围的土壤撒生石灰，1个月后补种。

A.2.7 清园后管理

每年3月上旬清园后,重施1次促梢肥,每667 m²施25 kg复合肥、腐熟有机肥(土杂肥或农家肥)200 kg~300 kg,培土盖肥。以后每隔20 d~30 d每667 m²淋施复合肥水溶液15 kg或腐熟农家肥500 kg,培土盖肥,不应偏施氮肥。

A.3 采收

A.3.1 采收时间

螺岗夜兰花花期为5月初~10月底,每日采摘时间比较灵活,一般为5:30~19:00。

A.3.2 采收方法

当40%~50%的小花含苞待放,少数花开放时花茎处采下整个花朵。一般每3 d采摘1次,已开放的花朵及时摘除,亦可采下整个花序。
