

ICS 65.020.20

CCS B 31

团 体 标 准

T/XJY 1114—2022

代替T/XJY 1114-2021

湘江源 香芋

Colocasia esculent of Xiangjiangyuan

2022 - 12 - 01 发布

2022 - 12 - 01 实施

湖南省蔬菜协会 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 产地环境 | 1 |
| 5 栽培技术 | 1 |
| 6 包装与运输 | 3 |
| 7 贮藏与留种 | 3 |
| 8 产品质量 | 4 |
| 9 生产档案 | 5 |
| 附录 A (资料性) “湘江源”香芋主要病虫害化学药剂防治表 | 6 |
| 附录 B (规范性) 生产操作记载档案表 | 7 |
| 参考文献 | 8 |

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。

本文件代替T/XJY 1114-2021《湘江源 香芋》，与T/XJY 1114-2021相比，主要技术变化如下：

a)封面按照《团体标准管理办法》修改格式，同时调整标准名称的结构；

b)调整了前言的提出和归口单位。

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。

本文件由湖南省蔬菜协会提出并归口。

本文件主要起草单位：湖南农业大学、湖南省蔬菜研究所、临武县农业综合服务中心、江永县农业农村局。

本文件主要起草人：宋勇、刘明月、黄科、杨建国、汪端华、文强书、周升卿。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2021年首次发布为T/XJY 1114-2021,本次为第一次修订。

湘江源 香芋

1 范围

本文件规定了“湘江源”香芋(*Colocasia esculenta Schott.*)的定义和术语、产地环境、栽培技术、包装与运输、贮藏与留种、产品质量、以及生产档案等。

本文件适用于“湘江源”香芋的生产。

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 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 4285 农药安全使用标准

GB/T 8321 农药合理使用准则

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

DB43/T 198 香芋栽培技术规程

SN/T 4529.2 供港食品全程RFID溯源规程第2部分:蔬菜

T/GDNB 6.1 粤港澳大湾区“菜篮子”平台产品质量安全指标体系 蔬菜

T/XJY 1001 湘江源 蔬菜产地环境质量

T/XJY 1302 湘江源 蔬菜常温包装规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湘江源 xiangjiang yuan

湖南省级蔬菜区域公用品牌;“湘江源”产地为《“湘江源”蔬菜公用品牌建设规划(2020-2022年)》所限定的范围,即东经111°至117°、北纬25°至27°之间的永州、郴州和衡阳三市现辖行政区域。

3.2

“湘江源”香芋 colocasia esculent of xiangjiang yuan

“湘江源”香芋是经“湘江源”蔬菜公用品牌授权基地生产的香芋。

4 产地环境

4.1 环境条件

应符合T/XJY 1001的规定。

4.2 土壤要求

宜选择地势平坦,排灌方便,土层深厚、肥沃疏松,通气性好,恶性杂草少,光照好且至少一年内未种过芋头或与水稻轮作过的壤土或砂壤土。

5 栽培技术

5.1 种芋选择

5.1.1 品种选择:主要有临武香芋、江永粉芋、福建粉芋、乐昌香芋等品种。

5.1.2 种芋选择:种芋选用顶芽充实粗壮、无病虫斑、无机械损伤、单个重 50 克~120 克左右的新鲜子芋作为种芋。宜选用脱毒种苗,定期进行提纯复壮。

5.1.3 种芋处理:利用上一年的新鲜子芋作种芋,上年收获时留适量子芋不挖收,直接留在芋田育苗。

5.2 整地施肥

施肥应符合NY/T 394的规定。

5.2.1 水田

开春后犁耕,亩施有机肥200公斤,复合微生物肥50公斤,三元复合肥50kg作基肥,然后用旋耕机旋耕并耙平,做到肥泥融合、泥烂如浆,保持浅水2厘米~3厘米。

5.2.2 旱田

冬耕冻垡土壤,春节前后亩施有机肥200公斤,复合微生物肥50公斤,三元复合肥50公斤作基肥,用旋耕机碎土耙平,然后起垄,垄宽80厘米,垄高35厘米~40厘米,垄沟宽40厘米,并开好腰沟和围沟。

5.3 适时移栽

4月中、下旬,留田越冬作种的子芋出苗后,挖选单苗重75克~150克、主芽发达、无病虫害、无腐烂、苗高15厘米左右、两片真叶期的健壮芋苗进行移栽:

——水田按株行距40厘米×60厘米插苗,亩栽植2500株左右;

——旱田每垄栽双行,株行距40厘米×50厘米,亩栽2600株左右。

5.4 大田管理

应符合DB43/T 198的规定。

5.4.1 查苗补茆与除草

移栽后7天~10天应检查芋苗成活情况,发现死苗或缺株应及时补苗。

香芋生长前期田间出现杂草应及早人工拔除。

5.4.2 落水晒田

水田待芋苗返青后应开好围沟,进行落水晒田。

5.4.3 开沟起垄

水田落水晒田后,待泥土干燥宜于操作时立即开沟起垄,每隔2行开一条沟,沟宽40厘米,将泥土扶上两边芋行中,成芋垄,垄高约35厘米~40厘米。

5.4.4 追肥培土

6月上旬至9月上旬,应连续进行3~4次追肥培土,要求如下:

——每次在垄中亩追有机肥40公斤,复合微生物肥40公斤g,三元复合肥20公斤;

——追肥后立即培土,即将沟中土培上垄面;

——每次培土后,放一次跑马水。

7片~8片真叶时大培土一次,培成13厘米~15厘米的小高垄,培土时把萌发抽生的边叶埋入土中;大培土完成当日,放跑马水,要灌深水保持一天一夜。

5.4.5 水分管理

苗期:从移栽到5月份应保持土壤湿润,但沟内不能有积水,遇干旱灌“跑马水”。

植株生长旺盛期:6~9月份,香芋地下球茎膨大需要大量水分,故不可缺水,视天气情况每隔2天~3天灌水1次,保持沟内水层深10厘米左右。

收获前10天~20天落水晒田,以提高品质、便于收获。

5.4.6 化学调控

6月下旬~7月上旬，香芋封行后，株高90厘米~100厘米时，根据香芋长势，每667平方米用15%烯效唑150克~200克兑水100公斤，将背负式喷雾器拧去喷头帽，绕芋株叶柄基部周围喷浇1圈，每株约浇25毫升。

5.4.7 割叶

6~9月份主芋保留6~8片功能叶，同时割去周围萌发的子芋叶；10~11月份主芋保留4~6片功能叶，母芋留健壮子芋3~4个，并清理病残叶。

5.5 病虫害防治

5.5.1 防治原则

预防为主，综合防治。

5.5.2 主要病虫害

主要病害有疫病、软腐病和污斑病等。

虫害主要有斜纹夜蛾、蚜虫、蛴螬等。应坚持以预防为主，综合防治的原则。

5.5.3 防治方法

5.5.3.1 农业防治

选用抗病优良品种，实行轮作；加强田间管理，合理灌溉，清洁田园，减轻病虫害的发生与危害；增施有机肥，推广测土配方施肥。

5.5.3.2 物理防治

用频振式杀虫灯诱杀害虫成虫、悬挂粘虫黄板诱杀蚜虫等，每1.0公顷~1.5公顷设置杀虫灯1盏、接虫口对地距离以1米~1.5米为宜；每667平方米悬挂粘虫黄板30块~40块（黄板规格25厘米×30厘米）、粘虫黄板悬挂于植物行间生长点以下15厘米左右的位置；人工拔草或结合松土除草。

5.5.3.4 生物防治

保护和利用天敌防治害虫。

5.5.3.5 化学防治

化学防治应符合GB 4285、GB/T 8321和NY/T 393的要求，防治方法按附录A执行。

5.6 采收

5.6.1 11月份球茎成熟即可采收，也可覆膜防冻就地贮藏至翌年1~4月份采收。

5.6.2 采收宜选晴天进行，宜使用专用工具铁钎整株撬挖，避免机械损伤。

5.7 分级

收获后就地除去芋叶、芋茎（留地上茎5厘米左右），子芋、泥土、病芋、伤芋，晾干1天~2天后按照香芋产品质量要求进行分级。

6 包装与运输

6.1 包装

应符合T/XJY 1302的要求。

6.2 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染、有防雨防晒设备，装运时应轻装轻卸，防止机械损伤，注意通风透气。

7 贮藏与留种

7.1 室内贮藏

7.1.1 室内贮藏香芋收获后必须贮存在干爽、通风、清洁、卫生的室内或地窖内，按等级搭架分层堆放。

7.1.2 严防烈日曝晒、雨淋、冻害及有毒物质污染和病虫害。

7.1.3 贮存适宜温度 7℃~15℃、相对湿度为 80%~90%。

7.1.4 自然条件下贮存期一个半月左右。

7.2 就地贮藏

于霜前用农膜覆盖防冻就地贮藏，一般可贮藏至次年4月份，分批收获上市。

7.3 留种

7.3.1 采收前及时下田检查留种田块、挖取杂株与生长不良的弱株，母芋球茎充分成熟后，将子芋从母芋上剥离。

7.3.2 选择无病健壮的子芋留在田间越冬作次年种芋。

8 产品质量

8.1 基本要求

8.1.1 香芋母芋应发育正常、皮色红褐色或黄褐色、充分膨大成熟、腋芽未发芽、子芋遗痕（子芋从母芋剥离后留下的痕迹）平整、无裂痕、无虫眼和病斑、无腐烂、无机械损伤、气味清香无异味，杂质≤1.5%。

8.1.2 同级香芋不得有隔级香芋、下级香芋占本等级香芋的比例应不超过 3%。

8.2 产品质量分级

“湘江源”香芋分为一级、二级、三级共3个等级，各等级香芋产品分级见表1。

表1 香芋产品分级标准

| 等级 | 单个球茎重量 (单位: g) | 感官标准 | | |
|----|-------------------|-------------------|--|--|
| | | 形状 | 外观 | 肉质 |
| 一级 | ≥1000 | 香芋形状完整,呈纺锤形或炮筒形。 | 无须根、子芽和叶梢,表面清洁。无疤痕。 | 肉质紧密、灰白色;剖面有密布的紫色或红褐色斑点;或剖面密布紫色或红褐色丝状物与灰白色相间的大理石样花纹。 |
| 二级 | 750~1000 | 香芋形状较完整,呈纺锤形或炮筒形。 | 无须根、子芽和叶梢,表面清洁。允许有少于5个直径≤1.5cm、深度≤1cm的浅小疤痕。 | 肉质紧密、灰白色;剖面有较多的紫色或红褐色斑点。或剖面呈现较多紫色或红褐色丝状物与灰白色相间的大理石样花纹。 |
| 三级 | 500~750 | 香芋形状较完整,呈纺锤形或炮筒形。 | 无须根、子芽和叶梢,表面清洁。允许有少于10个直径≤1.5cm、深度≤1cm的浅小疤痕。 | 肉质较紧密、灰白色;剖面有紫色或红褐色斑点、或剖面呈现紫色或红褐色丝状物与灰白色相间的大理石样花纹。 |

8.3 安全卫生指标

农残及重金属限量应符合T/GDNB 6.1的相关规定和要求。

8.4 质量安全检测方法

污染物、农药残留检测按 T/GDNB 6.1、GB 2762 和 GB 2763 中指定方法检测。

9 生产档案

9.1 生产档案应符合SN/T 4529.2标准的要求。生产档案应包含生产操作、田间生产记录和物候期等记载档案，见附录B。

9.2 生产档案应保存 2 年以上。

全国团体标准信息平台

附 录 A
(资料性)
“湘江源”香芋主要病虫害化学药剂防治表

“湘江源”香芋主要病虫害化学药剂防治表见 A.1。

表 A.1 “湘江源”香芋主要病虫害化学药剂防治表

| 防治对象 | 农药名称 | 使用方法 | 最多施用次数 | 安全间隔期/d |
|------|---------------|-------------------------|--------|---------|
| | 药剂含量及有效成分 | | | |
| 软腐病 | 50%氯溴异氰尿酸可溶粉剂 | 50-60 克/亩/喷雾 | 3 | 7 |
| | 20%噻菌铜悬浮剂 | 75-100 克/亩/喷雾 | 3 | 14 |
| 疫病 | 65%代森锰锌 | 600 倍液喷雾 | 3 | 7-10 |
| | 70%甲基托布津可湿性粉剂 | 1000 倍液喷雾 | 3 | 7-10 |
| | 25%甲霜灵可湿性粉剂 | 800-1000 倍液喷雾 | 3 | 7-10 |
| 污斑病 | 50%扑海因可湿性粉剂 | 1500 倍液喷雾 | 3 | 7 |
| | 70%甲基托布津 | 800 倍液喷雾 | 3 | 5 |
| | 50%多菌灵可湿性粉剂 | 500 倍液喷雾 | 3 | 7 |
| 斜纹夜蛾 | 6%乙基多杀菌素悬浮剂 | 20-40 毫升/亩/喷雾 | 2 | 7 |
| | 5%氟啶脲乳油 | 40-80 毫升/亩/喷雾 | 3 | 15 |
| 蚜虫 | 10%吡虫啉悬浮剂 | 15-20 克/亩/喷雾 | 2 | 7 |
| | 5%啶虫脒乳油 | 16-20 毫升/亩/喷雾 | 2 | 5 |
| 蛴螬 | 地虫消 | 250 克/亩兑水 80~100 公斤/喷雾。 | 2 | 7-10 |
| | 辛硫磷乳油 | 1000 倍液灌根 | 2 | 7-10 |
| | 80%敌百虫可湿性粉剂 | 800 倍液灌根 | 2 | 7-10 |

附 录 B
(规范性)
生产操作记载档案表

B.1 “湘江源”香芋田间生产记录表见表 B.1。

表 B.1 “湘江源”香芋田间生产记录表

年份： 地点： 品种： 记录人：

| 一、基本情况 | | | | | | |
|--------|------|----|------|------|-----|------|
| 种植面积 | | | 播种时间 | | | |
| 定植时间 | | | 始花时间 | | | |
| 始收时间 | | | 终收时间 | | | |
| 二、肥料使用 | | | | | | |
| 使用时间 | 肥料名称 | 类型 | 使用范围 | 使用方法 | 使用量 | 登记证号 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 三、农药使用 | | | | | | |
| 使用时间 | 农药名称 | 剂型 | 使用目的 | 使用方法 | 使用量 | 登记证号 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

参 考 文 献

- [1] “湘江源”蔬菜公用品牌建设规划（2020-2022年）
-

全国团体标准信息平台