

麻栗坡县农特产品发展协会文件

麻农协〔2021〕2号

关于修订《麻栗坡县农产品生产标准》的通知

各团体会员及有关单位：

为贯彻落实《国务院关于积极推进“互联网+”行动的指导意见》（国发〔2015〕40号）、《国务院关于印发促进大数据发展行动纲要的通知》（国发〔2015〕50号）和《国务院办公厅关于加快推进重要产品追溯体系建设的意见》（国办发〔2015〕95号）文件精神，针对农副产品质量安全追溯的要求，通过建立健全本地区消费品质量安全监管、追溯、召回制度，实现产品“生产可记录、安全可预警、源头可追溯、流向可跟踪、信息可存储、身份可查询、责任可认定，产品可召回”的智能化质量安全监管和产品身份信息大数据云平台，实现对区域公用品牌的保护、帮助农产品更好的上行，同时满足麻栗坡县政府对于企业行为监管的需求，现将《麻栗坡县农产品生产标准》予以修订公布，请各会员单位遵照执行。

(此页无正文)

麻栗坡县农特产品发展协会
二〇二一年十月十五日



主题词： 修订 生产标准 通知

抄 送： 团体会员单位、有关单位

2021年10月15日印

麻栗坡县电商产品（巴西菇行业）生产标准

互联网和物流的发展为推动电商平台奠定了基础，为有效发挥我县巴西菇种植优势，着力提升我县巴西菇品牌效益与价格竞争力，按照“质量指标、品种优良、适度规模”的要求，结合实际，制定如下管理办法。

麻栗坡县巴西菇产业、销售首先需符合我国的巴西菇质量标准，具体为：

巴西菇又名姬松茸，是一种可食用的菌类植物。巴西菇原产于巴西、秘鲁等地，所以名为巴西菇。属于食、药兼用菇类，经过美国、日本、中国专家研究证实：巴西菇具有抗癌、降血压、美容养颜、滋阴壮阳和调节人体免疫等功效。

巴西菇主要生长在高温、多湿、通风的环境，它药食兼用，具有“长寿菇”和“抗癌菇”美誉，市场前景广阔。

一、栽培方式

室外畦棚式：有畦床式（普通称地面菇床）和层架式两种。畦床宽 60~80 公分或 100~120 公分。畦成龟背形，沟宽 30~35 公分，用木条、竹片搭成弓形架，上盖薄膜及遮阳物，以保温、保湿，防止雨淋日晒。层架式要求整块地搭架建棚，棚高 2.2~2.5 米，床架宽 1.1~1.3 米，4~5 层，层距 65~70 公分，整个菇棚用薄膜覆盖，并加遮阳物，两端设通风口，顶端设排气通。

室内层架式：室内层架与双孢蘑菇层架相似。

二、巴西菇的生长条件

2.1 营养：巴西菇属草腐菌，菌丝能分解利用农作物的秸秆（如稻草）、动物粪便（如牛粪）、木屑等作为碳氮源。

2.2 温、湿度（%）：菌丝体阶段 15~32，22~26 最佳 16~26，20~25 最佳；子实体阶段 60~85，65~75 最佳 80~95，85~95 最佳；

2.3 酸碱度：PH6~7.8 均能生长，最宜为 PH6.8~7.5。

2.4 空气：巴西菇是一种好氧食用菌，菌丝生长和子实体生长均需新鲜空气。通风不良菌丝生长缓慢，菇蕾变黄枯萎。

2.5 光照：菌丝体生长不需光线，子实体发育需要一定散射光（三阳七阴）。在栽培整个过程中，应尽量做到其生长最适宜的条件才能获得优质高产。

三、堆料时间

地面菇栽培为 7 月 25 日至 8 月 5 日，层架式栽培为 8 月 1 日至 8 月 10 日。

四、栽培原料及用量(单位：市斤)

4.1 原料：稻草 干牛粪 尿素 花生麸 复合肥 石膏 普钙 石灰 木糠

备注配方：1 33 150 45 1 0.3 1 0.5 0.7

2 33 150 48 1 0.3 1 0.5 0.75

4.2 培养料堆制的工艺流程

4.2.1 预堆 1~2 天→建堆、草、粪（木糠）5~6 天→第一次翻堆。加入尿素、复合肥、普钙、花生麸 2~3 天

→第二次翻堆加入石灰 2~3 天→第三次翻堆调水、PH1~2 天→第四次翻堆进料 4~5 天→加入石膏堆制方法同草菇、双孢。为了消杀培养料的杂菌，对培养料的消毒是必要的，在进料前一天用 1%福尔马林喷堆料四周，并用薄膜密封 12~16 小时。

4.2.2 每次翻堆前一天，用水喷湿周边外层干料。堆制培养料的时间约为 15~20 天。

4.2.3 采用层架式栽培的，有条件的农户宜采用二次发酵法。即在室外堆料 13 天左右（前发酵），然后把培养料移入棚内架上，给棚内通入蒸汽（或加温），使料温达到 60~62℃，保持 12~16 小时，降温至 48~50℃，维持 3~4 天，然后降至常温即可播种。

4.2.4 培养料的堆制时间长短、翻堆次数及其间隔时间应根据天气情况，堆温变化情况灵活掌握。培养料合格标准依据是：料棕褐色，腐熟均匀，熟而不烂，富有弹性、疏松，稻草一拉即断，无臭味，无氨味，不粘，料内有白色片状物，PH7~7.5，含水量 65~70%（室内 65%，室外 70%），用手捏料，指缝有 2~3 滴水为宜。

五、菇房（棚）的消毒

在进料前一天，密封菇房，每立方米菇房空间用 10 毫升福尔马林加 5 克高锰酸钾熏蒸，密封 24 小时即可打开门窗通风，无气味后即可进料。

六、播种及播种后的管理

进料后把料铺在畦上或架上，摊平，料厚约 20 公分。播种采用撒播，把菌种均匀撒在料面上，每米攥 2 搅用

麦粒菌种一袋。(如料过干,播种前可适量喷水),然后轻压一下,使菌种与料接触,以利发菌。播种后第二天以后要通风,每天早晚多一次,每次10~30分钟,随着菌丝生长,要逐步加大通风,要经常观察丝生长情况及室内温、湿度变化情况,保持湿度80~85%。菌丝吃料1/3深度时要加大通风(或全天通风)。

七、覆土及覆土后的管理

播种后15~20天,当菌生长布满整个培养料后即可覆土。覆土材料选择保湿性好,透气性好、含腐度较高的水稻田土。覆土前要把土垡犁松耙碎并加以消毒。覆土采用一次性覆土,土粒大小1.5至2公分,厚度3.5~4公分,待菌丝长到粗土表面时,再盖一层细干土(土粒大小0.5~0.8公分),以盖满菌丝为宜。经过消毒的土粒在覆前应用水调至半干半湿,覆土时再用2%石灰水调节土粒PH7~7.8,覆土后如土粒偏干,应喷水调节,使土粒含水量达到60~65%,之后按100平方米用高效杀菌剂一包加水100市斤喷坭面(杀杂菌),覆土后密封1~2天,待菌丝爬土后逐步加大通风。如土层太干,菌丝爬土慢,就要减少通风或推迟通风,适当向地面喷水,提高空气湿度,造成空气新鲜、湿润的环境,促使菌丝迅速爬土。若土层太湿,空气相对湿度超过96%,再遇高温则易长杂菌。因此,每天都要到菇房观察,发现问题及时解决。

八、出菇期管理

覆土后15~20天,菌丝可长满整个覆土层,当土层中形成粗状菌束,出现米粒大小的白色原基时,应喷一

次重水，即出菇水，分两天多次调入，以土粒含水量达到能手搓成团为宜。这时要加大通风量，约经3~5天，子实体便陆续破土而出，空气湿度维持在85~95%之间，如土层偏干，可适量喷水，保持土层湿润。菇蕾长至2公分左右时不能喷水。转潮养菌期间（一般3~5天）不喷水，待菇蕾出土时再喷一次重水。应当注意的是，不能闭门喷水，不能喷水后就关门窗，闷湿的环境易造成原基的死亡，应避免在中午温度高时喷水。阴雨、闷湿的天气，菇房空气湿度大，不必喷水，要注意通风。应根据土的干湿，菇的大小，环境的温、湿度灵活喷水。每潮菇采收结束生都要检掉菇脚、死菇，以防杂菌污染，同时要补土，填平采菇后土层出现凹凸不平的小坑。

九、追肥

巴西菇出菇集中，潮次明显，出菇旺盛期需肥量大，一时供应不上容易出现脚长柄细、薄皮开伞。生产后期因培养料养分消耗较多，显著地影响出菇产量和质量。适当地分次追肥是必要的。追肥常用的配法有：

- (1) 白糖 0.5 市斤，食盐 0.5 市斤加水 100 斤；
- (2) 0.5% 尿素液；
- (3) 0.2% 磷酸二氢钾溶液；
- (4) 1 号或 2 号健壮素；
- (5) 1% 葡萄糖液；

十、适时收菇

巴西菇子实体长速快，易开伞，因此需及时采收，适时采收的形态特征是：菌盖肥壮，表面黄褐色至浅棕

色，内菌幕尚未伸展时（即生长中期柄粗，肉厚时期）。

目前收购鲜菇的标准是：

（1）菇体完并不开伞（薄皮、开暗伞视为不合格）；

（2）不带土坭杂质，无病虫害，不畸形；

（3）菌盖直径大于 2.5 公分，菇柄长度不限，切口要平；

（4）鲜菇不能喷水，不泡水，颜色正常，不变色；

十一、包装规格、运输、储存、原产地、保质期

11.1 包装规格

风干后用袋装或纸箱包装，袋装每件净重 250g，箱装粘贴快递面单，包装必须完好、清洁、符合卫生要求、适宜运输；

11.2 运输环节

运输环节中应注意防止日晒雨淋、渗漏、污染和标签脱落，散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

11.3 储存

置于阴凉、避光、干燥处；

11.4 原产地

产自麻栗坡县麻栗镇，南游村为主产区，其他乡镇经过电商协会检测认可的部分种植户。

11.5 保质期

18 个月

麻栗坡县电商产品（菠萝行业）生产标准

互联网和物流的发展为推动电商平台奠定了基础，为有效发挥我县菠萝种植优势，着力提升我县菠萝品牌效益与价格竞争力，按照“质量指标、品种优良、适度规模”的要求，结合实际，制定如下管理办法。

菠萝是人们经常食用的一种热带水果，菠萝又叫做凤梨，菠萝的口感比较酸甜，菠萝中含有丰富的蔗糖、蛋白质、粗纤维、有机酸维生素以及多种矿物质等营养元素，菠萝是很好的健康饮食。

麻栗坡县菠萝产业、销售首先需符合我国的菠萝质量标准，具体为：

一、规范性引用文件

GB 2762 食品中汞限量卫生标准

GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB/T 6194 水果、蔬菜可溶性糖测定法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 12293 水果、蔬菜制品 可滴定酸度的测定

GB/T 12295 水果、蔬菜制品 可溶性固形物含量的测定 折射仪法

GB 14928.7—1994 稻谷中吡喃丹最大残留限量标准

GB 14935 食品中铅限量卫生标准

二、术语及定义

2.1 相似的品种特征：任一批量的菠萝在类型及形态特征上均相似；

- 2.2 果眼：头状花序发育成的复果上的小果；
- 2.3 发育良好的果眼：果眼的发育正常；
- 2.4 成熟度：菠萝果实已经达到某种能保证适当完成熟化过程的生理发育阶段；
- 2.5 结实：果实能承受轻微的压力而不塌陷；
- 2.6 干燥：果实表面除冷凝生成的水外没有其他水分；
- 2.7 端正：果实发育良好，果形具有该品种的生物学特征，无畸形；
- 2.8 较端正：果实发育较好，果实具有该品种的生物学特征，但稍有变形；
- 2.9 特征色泽：生长良好地达到生理成熟期的果实表面或果肉的特有的色泽；
- 2.10 日灼：因烈日灼伤果皮，形成变色斑块，严重时还形成腐洞；
- 2.11 裂口：果实开裂现象；
- 2.12 流胶：果实因受伤而生成的附于果实表面的胶状物；
- 2.13 冠芽：生长在果实顶部的主芽；
- 2.14 伤害：中等程度影响果实外观或食用、发货质量的缺陷。成熟后仅轻微影响到外观的日灼和极轻微的流胶，不应视为伤害。这里的缺陷指日灼、流胶及机械伤等；
- 2.15 损容：严重影响果实外观或食用、发货质量的缺陷；
- 2.16 修整良好：与果实基部相邻的果柄上的苞片已经除去；
- 2.17 均匀度：产品有包装时，指同批产品每包装件

的菠萝净重与标示重的差异程度或同包装件内最重单果与最轻单果重量的差异程度，如果是散装果，则指同批产品中最重单果与最轻单果重的差异程度；

2.18 容许度：以每包装件（散装果是一批）产品质量和规格不符合等级要求的限额。

2.19 果瘤：着生于果实基部的小果；

2.20 果面洁净：果面无药迹、泥砂、昆虫、杂草及其它非菠萝本身固有的污物；

2.21 横径：果实中部横切面的最大直径；

2.22 未分级：未按照分级指标分级的菠萝。“未分级”不是本标准意义内的一个等级，只是作为一称呼，表明对这一批产品没有定级。

三、质量要求

3.1 基本要求

各等级的菠萝除要符合各自等级的特定要求和安全卫生要求外，果实应该是：

—完整的

—新鲜的

—完好的，产品没有影响其食用的损害或腐烂

—几乎无可见异物

—无黑心病

—几乎无寄生物损害

—无明显沾污物

—无低温造成的损害

—果实表面干燥

—无异味

—带果柄时，长度不超过 2cm，且切口平整

—发育充分，生长良好，无因滥用生长调节剂引起的不正常现象

—结实，能经受得起运输和装卸

3.2 等级及指标

菠萝分为“优级”、“一级”和“二级”三个等级。具体指标见表 1，表 2。

表 1 感官指标分级表

项 目		优 级	一 级	二 级
果 形		果实端正，无影响外观的果瘤及瘤芽		果实较端正
果 面		具有相似的品种/品牌特征，果眼发育良好，无裂口，果面洁净，无伤害，允许有不影响外观和贮藏质量的其它缺陷，但总面积不得超过果面总面积的 2%	具有相似的品种/品牌特征，果眼发育良好，无裂口，果面洁净，在不影响外观和贮藏质量的前提下，允许有轻微伤害，但总面积不能超过果面总面积的 4%，允许有少量不明显的非细(真)菌或/和非毒害性的污染物，但总面积不得超过果面总面积的 5%	具有相似的品种/品牌特征，果眼发育良好，无裂口，果面洁净，在不影响外观和贮藏质量的前提下，允许有轻微伤害，但总面积不能超过果面总面积的 6%，允许有少量不明显的非细(真)菌或/和非毒害性的污染物，但总面积不得超过果面总面积的 10%
冠 芽	有	单个，直形，长度为 10cm 至果实长度的 1.5 倍	单个，允许稍有弯曲，长度为 10 cm 至果实长度的 1.5 倍	单个，允许稍有弯曲和个别双芽
	无	摘冠芽留下的伤口应该愈合良好(可以带有簇叶)，如是加工用果，冠芽可用刀具削去，但不能伤及果皮		

果 肉	具有该品种/品牌特定的成熟度特征色泽和风味
果 柄	修整良好，切口干爽，无发霉或腐败现象，长度不超过2 cm
一致性	每箱产品(或一批散果)应来自相同产地，品种、品质和规格亦要相同。优级果的颜色和成熟度应该一致

表 2 理化指标分级表

项 目	优 级	一 级	二 级
可食率% (无顶芽、成熟度3)	≥ 62	≥ 58	≥ 55
可溶性固形物% (成熟度3)	≥ 12	≥ 11	
可摘定酸度% (成熟度3)	0.6~1.1		
可溶性总精% (成熟度3)	≥ 9		

3.3 果实大小

表 3 果实大小分级

重量法		横径法	
规格	重量 g	规格	横径 cm
A	500~1000	I	<10
B	1001~1200	II	10~11
C	1201~1500	III	11~12
D	1501~1800	IV	>12
E	>1800		

3.4 卫生指标

各级果实的卫生指标按 GB.2762,GB 14928.7—1994 中的第 3 章、GB14935 执行,此外按国家有关规定执行。

四、抽样

按 GB/T 8855 规定进行。

五、检验方法

5.1 感官项目

5.1.1 用眼观法进行果形、果面、果柄、病虫害、一致性和标志的检验。

5.1.2 用口尝法检验风味。

5.1.3 用剖切法进行果肉特征色泽、黑心病及其他伤害程度的检验。

5.1.4 用量尺直接量度顶芽和果柄的长度。

5.1.5 在果实中部用卡尺直接量度横径。

5.2 果实重量

5.2.1 测单果重用感量在 2g 以下,称量 2500g 以上的托盘天平直接称量。

5.2.2 测净重用普通台秤直接称量。

5.3 可食率

5.3.1 主要设备:托盘天平,不锈钢刀,白瓷盘。

5.3.2 具体方法:取已除去顶芽的样果 5 个称重(准确到 2g),去皮、刺,并称量,按式(1)计算结果:

$$X = \frac{m_1 - m_2 - m_3}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X——样品可食率,单位为百分数,%;

m_1 ——总果质量,单位为克(g);

m_2 ——果皮质量,单位为克(g);

m_3 ——果刺质量,单位为克(g)。

5.4 可溶性固形物

按 GB/T 12295 规定测定；

5.5 可溶性糖

按 GB/T 6194 规定测定；

5.6 可滴定酸度

按 GB/T 12293 规定测定；

5.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定测定；

5.8 汞

按 GB/T 5009.17 规定测定；

此外，按国家有关规定执行；

六、检验规则

6.1 检验

包装、净重、容许度、均匀度、一致性、标志和感官项目应尽量就地检验，余下的项目，在实验室完成。样品到实验室后，在样果中随机抽取 5 个果实，按重量—感官—可食率、理化、卫生的顺序进行检验（抽样现场已进行的项目除外）。

6.2 判定规则

6.2.1 等级表示方式

菠萝果实的大小并不能真正代表菠萝的优劣。本标准采用双项指标的方式表示菠萝的优劣，表示形式为“X 级 X”。第一个 X 是表示质量指标的“优”或“一”或“二”；第二个 X 是表示果实大小，在重量法中是“A”或“B”或“C”或“D”或“E”，在横径法中是“I”或“II”或

“III”或“IV”。例如：优级B、优级I。

6.2.2 均匀度

以重量计时，每件包装净重与标示重的误差，优级：不得超过10%；一、二级：不得超过15%。

以横径计时，每件包装(散装果为一批)中每个单果与标明值的误差，优级：不得超过5%；一、二级：不得超过10%。

6.2.3 均匀度的采用

只要整批产品的均匀度在规定的等级均匀度以内，批量中的单位包装根据抽样检验，允许某些单件误差不超过均匀度的1.5倍。

6.2.4 容许度

按个数计，在任一批产品中，除了烂果不得超过1%外，各等级还要允许有下列的情况：

a)优级：允许不超过5%的果实不符合本级要求，但要符合“一级”的要求；

b)一级：允许不超过10%的果实不符合本级要求；但要符合“二级”的要求；

c)二级：允许不超过10%的果实不符合本级要求，但要符合“4.1”的要求。

6.2.5 容许度的采用

只要整批产品的容许度在规定的等级以内，批量中的包装件根据抽样检验，对于容许度在10%以上者，允许某些单件包装不超过容许度的1.5倍，容许度在10%以下者，允许某些单件的误差不超过容许度2倍。以上两

种情况都允许某些单件有一个烂的或有其他缺陷的果实。

6.2.6 判定

6.2.6.1 凡卫生指标不合格者，判为不合格产品。

6.2.6.2 凡包装材料沾有有毒物质者，判为不合格产品。

6.2.6.3 整批产品不超过某规格规定的均匀度，判为某规格产品。若超过，判为均匀度不合格产品。

6.2.6.4 整批产品不超过某级别规定的容许度，判为某级别产品。若超过，则按下一级规定的容许度检验，直到判出级别为止。如果容许度超出“二级”的范围，可判为等外品。

6.2.6.5 无标志或有标志但缺“等级”内容，判为未分级产品。标志内容不全的判为标志内容不全。

6.2.6.6 凡同时被判为“标志内容不全”和“均匀度不合格”的同批产品，判为未分级产品。

6.3 复检

如果对检测结果持异议，允许用备用样（如果条件允许亦可再抽一次样）复检一次。复检结果为最终结果。

七、包装、标志、贮存、运输、规格、保质期及原产地

7.1 包装

7.1.1 包装材料

包装应采用新的、洁净无毒无异味的材料，并且它们还具有不会造成产品内外伤的品质，包装容器除了符合上述要求外，还应符合透气和强度的要求，大小适宜且一致，以保证产品的搬运、堆码、保存和出售。容器

种类可根据需要和当地的条件选择，可选用纸箱、板条箱或竹（藤或树枝条）篓。容器的容量以容纳不超过 25 kg 为宜。

7.1.2 包装方法

鲜菠萝的包装应装满装紧不致损伤为宜，通常采用下述方法包装：

果实以竖装为好，有冠芽者，装放二层为宜；无冠芽者，可装放 2—3 层。果间、层间、果与箱壁（纸箱除外）间用保护性材料衬垫。

7.2 标志

7.2.1 零售用容器标志

如果容器内产品无法由外界直接可看见，每个容器都应注上产品名称、品种、级别、规格和产地。

7.2.2 非零售用容器标志

每个包装容器应有下列标志，并以清晰不易褪色的文字形式置于容器外侧或者附在随货同行单上；

a)合格证

b)产品证书

- 1)产品的名称、种类（或商品名）、标准编号、商标
- 2)生产单位（或批发商或进口商）名称，详细地址；
- 3)产地（包括省、市、县名，如果是进出口产品，还应冠上国名）

4)等级

5)规格（重量或横径）

6)净重（或个数）

7)采收及发货日期

7.3 贮藏

7.3.1 贮藏场地

贮藏场地的最低要求是：荫凉通风，相对湿度不低于70%，无毒、无异味、无污染。

7.3.2 入贮菠萝的质量要求

入贮菠萝除了要符合本标准中的“4.1”外，还要符合如下要求：

- 果实采后未用催熟剂催熟；
- 无过度日灼，无裂痕；
- 无碰伤或未愈合的损伤；
- 无生理病害或真菌病害，除少量介壳虫外，无可见的其它昆虫；
- 除“皇后”类品种外，果实无突出的果眼；
- 果顶愈合好的无冠芽的果实。

7.3.3 入贮前的准备

入贮前应做如下准备工作：

- 清洁果面，并用有关法规准用的杀菌剂（如苯甲酸盐粉剂）处理果柄的切口及茎侧浅伤，以保持切口清洁，防止腐烂；
- 选果分级
- 装箱

7.3.4 入贮

菠萝采收后与贮入库房（冷库、通风库、运输工具等）之间的间隔应在24 h内，最长不超过48 h。如果采

后的菠萝待运，应放置在有防晒防雨设施的荫凉通风处，待运期要尽量缩短。

7.4 运输

7.4.1 运输环节中应注意防止日晒雨淋、渗漏、污染和标签脱落，散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

7.4.2 小心装卸，堆垛牢靠，严禁重压，不得与有毒、有异味的物品或重金属等混运。

7.5 规格

每个净重 350g~500g；

7.6 保质期

对于完整的菠萝来说，它有外皮的保护，可以保存比较久的一段时间，一般情况下只要是菠萝没有损坏或者是受到挤压，那么可以保存 7—15 天左右的时间不变质。切开的菠萝，相对来说保存的时间会比较短，因为菠萝中的营养成分容易与空气中的氧气发生反应而引起变质，一般建议将其放冰箱保存 1—2 天左右的时间即可。

7.7 原产地

产自麻栗坡县八布乡等乡镇，下扣忙村为主产区，其他乡镇经过电商协会检测认可的部分种植户。

附录 A （规范性附录）

菠萝采收的技术要求

（1）成熟度

根据果面色泽，自然成熟的夏果可分成四种外观成熟度：

成熟度 1: 果眼饱满，全果仍以绿色为主，但果缝已微现黄色。

成熟度 2: 果眼饱满，果底部开始出现桔黄色。

成熟度 3: 从果实下部四分之一处为桔黄色发展到果实的一半为桔黄色。

成熟度 4: 从果实的一半为桔黄色发展到整个果实均为桔黄色。

有时果面色泽不能可靠地确定菠萝成熟度。确定菠萝实际成熟度的最好方法是在果实中部横切面，检查果肉状况。达到成熟度 4 的果实，其横断面表面（不包括核心部分）有一半以上呈半透明，果肉弹性较好。半透明的区域越小，成熟度就越低。

(2) 采收时间

宜在展雾干后或阴天无雨干爽时采收。避免在强烈阳光下采收。

(3) 采收时用锋利弯刀割断果柄，除去苞叶后再将多余的果柄截去，留下部分不超过 2 cm。如要求不留顶芽，则在平项处截去顶芽，但不要伤及果皮。

(4) 采收时应轻采轻放，避免一切机械损伤，不要堆叠过高，并尽快汇集到处理场地。

麻栗坡县电商产品（干草果行业）生产标准

互联网和物流的发展为推动电商平台奠定了基础，为有效发挥我县干草果种植优势，着力提升我县干草果品牌效益与价格竞争力，按照“质量指标、品种优良、适度规模”的要求，结合实际，制定如下管理办法。

麻栗坡县干草果产业、销售首先需符合我国的干草果质量标准，具体为：

草果又称草豆蔻。为多年生草本。生长于略荫蔽而潮湿的阔叶林中土质肥润的地方。茎、叶、果均可提芳香油。全果除作食品调料外还可入药，味辛性温。其果形有近圆形、椭圆形和纺锤形三个品种。

一、规范性引用文件

GB/T12729.2—2008 香辛料和调味品取样方法(ISO948:1980, NEQ)

GB/T12729.3—2008 香辛料和调味品分析用粉末试样的制备(ISO2825:1981, MOD)

GB/T12729.5—2008 香辛料和调味品外来物含量的测定(ISO927:1982, NEQ)

GB/T12729.6—2008 香辛料和调味品水分含量的测定(蒸馏法)(ISO939:1980, NEQ)

GB/T12729.7—2008 香辛料和调味品总灰分的测定(ISO928:1997, NEQ)

GB/T12729.9—2008 香辛料和调味品酸不溶性灰分的测定(ISO930:1997, MOD)

GB/T12729.13 香辛料和调味品污物的测定 (ISO1208:1982, MOD)

二、性状

草果呈长椭圆形,具三钝棱,长2~4cm,直径1~2.5cm。表面灰棕色至红棕色,具纵沟及棱线,顶端有圆形突起的柱基,基部有果梗或果梗痕。果皮质坚韧,易纵向撕裂。剥去外皮,中间有黄棕色隔膜,将种子团分成3瓣,每瓣有种子多为8~11粒。种子呈圆锥状多面体,直径约5mm;表面红棕色,外被灰白色膜质的假种皮,种脊为一条纵沟,尖端有凹状的种脐;质硬,胚乳灰白色。有特异香气,味辛、微苦。

三、专业术语和定义

3.1 近圆型品种。果形似球状,果实尾部圆滑,顶端稍凹,果实从头至尾有三条明显的线条,果皮较薄,果实红色,果长2.6cm~2.8cm,宽2.5cm~2.6cm,果实排列紧密,挂果率较高,每穗有果26个至35个。

3.2 椭圆型品种。果实形状椭圆型,果实顶部稍突出,果皮较厚,果长2.8cm~3.5cm,宽2.5cm~2.7cm,果实排列紧密,果实为红色或紫色,每穗有果17个至25个。

3.3 纺锤型品种。果实形状呈纺锤状,中部明显大于两头,果长3cm~4cm,宽1.8cm~2.5cm,每穗有果15个至25个。

四、产品分级

按照《无公害食品香辛料类》分级,根据大小、形状、色泽、果实好坏等进行分级(一、二、三级、等外)

分装。

表一 草果等级分类

规格	等级	外观	气味	重量
草果	一级	足干，果饱满、香味足，果梗小于 2cm，无杂质霉变。	气味芳香、浓烈、无异味	500g150个以内
	二级			500g200个以内
	三级			500g200个以内
	等外	焦枯，杂质、虫蛀、果开裂、破损	火烟味重	大小不等

五、产品质量安全规定

符合《无公害食品香辛料类》(NY5323—2006)的规定。

六、检验方法

6.1 检测项目

类别	详细项目
有效成分	植物有效成分：黄酮类、挥发油类、甾体及苷类、生物碱类、糖类等。动物药有效成分：胆汁酸、牛磺酸、麝香酮、麝香醇等
矿物质及重金属	人体必须矿物质：钠 (Na)、钾 (K)、钙 (Ca)、镁 (Mg)、铁 (Fe)、锌 (Zn)、磷 (P)等；有害重金属分析：砷 (As)、

	铅 (Pb)、镉 (Cd)、汞 (Hg)、铜 (Cu) 等
常规理化	水分、灰分、酸不溶性灰分、醇溶性浸出物含量、杂质和亚硫酸盐残留量等
真菌毒素	黄曲霉毒素曲霉毒素及霉菌毒素等
农药残留	有机氯农药残留、有机磷农药残留、拟除虫菊酯类农药残留等
兽药残留	磺胺类药物、沙星类、四环素类、硝基呋喃类等
微生物检测	菌落总数、霉菌及酵母菌、大肠菌群、铜绿假单胞菌、沙门氏菌、金葡、白念等
其他	微生物限度检测、无菌试验、抑菌效果检测、中药指纹图谱等

6.2 检测方法

检测项目	检测方法
菌落总数	GB15979-一次性使用卫生用品卫生标准附录 B2
	中国药典 2010 附录 XIJ 微生物限度检查法中国药典 2010
	美国药典 USP32<61>+<62>微生物限度测试
	欧洲药典 EP2.6.12&2.6.13EP (欧洲药典) 7.0
	BP (英国药典) 附录 XVIBBP (英国药典) 2009
	FDABAM 在线第三章需氧细菌平板计数
霉菌	美国药典 USP32<61>+<62>微生物限度测试
	欧洲药典 EP2.6.12&2.6.13

	FDA BAM 在线第十八章霉菌酵母菌
酵母菌	美国药典 USP32<61>+<62>微生物限度测试
	欧洲药典 EP2.6.12&2.6.13
	FDA BAM 在线第十八章霉菌酵母菌
大肠菌群	GB159719-2002 一次性使用卫生用品卫生标准附录 B3
	FDA BAM 在线第四章大肠杆菌和大肠菌群计数
	中国药典 2010 附录 XIJ 微生物限度检查法中国药典 2010
大肠杆菌 (大肠埃希氏菌)	FDABAM 在线第四章大肠杆菌和大肠菌群计数
	CP2010 中国药典控制菌检查
	美国药典 USP32<61>+<62>微生物限度测试
	BP (英国药典) 附录 XVIBBP (英国药典) 2009
	欧洲药典 EP2.6.12&2.6.13EP (欧洲药典) 7.0
铜绿假单胞菌(绿脓假单胞菌)	中国药典 2010 附录 XIJ 微生物限度检查法中国药典 2010
	美国药典 USP32<61>+<62>微生物限度测试
	EP (欧洲药典) 2.6.13EP (欧洲药典) 7.0
	BP (英国药典) 附录 XVI BBP (英国药典) 2009
	GB15979 一次性使用卫生用品卫生标准附录 B4
真菌	GB15979 一次性使用卫生用品卫生标准附录 B7

	欧洲药典 EP2.6.12&2.6.13
沙门氏菌	美国药典 USP32<61>+<62>微生物限度测试
	BP (英国药典) 附录 XVI BBP (英国药典) 2009
	欧洲药典 EP2.6.12&2.6.13EP (欧洲药典) 7.0
	中国药典 2010 附录 XI 微生物限度检查法中国药典 2010
	FDA BAM 在线第五章沙门氏菌
金黄色葡萄球菌	GB15979 一次性使用卫生用品卫生标准附录B5
	CP2010 中国药典控制菌检查
	美国药典 USP32<61>+<62>微生物限度测试
	BP (英国药典) 附录 XV BBP (英国药典) 2009
	FDABAM 在线第十二章金黄色葡萄球菌
	欧洲药典 EP2.6.12&2.6.13
白色念珠菌	CP2010 中国药典控制菌检查
	欧洲药典 EP2.6.12&2.6.13
	BP (英国药典) 附录 XVI BBP (英国药典) 2009
	美国药典 USP32<61>+<62>微生物限度测试
生孢梭菌	CP2010 中国药典细菌、霉菌及酵母菌计数
梭状芽孢杆菌	美国药典 USP32<61>+<62>微生物限度测试
	中国药典2010附录XI微生物限度检查法中国药典2010
	BP (英国药典) 附录 XV BBP (英国药典) 2009
	欧洲药典 EP2.6.12&2.6.13
耐胆汁酸革兰氏阴性菌	USP(美国药典) 第 62 章 USP36 (美国药典)
肠杆菌/革兰氏阴性菌	EP (欧洲药典) 2.6.13EP (欧洲药典) 7.0

七、包装、标志、贮存、运输、规格、保质期、原产地

项 目	要 求
包 装	包装规范、无漏气、批号（生产日期）打印清晰、正确、标签符合 GB 7718—2011 和 GB 28050—2011

7.1 包 装

包装材料严格按照国家食品卫生标准的相关要求执行，袋装封箱后粘贴快递面单。

7.2 标 志

严格遵守《农产品地理标志使用规范》，实行公共标识与地域产品名称相结合的标注制度。

7.3 贮 存

贮存应选择阴凉干燥处，温度 28℃ 以下，相对湿度 65—70% 为宜。堆放在专用的仓库，库内要保持清洁卫生，无异味，不得与有毒、有害、易挥发物品混堆混放，不得直接接触地面或靠墙，并注意防鼠、防潮、防火。禁止露天存放。

7.4 运 输

装卸时要防止重压，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、易挥发物品混装混运，严禁日晒、雨淋。

7.5 规 格

250g（1 袋）装

7.6 保质期

18 个月

7.7 原产地

产自麻栗坡县天保镇等乡镇，天保镇八宋村为主产区，其他乡镇经过电商协会检测认可的部分种植户。

麻栗坡县电商产品（茶叶行业）生产标准

互联网和物流的发展为推动电商平台奠定了基础，为有效发挥我县茶叶种植优势，着力提升我县茶叶品牌效益与价格竞争力，按照“质量指标、品种优良、适度规模”的要求，结合实际，制定如下管理办法。

麻栗坡县茶产业、销售首先需符合我国的茶叶质量标准，具体为：

一、规范性引用文件

- GH/T1070 茶叶包装通则
- GB/T191 包装储运图示标志
- GB/T6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T30375 茶叶贮存

二、术语和定义

2.1 茶叶

本标准的茶叶是选用适宜的茶树品种进行繁育和栽培，用特有的工艺加工制作而成，具有鲜爽回甘等特有品质特征的茶叶。

2.2 可追性

通过记录证明来追溯产品的历史、使用和所在位置的能力（即材料和成份的来源、产品的加工历史、产品交货后的销售和安排等）。

三、包装、运输和贮存

3.1 包装

3.1.1 茶叶的包装基本要求应符合 GH/T1070 的要求，在供应链过程中为运输、仓储、销售等建立包装单元。各包装单元应具备可追溯二维码或条形码。

3.1.2 运输包装应具备醒目、清晰、整齐的标志，标志应符合 GB/T191 的规定，标志的内容应符合 GB/T 6388 的规定。

3.1.3 销售包装单元的标签内容应符合 GB7718 和《食品标识管理规定》的规定。

3.2 运输

3.2.1 运输环节中应注意防止日晒雨淋、渗漏、污染和标签脱落，散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

3.2.2 装卸过程应轻装、轻卸，防止强烈挤压和剧烈震动，不得损坏包装件。

3.3 贮存

茶叶的贮存应符合 GB/T30375 的要求。

四、销售

4.1 基本要求

4.1.1 严禁销售以下茶叶产品：

- a) 无《生产许可证》生产单位生产的产品；
- b) 无茶叶产品检验合格证明的产品；
- c) 有毒、变质、被污染或其他感官性状异常的产品；
- d) 超过保质期限的产品；
- e) 其他不符合法律法规规定的产品；

4.1.2 应办理食品流通许可证。

4.2 卫生与安全管理

4.2.1 销售门店应保持室内外地面清洁，柜台洁净，墙壁、天花板无污垢、蜘蛛网和粉尘。

4.2.2 门店销售人员应持健康证上岗，穿戴洁净的工作服，保持良好的形象。

4.2.3 销售门店应有防火、防盗、防潮、防热、防霉、防虫、防鼠及防污染等安全措施，保证各种设施、设备安全有效，确保茶叶产品和人员的安全。

4.2.4 销售门店应有防火、防盗、防潮、防热、防霉、防虫、防鼠及防污染等安全措施，保证各种设施、设备安全有效，确保茶叶产品和人员的安全。

4.3 售后服务

4.3.1 应建立售后服务档案，对顾客提出的意见和处理结果予以登记，定期汇总上报企业相关部门。

4.3.2 定期开展用户访问，积极做好售后服务工作，及时向主管负责人反馈客户质量查询或投诉信息，并落实相关质量改进措施。

4.3.3 对消费者投诉的质量问题，应在接到信息后第一时间予以处理，重大问题应及时上报企业主管负责人。

4.3.4 营业场所内应设立顾客意见本、服务公约、服务电话和行业主管部门投诉电话。

4.3.5 对消费者提出的合理化建议应予以采纳，并保持与消费者的沟通。

4.3.6 制定便民服务措施，提供义务咨询、送货上门

等服务，提高顾客满意度。

4.4 人员与职责

应建立销售人员管理制度，明确职责和操作规程，并保持考核记录。

五、追溯与召回

5.1 产品应具备可追溯性，建立产品追溯制度，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

5.2 应合理划分并记录生产批次，采用产品批号等方式进行标识，便于产品追溯。

5.3 应根据国家有关规定建立产品召回制度。当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产及流通，召回已经上市销售的茶叶，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

5.4 对被召回的茶叶，应严格按照规定进行处理。根据相关记录，查找原因，明确纠正的措施。

六、检测标准

检测标准	检测项目
GB/T 23205-2008	茶叶中 448 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
GB/T 23204-2008	茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱—质谱法
GB/T 23193-2008	茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法

GB/T 21729-2008	茶叶中硒含量的检测方法
GB/T 23376-2009	茶叶中农药多残留测定 气相色谱/质谱法
GB/T 23379-2009	水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
GB/T5009.176-2003	茶叶、水果、食用植物油中杀螨醇残留量的测定
GB/T 23776-2009	茶叶感官审评方法
GB/T5009.57-2003	茶叶卫生标准的分析方法

茶叶检测报告用途：

- 1.产品销售
- 2.质量控制
- 3.产品研发
- 4.科研论文
- 5.商超入住
- 6.工商抽检

检测流程：

- 1.咨询沟通
- 2.寄样采样
- 3.签约付款
- 4.双方确定，签订保密协议，开始实验
- 5.出具报告
- 6.增值服务

七、标签、包装、规格、贮存、保质期、原产地

7.1 标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合

GB7718 的规定。

7.2 包装

销售包装应符合 SB/T 10035 的规定，袋装封箱后粘贴快递面单。

7.3 规格

280 克（1 袋）；

7.4 贮存

产品应在包装状态下贮存于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中；

严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放；仓库周围应无异气污染；贮藏条件为密封、避光、阴凉干燥处。

7.5 保质期

12 个月；

7.6 原产地

产自麻栗坡县猛硐乡等乡镇，猛硐乡为主产区，其他乡镇经过电商协会检测认可的部分种植户。

麻栗坡县电商产品（蜂蜜行业）生产标准

互联网和物流的发展为推动电商平台奠定了基础，为有效发挥我县蜂蜜养殖优势，着力提升我县蜂蜜品牌效益与价格竞争力，按照“质量指标、品种优良、适度规模”的要求，结合实际，制定如下管理办法。

麻栗坡县蜂蜜养殖产业、销售首先需符合我国的蜂

蜜质量标准，具体为：

一、规范性引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.4 食品中灰分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 18932.1 蜂蜜中碳—4 植物糖含量测定方法 稳定碳同位素比率法

GB/T 18932.16 蜂蜜中淀粉酶值的测定方法 分光光度计法

GB/T 18932.18 蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法 液相色谱—紫外检测法

GB/T 18932.22 蜂蜜中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖含量的测定方法 液相色谱示差折光检测法

GH/T 1015-1999 蜂蜜包装钢桶

SN/T0852-2000 进出口蜂蜜检验方法

二、术语和定义

2.1 蜂蜜：蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物结合后，经充分酿造而成的天然甜物质。注：蜂蜜含有多种糖，主要是果糖和葡萄糖。此外还含有有机酸、酶和来源于蜜蜂采集的固体颗粒物如植物花粉等。

蜂蜜的气味和色泽随蜜源的不同而不同。色泽是水白色、琥珀色或深色。蜂蜜在通常情况下呈粘稠流体状，贮存时间较长或温度较低时可形成部分或全部结晶。

2.2 <蜂蜜>酿造：（与蜜蜂分泌物结合后的）花蜜、植物分泌物或蜜露在巢脾内转化、脱水、贮存至成熟的

过程。

2.3 单一花种蜂蜜、单一植物蜂蜜、单花种蜂蜜，蜜蜂主要采集一种蜜源植物的花蜜或分泌物酿造的蜂蜜。

2.4 多花种（混合）蜂蜜：蜜蜂采集两种或两种以上蜜源植物的花蜜或分泌物酿造的蜂蜜，以及两种或两种以上单一植物蜂蜜的混合物。

2.5 蜜露：吮吸植物汁液的昆虫排出的甜物质。

2.6 蜜露蜂蜜：蜜蜂采集蜜露，与自身分泌物结合后，经充分酿造而成的天然甜物质。注：蜂蜜的一个品种。

三、感官要求

3.1 感官要求（应符合表1的规定）

项目	要求	检验方法
色泽	依蜜源品种不同，从水白色（近无色）至深色（暗褐色）	按SN/T0852的相应方法检验
滋润、 气味	具有特有的滋味、气味，无异味	
状态	常温下呈粘稠流体状，或部分及全部结晶	在自然光下观察状态，检查其有无杂质
杂质	不得含有蜜蜂肢体、幼虫、蜡屑及正常视力可见杂质（含蜡屑巢蜜除外）	

3.2 理化指标（应符合表2的规定）

项目	指标	检验方法
果糖和葡萄糖 (g/100g) ≥	60	GB/T18932.22

蔗糖 / (g/100g) 桉树蜂蜜, 柑橘蜂蜜, 紫苜蓿蜂蜜, 荔枝蜂 蜜		
桂花蜜≤	10	
其他蜂蜜≤	5	
锌 (Zn) / (mg/kg)≤	25	GB/T5009.14

3.3 真实性要求

3.3.1 蜂蜜中不得添加任何当前明确或不明确的添加物。

3.3.2 如果在蜂蜜中添加其它物质, 不应以“蜂蜜”或“蜜”作为产品名称或名称主词。

3.3.3 4.53 碳—4 植物糖含量采用 GB/T189321 的方法试验时试验结果 X (蜂蜜中碳-4 植物糖的百分含量) 不得大于 7。

3.4 产品名称要求

3.4.1 符合本标准定义的产品方可称为“蜂蜜”或简称为“蜜”;

3.4.2 采用过滤工艺除去了花粉的蜂蜜应称为“过滤蜂蜜”;

3.4.3 可以在“蜂蜜”前加上表示色泽的形容词; 示例: 白色蜂蜜。

3.4.4 如果蜂蜜主要产自一种植物或花, 并具有此种蜂蜜的物理、化学和微观特性, 可以在“蜂蜜”前加上

这种植物或花的名称；

3.4.5 可以采用“液态蜂蜜”、“结晶蜂蜜”名称，表明物理状态；

3.5 特殊限制要求

不应使用化学或生化处理方法改变蜂蜜的结晶变化。加热处理时温度不能过高，防止蜂蜜基本成分发生变化，造成质量损害。

四、包装

4.1 非零售包装

4.1.1 非零售包装的包装钢桶应符合 GH/T 1015-1999 要求。投入使用的这种包装钢桶其桶龄自出厂日期起，不得超过 5 年，也可使用其它带盖的食品包装容器，不应使用镀锌桶或盛装过药品、燃料油、食用油或其它化工产品的包装容器。

4.1.2 包装容器在使用前应清洗干净，并吹干或晾干。

4.1.3 包装场地应清洁卫生，并远离污染源。

4.1.4 灌装人员在操作前应洗手消毒，并穿戴洁净的工作衣帽。

4.1.5 容器内应保留适当空隙，防止蜂蜜受热溢出。灌装后应立即盖好桶盖，装箱粘贴快递面单。

4.2 预包装

4.2.1 接触蜂蜜的包装容器和材料应符合国家食品安全卫生要求。

4.2.2 包装应严密。应采取可靠的方式，使其他人员能够识别该容器在包装后是否曾被开启。

五、标志

5.1 非零售包装的标志

在包装上应标明产品名称、生产日期或批号、生产者（加工者或包装者）的名称和地址。

5.2 预包装的标签

5.2.1 应符合 GB 7718 要求；

5.2.2 产品名称应符合标准的要求；

5.2.3 非零售包装产品的标签应按照 GB 7718 的相应要求标示产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮存条件，其他内容如未在标签上标注，则应在说明书或合同中注明。图示标志应符合 GB/T 191 标准规定；

5.2.4 净含量/规格：250g/瓶，120g/瓶（3 瓶装），10g/袋（10 袋）。

六、贮存

6.1 贮存场所应清洁卫生，防高温，防风雨，远离污染源。

6.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的物品同场所贮存；

6.3 保质期：2 年。

七、运输

7.1 运输工具应清洁卫生。

7.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的货物混装运输。

7.3 运输环节中应注意防止日晒雨淋、渗漏、污染和

标签脱落，散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

八、安全卫生要求

应符合 GB14963 的规定

九、原产地

产自麻栗坡县猛硐乡、铁厂乡、天保镇、麻栗镇等乡镇，其他乡镇经过电商协会检测认可的部分养殖户。

麻栗坡县电商产品（皇帝柑行业）生产标准

互联网和物流的发展为推动电商平台奠定了基础，为有效发挥我县皇帝柑种植优势，着力提升我县皇帝柑品牌效益与价格竞争力，按照“质量指标、品种优良、适度规模”的要求，结合实际，制定如下管理办法。

麻栗坡县皇帝柑产业、销售首先需符合我国的皇帝柑质量标准，具体为：

皇帝柑属柑桔类植物，又名贡柑，属于热带、亚热带水果，营养丰富，富含多种维生素、微量元素、矿物质、有机酸等。

一、皇帝柑花

幽香。抗逆性较差。（植物的抗逆性是指植物具有的抵抗不利环境的某些性状；如抗寒，抗旱，抗盐，抗病虫害等。）因花量大，栽培时要求比普通甜橙需更多的肥水，形绿小乔木，刺少或无。叶互生，革质，椭圆形，长4—8厘米，宽2—4厘米，顶端短尖，基部宽楔形，全缘，有透明的油点；叶柄短，有狭翅，顶端有关节。

花 1 至数朵簇生于叶腋；萼片 5；花瓣 5，白色；雄蕊 20 或更多，花丝连合成数组，着生于花盘上；子房近球形。果实近球形，成熟时心实，果皮桔黄色，粗而不易剥落。为我国著名水果之一；果皮供药用；种子含油 30%左右。

二、皇帝柑果实

树冠圆头形，紧凑、半开张，树势中等，枝梢细硬，具短刺；果实扁圆或球形，大小中等，单果重 130~140 克，果皮光滑，未充分成熟前色泽橙黄，充分成熟后桔黄，果皮脆嫩，较薄，汁胞柔软，充分成熟经贮藏后液丰富，酸甜适中，具清香味。皇帝柑果形美观，皮色橙黄至橙红，皮薄多汁，果肉脆嫩，爽口化渣，清甜低酸，风味独特，广受消费者欢迎。

三、管理过程

3.1 施肥

3.1.3 促芽壮花肥。目的是促春梢萌发，壮梢壮花和保老叶，延迟老叶脱落。老叶过早脱落不利壮花，畸形花（退化花）增多。这次肥以速效氮肥为主，配合磷钾肥，由于春芽萌发后至开花前是花器官中的雄蕊和雌蕊分化期，此时氮素营养能增加子房的细胞分裂数量，对增大果实提高座果率有重要作用。

3.1.2 谢花稳果肥。目的是及时补充因大量开花而消耗了的营养，开花的树谢花时叶色退绿，此时正是小果开始发育，果实细胞分裂旺盛时期，如果营养不足，小果的细胞分裂数少，甚至停止分裂而导致果细小，甚至大量落果，这次肥施适量氮肥，增施磷钾镁肥，尤其是钾

肥要适量多施。花量较少，叶色退绿不明显的树要控制氮肥量或不施，以免促发夏芽。结果多，春梢弱少的树要增施氮肥。

3.1.3 促秋梢壮果肥。目的是促秋梢萌发，培养优良秋梢结果母枝，增大果实。秋梢是来年主要的结果母枝，秋梢的及时萌发和正常生长充实，对当年果实的生长特别是对花芽分化及来年花器官正常发育起重要作用。

3.2 土壤管理

3.2.1 水田、平地的土壤管理。间种和生草是主要措施之一，利用果园行间及结果初期的株间，间种花生、豆类等以及野生绿肥如藿香蓟（白花草）等，此外也可间种蔬菜等作物。间种或生草也可降低土壤温度防止暴雨冲刷、调节果园小气候，保护天敌（如捕食螨）减轻螨类为害。

3.2.2 丘陵、山地果园的土壤管理。丘陵山地土层深厚但瘦瘠，有机质含量低，一般仅在1%以下，这样的土壤条件，不适宜皇帝柑的丰产优质栽培，必须进行土壤改良，其中最关键措施是深翻、压绿、改土。在种植前的植穴外逐年扩大改土范围，以适应根系的扩展和深生。改土方法：在植株一边或相对称两边，紧靠原植穴边挖改土沟，深45—60厘米，宽20—30厘米，长1米（长、宽因改土材料和人力而定）分3—4层施放改土材料如山草、绿肥、杂草或草皮、植物杆叶、树枝叶以及垃圾、猪牛鸡粪、麸肥等，并混入石灰，每放一层材料填一层土，最上一层施充分腐熟的堆肥，填土要高出地面10—20

厘米，以免下沉积水。深翻改土的时期，全年均可进行，以4—10月最适宜，此期间断根后易发新根，且改土材料多。但在新梢生长期，生理落果期和干旱时期最好不要进行。

四、水管理

皇帝柑不耐旱对水分的要求相当严格，在丘陵山地栽培必须有良好的灌溉条件，否则裂果严重，低产而质劣，树势也容易早衰。在水田平地栽培，也要重视季节和气候变化，及时调控水分，保持土壤湿润，但又不能过湿。要求做到雨天不涝，天旱保湿。同时，也要求根据皇帝柑不同物候期对水分的要求进行水管理，例如春季萌芽开花期保持土湿润，在生理落果期对水分特别敏感，春夏之交时几天的高温干旱后突降暴雨，引起大量落果，此时虽短暂的高温干旱也必须及时灌溉，实行夜灌早排以免伤根。夏季多雨，易积水烂根，引起落果，要注意排水，进入秋季后易出现高温干旱，这时又是秋梢成长期和果实迅速膨大期，易发生裂果，极需水分供应，要及时灌溉，经常保持土壤湿润，但到采收前后的冬季，正值果实成熟期和花芽分化期，需水量减少，要适当控制水分，如遇冬旱，应实行浅灌跑马水。

五、树冠管理

皇帝柑生势强，枝梢易徒长，树冠直立，难以形成早结丰产的圆头形树冠。因此，在幼树时期做好整形外，在进行结果期后，更要注意做好树冠管理，才能达到早结果和持续丰产优质的要求。皇帝柑的初果树营养生长

仍占优势，生势强旺，树冠直立生长趋势明显，枝梢易徒长，如不加以控制会引起大量落果，也往往使树冠中下部逐渐空虚，枝条弱，不利于花芽分化和早结丰产。

六、保花保果

皇帝柑一般2月上中旬开始长出花蕾，可分为三类：**第一类**为纯花枝，即结果母枝长出的全部是花，没有新叶，几乎每片叶都长出一朵甚至多朵花。这是因为促花过度造成，这种树因花量太多，消耗养分多，落果严重，保果较难。**第二类**为带叶花枝，在一条结果母枝上，中下部为纯花，中上部的花带2-3片叶，这类树促花效果适中，花量较第一类少，消耗养分相对较少，尤其是带叶的花，叶片光合作用合成有机营养促进幼果生长，座果率较高，是皇帝柑结果的主要类型。**第三类**单顶花枝，即在结果母枝的顶部长出多条春梢，春梢顶端长出一个花蕾，春梢叶片3-6片的座果率较高，7片叶以上座果率较低。树势壮旺，氮素营养足，促花过迟或措施太轻容易出现这类树，这类树因营养过剩，花量少春梢消耗营养多，座果率较差。

七、病虫害防治

皇帝柑主要病虫害有炭疽病、红蜘蛛、锈壁虱、潜叶蛾，在春、秋季防治好炭疽病和红蜘蛛；5至8月防治锈壁虱；在新梢生长期做好潜叶蛾的防治工作。

八、生产种植标准

8.1 良种准备

8.1.1 育苗选择：选择隔离条件好，排灌方便，土层

深厚、疏松、肥沃、微酸性，没有种植过柑桔的土地作为苗基地。选择适宜皇帝柑生长且能保持皇帝柑品质的品种作为砧木，如：酸桔头、枳壳等。

8.1.2 种子处理：播种前土壤实行犁翻晒白，反复犁耙，使土壤细碎，并施足够的腐熟有机肥。种子实行检疫，播前用 55°C 的温水处理 50 分钟，选择性状稳定、丰产、稳定、品质优的单株的母株作为接穗，接穗经过脱毒处理后嫁接，建立育苗用的采穗圃。建立生产皇帝柑种苗的母本园，从采穗园采接穗嫁接（嫁接工具，材料必须经过严格消毒处理），采用以上标准生产出稳定、早结、丰产的皇帝柑种苗用于大田生产。

8.2 园地的选择

选择土质疏松、通透性好、利于根系深生、适宜皇帝柑的生长且以往没有种植过其他农作物的沙渍地作为皇帝柑生产基地。植前实行深翻压绿，并施入足够的基肥。

8.3 苗木的种植

8.3.1 种植季节：多在冬春季种植，秋季也可以，一般以苗木新梢老熟到萌芽前定植。

8.3.2 种植规格：株行距 2.5X3（米），亩植 80-100 株，以有二分枝以上，根系发达，叶色青绿、无病虫害为宜。

8.3.3 苗木的修剪处理：先将皇帝柑苗剪成两叉或者三叉苗。苗高 20-30 公分为宜，把根系过长的主根都适度的剪掉。

8.3.4 苗木的消毒处理：挖一浆根坑，挑一些黄泥，用适量的水调成浆糊状，把消过毒稍微晾干不滴水的苗木浆跟，把处理好的苗木种植到已经整好的地上，水田要深沟高畦，旱地要打穴，施足基肥，种植时要求根系自然展开，主干直立不倾斜，分层压土，松紧适宜，压土由外向内压，埋土深度以略高于根颈为宜。种植好后淋足定根水，以后每天要淋水保湿至成活。

九、包装、运输、规格、保质期及原产地

9.1 包装

1) 应按等级分别包装，包装材料应整洁美观、干燥、牢固、无污染、无异味。每批产品的包装规格和单位重量应一致。

2) 产品应按同一产地、同一批采收、同一品种、同一等级规格进行包装。

9.2 运输

运输环节中应注意防止日晒雨淋、渗漏、污染和标签脱落，散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

9.3 规格

皇帝柑包装规格按 1.5 公斤一箱，装箱粘贴快递面单；

9.4 保质期

保质期限一般为 3~5 天；

9.5 原产地

产自麻栗坡县杨万乡等乡镇，其他乡镇经过电商协会检测认可的部分种植户。

麻栗坡县电商产品（火龙果行业）生产标准

互联网和物流的发展为推动电商平台奠定了基础，为有效发挥我县火龙果种植优势，着力提升我县火龙果品牌效益与价格竞争力，按照“质量指标、品种优良、适度规模”的要求，结合实际，制定如下管理办法。

麻栗坡县火龙果产业、销售首先需符合我国的火龙果质量标准，具体为：

一、术语和定义

火龙果非正常的外来水分和成熟度的定义。**非正常的外来水分**：非正常的外来水分是火龙果的基本要求之一，是指雨淋或用水冲洗后在果实表面留下的水分，不包括由于温度变化产生的轻微凝结水；**成熟度**：也是火龙果质量要求里的重要指标之一，是指果实成熟的程度。果实完成生长发育阶段，体现出应有的色泽、风味等固有的基本特征，适应包装和运输的品质要求。

二、基本要求及检验方法

基本要求是指所有等级的火龙果均应符合的要求。包括：色泽、风味、口感、形状使用目测、品尝等方法检验，机械损伤、腐烂、畸形、果柄、切口、非正常的外来水分、病害、虫害使用目测方法检验。其中病虫害的检验方法为：果实外部表现有病虫害症状或外观尚未发现变异而对果实内部有怀疑者，用小刀进行切割检验。如发现内部病变或虫害时，应扩大检果的切割数量进行检验。

三、等级要求及其检验方法

参考 SB/T 10884—2012《火龙果流通规范》，将火龙果分为 3 个等级：一级品、二级品、三级品。每个等级均含成熟度、新鲜度、完整度的要求，同时还分别对红皮白肉单果重和红皮红肉单果重。成熟度的要求参照 SB/T 10884—2012《火龙果流通规范》的要求；新鲜度、完整度与 SB/T 10884—2012 略有不同。其中，新鲜度增加了果皮和叶状鳞片具有本品种典型的红色的要求。另外，参考从化市联盟技术规范 DBL440184/T 5—2014《火龙果质量等级》，对三个等级的火龙果的单果重分别作了不同要求，具体见表 1。

表 1 单果重要求

项 目	要 求		
	一级品	二级品	三级品
红皮白肉/(g)	≥401	301~400	200~300
红皮红肉/(g)	≥351	251~350	150~250

质量等级各指标的检验方法：将样品置于自然光下，通过目测法、鼻嗅法、口尝法检验样品的成熟度、新鲜度、完整度，其中完整度的缺陷面积用皮尺测量，单果重量采用分度值为 0.1 g 的电子称称量测定。

目前我国尚无火龙果的国家标准，有三个相关行业标准：NY5255—2002《无公害食品火龙果》、NY/T 750—2011《绿色食品热带、亚热带水果》、SB/T10884—2012《火龙果流通规范》。另外，国际食品法典委员会制定有 CODEXSTAN237—2003《火龙果法典标准》。

以上4个标准的适用范围、标准规定的内容以及对火龙果的要求：表2

项目	CODEXSTAN237-2003《火龙果法典标准》	NY5255-2004《无公害食品火龙果》	NY/T750-2011《绿色食品热带、亚热带水果》	SB/T10884-2012《火龙果流通规范》
适用范围	经处理包装后供消费者鲜食的仙人掌科，蛇鞭柱属（黄皮白肉）和量天尺属（皮红肉和红皮白肉）各商业品种的火龙果，不包括工业加工用火龙果	无公害食品鲜火龙果	绿色食品热带和亚热带水果，包括火龙果	白肉火龙果流通的经营和管理，其他品种火龙果的流通可参照执行
规定内容	质量规定、大小规定、容许度规定、摆放规定、标识规定、污染物、卫生等	无公害食品火龙果的要求、试验方法、检验规则和标识	绿色食品热带、亚热带水果的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存	火龙果的商品质量基本要求、商品等级、包装、标志和流通过程要求
质量要求	基本要求（主要包括感官）、污染物、加工操作要求、微生物要求	感官、安全指标（铅、镉及4种农药残留）	产地环境、生产过程使用的农药和化肥的要求、感官、理化指标（可食率、可溶性固形物、可滴定酸）、卫生指标（重金属及农药残留）	基本要求（主要包括感官）
产品分级情况	分为3个等级、9个规格	无分级	无分级	对白肉火龙果分为3个等级

四、质量容许度

参考 CODEX STAN 237—2003《火龙果》，制定了火龙果三个等级的质量容许度要求，具体要求如下：**一等品**：按重量计，允许不符合该级别要求的火龙果为5%，

但要符合二等品的要求。**二等品**：按重量计，允许不符合该级别要求的火龙果为 10%，但要符合三等品的要求。**三等品**：按重量计，允许不符合该级别要求的火龙果为 10%，但不包括出现腐烂或任何其他变质现象。

五、理化指标

参考 NY/T 750《绿色食品 热带、亚热带水果》，制定了火龙果的三个理化指标：可食率、可溶性固形物、总酸。

可食率可反映出果实的饱满度，也可作为鉴定果品质量的指标之一。可食率按照 NY/T 750 规定的方法测定。

表 3 火龙果可食率指标比对 (%)

项 目	要 求		
	一级品	二级品	三级品
本标准	≥65		
NY/T 750-2011	≥58		
DBL440184/T 5-20104	≥75	≥65	—

可溶性固形物：主要是指可溶性糖类，可以衡量水果成熟情况和水果的品质。可溶性固形物按照 NY/T750 规定的方法测定。

表 4 火龙果可溶性固形物指标比对 (%)

项 目	要 求		
	一级品	二级品	三级品
本标准	≥11		
NY/T 750-2011	≥9		
DBL440184/T 5-2014 (红皮白肉)	红水晶≥13 普通红肉果≥11	红水晶≥13 普通红肉果≥11	—

可滴定酸：可滴定酸与糖一样，是影响果实风味品质的重要因素。一般对于鲜食水果，高糖中酸，风味浓，品质优。可滴定酸按照 GB/T12456 规定的方法测定。

表 5 火龙果可滴定酸指标比对（%，以柠檬酸计）

项 目	要 求		
	一级品	二级品	三级品
本标准	≤6.0		
NY/T 750	≤6.0		
DBL440184/T5-2014	≤6.0	≤6.0	—

六、卫生指标

火龙果中污染物限量应符合 GB 2762 的规定（见表 6），农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定（见表 7）。

表 6 火龙果中污染物限量及测定方法

项 目	测定标准	指 标 (≤)
铅（以 Pb 计）	GB5009.12	0.2（浆果和其他小粒水果）
镉（以 cd 计）	GB/T 5009.15	0.05

表 7 火龙果中农药最大残留限量及测定方法

项 目	测定标准	指 标 (mg/kg) (≤)
百草	SN0340	0.01
保棉磷	NY/T761	1（热带和亚热带水果）（浆果和其他小型水果）
倍硫磷	Y/T761 GB/T19648	0.05（热带和亚热带水果）（浆果和其他小型水果）
苯线磷	GB/T5009.145 GB/T19648	0.02（热带和亚热带水果）（浆果和其他小型水果）
草甘膦	GBT 23750、 NY/T1096、 SNT1923	0.1（热带和亚热带水果）（浆果和其他小型水果）

敌百虫	GB/T20769	02 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
敌敌畏	NY/T761、 GB/T19648、 GB/T5009.20	02 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
地虫硫磷	GB/T19648	0.01 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
啶虫脒	GB/T23584、 GB/T20769	2 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
对硫磷	GB/T5009.145	0.01 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
甲胺磷	NY/T761 GB/T5009.103	0.05 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
甲拌磷	GB/T19648	0.01 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
甲基对硫磷	NY/T761	0.02 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
甲基硫环磷	NY/T761	0.03 (临时限量) (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
甲基异柳磷	GB/T5009.144	0.01 (临时限量) (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
甲氧菊酯	NY/T761	5 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
久效磷	NY/T761	0.03 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
抗蚜威	GB/T19648 NY/T1379 SNT0134	1 (浆果和其他小型水果)
克百威	NY/T761	0.02 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
磷 胶	NY/T761	0.05 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
硫环磷	NY/T761	0.03 (临时限量) (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
氯虫苯甲酰胺	NY/T761	1 (临时限量) (浆果和其他小型水果)
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	GB/T5009.146 NY/T761	0.2 (浆果和其他小型水果)

氯菊酯	NY/T761	2 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
氯唑磷	GB/T20769	0.01 (临时限量) (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	NY/T1456	7 (皮不可食热带和亚热带水果)
灭线磷	NY/T761	0.02 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
内吸磷	GB/T20769	0.02 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	NY/T761	0.02 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
噻虫啉	GB/T20769 GB/T19648	1 (浆果和其他小型水果)
杀虫脒	GB/T20769	0.01 (临时限量) (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
杀硫磷	GB/T14553 GB/T20769 NY/T761	0.5 (临时限量) (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
特丁硫磷	NY/T761 NY/T1379	0.01 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
涕灭威	NY/T761	0.02 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
辛硫磷	GB/T5009.102 GB/T20769	0.05 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
氧乐果	NY/T76 NY/T1379	0.02 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
乙酰甲胺磷	NY/T761	0.5 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
蝇毒磷	GB/T19648	0.05 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
治磷	NY/T761 GB/T19648	0.01 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)

艾氏剂	NY/T761 GB/T5009.19	0.05 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
滴滴涕	NY/T761、 GB/T5009.19	0.05 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
狄氏剂	NY/T761、GB/T 5009.19	0.02 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
毒杀芬	YCT180	0.02 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果) (该限量为临时限量)
六六六	NY/T761、GB/T 5009.19	0.05 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
氯丹	GB/T5009.19	0.02 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
灭蚁灵	GB/T5009.19	0.01 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
七氯	NY/T761、GB/T 5009.19	0.01 热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)
异狄氏剂	NY/T761、GB/T 5009.19	0.05 (热带和亚热带水果) (浆果和其他小型水果)

七、包装、规格、运输、贮存、原产地

1. 火龙果包装的要求

1) 应按等级分别包装，包装材料应整洁美观、干燥、牢固、无污染、无异味。每批产品的包装规格和单位重量应一致。

2) 产品应按同一产地、同一批采收、同一品种、同一等级规格进行包装。

3) 火龙果包装规格按每个 300g~400g, 2.5 公斤一箱，装箱粘贴快递面单；保质期限为 7 天。

2. 火龙果运输的要求

1) 运输工具应清洁卫生、无污染；装运时，应轻装、轻卸，不要重压。

2) 运输过程不得与有毒、有害、有异味物品混运；应防止日晒、雨淋。

3) 在采摘后 36h 之内运输允许在常温条件下进行；超过 36h 时，应经过预冷并在低温条件下或夜间运输。

4) 长途运输宜采用冷藏车辆。

3. 火龙果贮存的要求

1) 火龙果若不能及时运输和交易，应选择阴凉、通风、干燥和洁净的场所按品种、等级存放。

2) 火龙果贮存时不宜直接接触地面和靠墙，宜采用托盘码垛、堆贮或架贮的方式，堆码整齐，垛间留有通道，便于通风散热。

3) 贮存场所应阴凉、通风、干燥和洁净、无异味，应有防晒、防雨设施。

4) 如贮存于冷藏库、气调库，应保持适宜温度（6℃—10℃）和相对湿度（85%—90%）。

5) 不得与有毒、有害物品混合存放。应与其他类水果隔离贮存。

6) 在贮存时，应建立包括出库日期、品种、温度、湿度记录等内容的贮存相关文件。

4. 原产地

产自麻栗坡县天保镇，其他乡镇经过电商协会检测认可的部分种植户。

麻栗坡县电商产品（辣椒行业）生产标准

互联网和物流的发展为推动电商平台奠定了基础，为有效发挥我县辣椒种植优势，着力提升我县辣椒品牌效益与价格竞争力，按照“质量指标、品种优良、适度规模”的要求，结合实际，制定如下管理办法。

麻栗坡县辣椒产业、销售首先需符合我国的辣椒质量标准，具体为：

一、引用标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB 8858 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定方法

GB 8857 水果、蔬菜产品总灰分的测定方法

GB 10473 水果和蔬菜产品中盐酸不溶性灰分的测定方法

GB 10469 水果、蔬菜产品粗纤维的测定方法

二、专业术语

身干散籽：指成熟辣椒干制后种籽呈深黄色，并与胎座自然脱离，摇动有响声；

气味：指辣椒干特有的刺鼻辣味，会引起打喷嚏，但不是令人不愉快的气味；

滋味：指辣椒干正常的带刺激性的辛辣味；

异味：指辣椒干本身的气味以外的不正常的气味和滋味；

外观：指辣椒干的形状、色泽、均匀度及洁净度；

形状：指本品种固有的正常形状；

色泽：指本品种干制后正常的颜色和光泽；

均匀度：指辣椒干的形状、色泽、椒身长、宽均匀整齐的程度；

洁净度：指辣椒干椒身外表的斑痕或附着的尘土等污物对外观影响的程度；

不完善椒：指失去一部分使用价值和椒体不全的辣椒干，包括黑斑椒、黄梢、花壳椒、不熟椒、断裂椒、虫蛀椒等；

黑斑椒：指辣椒受病虫害危害后，呈现的黑斑、黑点；

黄梢、花壳、白壳：辣椒干的顶部红色消减呈干燥的黄色或淡黄色谓之黄梢，椒体以红色为主，但部分红色减退显黄色白色的间杂斑块谓之花壳，椒体红色消退，呈燥状的黄白色，肉质消失而呈轻飘的薄片谓之白壳，白壳椒已无商品价值；

不成熟椒：指辣椒成熟度不够干制后的辣椒干，其体形瘦小、明显瘪缩，色泽暗淡或呈暗绿色者；

断裂椒：断损而未变质的辣椒干；

虫蛀椒：指椒体被虫啃食、蛀蚀和内部附有虫尸或其污染物；

霉斑椒：指辣椒表面或内部有霉迹者；

霉变椒：指辣椒干生霉而导致变质的辣椒干；

异品种椒：指不属于本品种或形状与本品种有显著差异的辣椒干；

杂质：凡辣椒干本身以外的一切物品均属杂质；

长度：指辣椒干身长——从果顶至基部的距离，以厘米表示；

宽度：指辣椒椒身最宽横断面处的量度，以厘米表示；

三、辣椒干的分类

辣椒干以其长度，椒壳的平皱情况，加工规格进行分类。

3.1 按体形长度分为：

小辣椒：3~6 cm

中辣椒：6~9cm

大辣椒：>9 cm

3.2 按椒壳平皱分为：

平板椒、皱椒

3.3 按加工规格分为：

带梗带蒂辣椒干

去梗带蒂辣椒干

去梗去蒂辣椒干

带籽辣椒干

去籽辣椒干

四、质量指标

辣椒干必须具备正常的色泽，具其固有的气味和滋味，干湿适度（身干散籽），不允许有不正常的气味和滋味，不允许有霉变情况；不得带有有害杂质和异物。按表1所列质量规格划分等级，每一级别的辣椒干均须符合表2所列理化指标。

表 1 质量规格

项目		质量规格		
		一级	二级	三级
外观形状		形状均匀, 具有本品种固有特征, 果面洁净	形状均匀, 果面洁净	形状有差异, 完整
色泽		鲜红或紫红色, 油亮光洁	鲜红或紫红色, 有光泽	红色或紫红色
	断裂椒	长度不足 2/3 和破裂长度达椒身 1/3 以上的不得超过 3%	长度不足 2/3 和破裂长度达椒身 1/3 以上的不得超过 5%	长度不足 1/2 和破裂长度达椒身的 1/2 以上的不得超过 7%
	黑斑椒	不允许有	允许黑斑面积达 0.5 cm ² 的不得超过 1%	允许黑斑面积达 0.5 cm ² 的不得超过 2%
项目		质量规格		
		一级	二级	三级
不完善椒	虫蚀椒	不允许有	允许椒身被虫蚀部分在 1/10 以下, 而果内有虫尸或排泄物的不超过 0.5%	允许椒身被虫蚀部分达全果的 1/10 和果内有虫尸或排泄物的不超过 1%
	黄梢、花壳	允许黄梢和以红色为主显浅红白色暗斑且其面积在全果 1/4 以下的花壳椒, 其总量不得超过 2%	允许黄梢和以红色为主显红白色斑块且其面积在全果 1/3 以下的花壳椒, 其总量不得超过 4%	允许有黄梢和以红色为主显白色斑块, 且面积在全果的 1/2 以下的白壳椒, 其总量不得超过 6%
不完整微	白壳	不允许有	不允许有	不允许有
	不熟椒	不允许有	≤ 0.5%	≤ %

不完善椒总量	≤5%	≤8%	≤12%
异品种	≤1%	≤2%	≤4%
杂质	各类杂质总量不超过0.5%，不允许有有害杂质	各类杂质总量不超过1%，不允许有有害杂质	各类杂质总量不超过2%，不允许有有害杂质

表 2 理化指标

项 目			指 标
水分%			14
总灰分%			8
盐酸不溶灰分（干态）%			1.25
不挥发乙醚提取物（干态）%		>	12
粗纤维（干态）%		<	28
辣椒素%		>	0.8

五、检验方法

5.1 感官检验

外观：仔细观察辣椒干品种是否纯正，大小是否均匀，是否洁净，色泽是否正常；

嗅觉：取少量辣椒干，反复嗅闻气味是否正当，如发现异味而不易判断应用理化方法鉴别。

手感：握辣椒干若干粒，手握应微有弹性而不破碎，

摇动应有响声；

不完整椒：称取平均样品 2 000 g，置于白磁盘中，仔细翻转检查，拣出断裂椒、黑斑椒、虫蛀椒、黄梢、花壳、不熟椒，分别称重，计算各自的百分率，而后各项相加，得出不完整椒总百分率。

六、卫生和植物检疫

须符合中华人民共和国食品卫生法、卫生标准和国家植物检疫有关规定。

七、取样及检验规则

7.1 一批产品应是同年生产、同时成交、同一品种、同一等级的辣椒干。

7.2 取样前应该核对品种包装、批次、标记、等级、数量、重量等，在取样中如发现货单不符，品种、等级混淆、包装破损，应整理后再进行取样检验。

7.3 扦取样应具有代表性。在每批堆垛的上、中、下各层呈波浪形随机扦取样品。

7.4 每件扦取的数量应基本一致，将扦取的原始样品，混合均匀，缩分成平均样品，每批应不少于 2 kg。

7.5 样品应放置于洁净、干燥、蔽光的玻璃容器或其他合适的容器内，容器不得使样品增加或减少任何成分。在容器外注明产地、品种、批次、等级、日期、取样人姓名等，以供检验。

7.6 取样用具：取样铲、样品盘、分样板、不锈钢夹、磨口玻璃瓶或塑料盛样筒（袋）。

7.7 取样数量：按式（12）计算取样件数。

取样数量：按式（12）计算取样件数。

$$s = \sqrt{\frac{N}{2}} \dots\dots\dots$$

N——被检干辣椒批次的件数；

s——取样的件数。

八、包装、贮存、运输、规格、保质期及原产地

8.1 包装

8.1.1 辣椒干用包装袋装封后装箱粘贴快递面单。

8.2.2 包装袋必须坚固洁净、干燥、无破损、无异味、无毒性、不损害辣椒干的色泽及其他特征。

8.2.3 一批辣椒干中每袋重量应一致，禁止用装过农药、化肥、化学制品和其他有害物质的包装，装辣椒干的包装标志应按照 GB 7718 执行。

8.2 贮存

8.2.1 辣椒干应贮存在干燥通风良好的库房里，温度 20—25℃为宜。禁止露天存放，禁止与有毒、有污染和潮湿物品混贮。

8.2.2 贮存辣椒干的仓库须具备防潮设施。袋装贮存辣椒干堆垛高墙、离地 30 cm 以上，堆码须整齐，大堆垛须留走道和通风道，散贮辣椒干的地面须清扫干净或衬垫隔离物，不得与其他物品混堆、混贮。

8.2.3 贮存辣椒干须专人管理，定期检查，翻垛、整理、通风、排湿、防虫、防鼠类危害。

8.2.4 贮存辣椒干在一年内不允许发生霉斑和霉变。

8.3 运输

8.3.1 运输环节中应注意防止日晒雨淋、渗漏、污染和标签脱落，散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

8.3.2 运输辣椒干的运载工具必须干燥、清洁，严禁用有毒物品或污染的运输工具运载。严禁与有毒有害和潮湿物品混装。

8.4 规格

净含量 80g/袋装，500g/袋装；

8.5 保质期

18 个月；

8.6 原产地

产自麻栗坡县大坪镇、猛硐乡、铁厂乡、天保镇、麻栗镇等乡镇，其他乡镇经过电商协会检测认可的部分种植户。

麻栗坡县电商产品（香蕉行业）生产标准

互联网和物流的发展为推动电商平台奠定了基础，为有效发挥我县香蕉种植优势，着力提升我县香蕉品牌效益与价格竞争力，按照“质量指标、品种优良、适度规模”的要求，结合实际，制定如下管理办法。

麻栗坡县香蕉产业、销售首先需符合我国的香蕉质量标准，具体为：

一、质量标准

GB 2762 食品中汞允许量标准

GB 2763 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准

二、专业与术语

2.1 条蕉：指果穗（串蕉）；

2.2 梳蕉：指果手（果段）；

2.3 果指：指每只果实；

2.4 同一类品种特征：指香蕉的形状，色泽相似之性状；

2.5 果实长度：指自果柄基部沿果身外弧线到果顶的长度；

2.6 中间一梳：指整条蕉奇数的中间一梳或偶数中间的两梳平均数；

2.7 形状完整：指香蕉果实排列紧密有规律、果实大小基本一致，不缺果指，无连体蕉和扭曲等畸形蕉；

2.8 皮色青绿：指果实色泽保持香蕉自然青绿色；

2.9 成熟适当：指各个不同季节的蕉已达到适当成熟阶段；

2.10 饱满度标准：果身微凹，棱角明显，其饱满度为75%以下，果身圆满，尚见棱角为75%~80%，果身圆满无棱者为过熟现象；

2.11 腐烂：指任何腐败损及果轴、果柄以及果实部分者；

2.12 裂果：指果皮破裂，露出果肉；

2.13 断果：指果实折断为两段或多段；

2.14 裂轴：指果轴因割切不当或指座不坚实而受外力破裂者；

2.15 折柄：指果柄受损面流乳汁。

2.16 轻度损害

压伤、擦伤：指果实被压或磨擦而损伤，但不明显。

日灼：指果实被曝日灼伤，使果皮失去正常色泽。

疤痕：

水锈：香蕒果实表皮部发生之锈迹一梳蕉中按只数计，不得超过 10%。

伤痕：被风伤害或鸟、昆虫等动物咬伤，抓伤果皮而形成的疤。一梳蕉中按只数计，不得超过 5%。

黑星病：果皮被害部分呈黑斑点。平均每平方厘米不得超过 1 点。

2.17 一般损害

压伤、擦伤：一梳蕉中平均不得超过 2 cm²；

日灼：一梳蕉中按只数计，不得超过 5 %；

疤痕：

水锈：一梳蕉中按只数计，不得超过 20%，

伤疤：一梳蕉中按只数计，不得超过 10%；黑星病平均每平方厘米不得超过 3 点。

2.18 重损害

压伤、擦伤：一梳蕉中平均不得超过 4cm²。

日灼：一梳蕉中按只数计，不得超过 10%。

疤痕：

水锈：一梳蕉中按只数计，不得超过 30%；

伤疤：一梳蕉中按只数计，不得超过 20%。黑星病平均每平方厘米不得超过 6 点。

2.19 清洁：指果实无尘土、农药残留或任何其他物质污染。

三、质量指标

3.1 规格质量

3.1.1 条蕉分级：条蕉依品质分为优等品、一等品和合格品三个等级，应符合表 1 的各项指标规定。

表 1 条蕉规格质量

等级指标	优等品	一等品	合格品
特征色泽	香蕉须具有同一类品种的特征。果实新鲜，形状完整，皮色青绿，有光泽，清洁	香蕉须具有同一类品种的特征。果实新鲜，形状完整，皮色青绿，清洁	香蕉须具有同一类品种的特征。果实新鲜，形状尚完整，皮色青绿，尚清洁
成熟度	成熟适当，饱满度为 75%~80%	成熟适当，饱满度为 75~80%	成熟适当，饱满度为 75%~80%
重置梳数长度	每一条香蕉重量在 18 kg 以上，不少于七梳，中间一梳每只长度不低于 23 cm	每一条香蕉重量在 14kg 以上，不少于六梳，中间一梳每只长度不低于 20cm	每一条香蕉重量在 11 kg 以上，不少于五梳，中间一梳每只长度不低于 18cm

每千克只数	尾梳蕉每千克不得超过12只，每批中不合格者以条蕉计算，不得超过总条数的3%	尾梳菊每千克不得超过16只。每批中不合格者以条蕉计算，不得超过总条数的5%	尾梳蕙每千克不得超过20只。每批中不合格者以条蕉计算，不得超过总条数的10%
伤病害	无腐烂、裂果、断果。裂轴、压伤、擦伤、日灼、疤痕、黑星病及其他病虫害不得超过轻度损害，果轴头必须留有头梳蕉果顶1~3cm	无腐烂、裂果、断果、裂轴、压伤、擦伤、日灼、疤痕、黑星病及其他病虫害不得超过一般损害果轴头必须留有头梳蕉果顶1~3cm	无腐烂、裂果、断果、裂轴、压伤、擦伤、日灼、疤痕、黑星病及其他病虫害不得超过重损害果轴头必须留有头梳蕉果顶1~3cm

3.1.2 梳蕉分级：梳蕉依品质分为优等品，一等品和合格品三个等级，应符合表2的各项指标规定。

表2 梳蕉规格质量

等级指标	优等品	一等品	合格品
特征色泽	香蕉须具有同一品种特征，果实新鲜，形状完整，皮色青绿，有光泽，清洁	香蕉须具有同一品种特征。果实新鲜，形状完整、皮色青绿、有光泽，清洁	香蕉须具有同一品种特征。果实新鲜、形状尚完整、皮色青绿，尚清洁
成熟度	成熟适当，饱满度为75%~80%	成熟适当，饱满度为75%~80%	成熟适当，饱满度为75%~80%
每千克只数	梳型完整，每千克不得超过8只，果实长度22cm以上。每批中不合格者，以梳数计算，不得超过总梳数的5%	梳型完整，每千克不得超过11只。果实长度19cm以上。每批中不合格者，以梳数计算，不得超过总梳数的10%	梳型完整，每千克不得超过14只。果实长度16cm以上。每批中不合格者，以梳数计算，不得超过总梳数的10%

伤病害	不得有腐烂、裂果、断果、允许有压伤、擦伤、折柄、日灼、疤痕、黑星病及其他病虫害所引起的轻度损害	不得有腐烂，裂果、断果。允许有压伤、擦伤、日灼、疤痕、黑星病及其他病虫害所引起的一般损害	不得有腐烂、裂果、断果，允许有压伤、擦伤、日灼、疤痕、黑星病及其他病虫害所引起的重损害
果轴	去轴，切口光滑。果柄不得软弱或折损	去轴，切口光滑。果柄不得软弱或折损	去轴，切口光滑。果柄不得软弱或折损

四、卫生指标

按 GB 2762~2763 及有关食品卫生的国家规定执行。
对产品的检疫，按国家植物检疫有关规定执行。

4.1 检验规则与方法

4.1.1 每一等级的果实必须符合该等级标准。其中任何一项不符合规定者，降为下等级，凡是药害、冻、黄熟蕉、浸水蕉一律不收购。

4.1.2 条蕉收购后，须要竖直，轴尾向上，轴头向下，只准放一层，不允许叠堆乱放，并及时加工、包装。

4.1.3 成件商品送到收购站，应按规定的堆码方法，存放于指定的地方。点清件数，并进行外包装和标志检验。

4.1.4 取样：取条蕉或每批件数的 10%，必要时酌情增加或减少取样比例。所取样品仅供重量和质量检验。

4.1.5 重量检验：条蕉以缺（片）称重，求计重量。成件样品检验净重。

4.1.6 感观检验：对样果逐条逐梳进行检查，按照本标准规定将果实形状、皮色、长度及伤病害等逐一检验。

五、包装要求

(一) 香蕉质量分级、包装规范性引用文件

- GB191 包装储运图示标志
- GB/T4857.2 包装运输包装件温湿度调节处理
- GB/T4857.4 包装运输包装件压力实验方法
- GB/T4892 硬质直方体运输包装尺寸系列
- GB/T6388 运输包装收发货标志
- GB/T6543 瓦楞纸箱
- GB/T6544 包装材料瓦楞纸板
- GB/T6545 瓦楞纸板耐破强度的测定方法
- GB/T6546 瓦楞纸板边压强度的测定方法
- GB/T6547 瓦楞纸板厚度测定方法
- GB/T6548 瓦楞纸板粘合强度的测定方法
- GB/T6980 钙塑瓦楞箱

(二) 术语和定义

果把：指果手；

果指：指每只果实；

果指数：指每把梳蕉的果指数；

果指长度：自香蕉果柄与果身交界处弧线到果顶的长度；

果指直径：指果指的直径；

饱满度：香蕉不同生长期所持有的生理现象、果指丰满程度，并根据棱角变化可分为7成、8成、9成；7成果指基本饱满，棱角明显；8成果指饱满，但尚现棱角；9成果指圆满，基本无棱角；

成熟度：香蕉根据成熟季节、挂果时间的长短、果肉颜色的不同，分为7成、8成、9成。

7成：冬蕉95天—105天，果肉发白（截面），春蕉85天—95天，果肉发白（截面），夏蕉75天—85天，果肉发白（截面），秋蕉70天—80天，果肉发白（截面）。

8成：冬蕉105天—120天，果肉中心微黄，发黄的部位直径不超1cm（截面），春蕉90天—105天，果肉中心微黄，发黄的部位直径不超1cm（截面），夏蕉80天—90天，果肉中心微黄，发黄的部位直径不超1cm（截面），秋蕉75天—85天，果肉中心微黄，发黄的部位直径不超1cm（截面）。

9成：冬蕉120天—130天，果肉大部分变黄，超过2/3面积（截面），春蕉105天—115天，果肉大部分变黄，超过2/3面积（截面），夏蕉90天—100天，果肉大部分变黄，超过2/3面积（截面），秋蕉80天—90天，果肉大部分变黄，超过2/3面积（截面）。

新机械伤：果实采收时或者包装过程中受外力碰撞或受压迫、摩擦等造成的损伤。

旧机械伤：果实在种植过程中受到外力及虫鸟伤害等造成的损伤，在采收前伤口已经愈合结痂，病菌不易侵染。

蓟马斑、黑星斑：香蕉在生长发育过程中受到蓟马和黑星病菌的浸染造成的香蕉表面的黑点。

去根：去掉一把香蕉中不合格的果指。

裂果：果皮破裂，露出果肉

共扼：两根相邻香蕉的果柄处粘在一起。

日灼：果实因烈日灼伤，使果皮失去正常色泽

锈斑：果实表面发生的锈迹

缺陷共存：不同的缺陷同时存在

包装：盛香蕉的容器纸箱、竹篓必须清洁、无异味，内部无尖突物，无虫孔及霉变现象，牢固美观。

纸箱：用牛皮纸板或瓦楞原纸加工制成，容最净重12kg 或 18kg。

竹篓：用青白篾片制成，容量净重 20kg 或 25kg。

装篓方法：篓内壁用草纸垫一层或多层，蕉果弓形背部不得向下，只装同等级果实。篓盖用铁丝拴牢。

标志：包装上应标明品名、等级、毛重、净重、包装日期、产地以及收购站检查人员姓名。

六、运输、规格、保质期及原产地

6.1 运输

运输环节中应注意防止日晒雨淋、渗漏、污染和标签脱落，散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

6.2 包装规格

用纸箱盛装 1500g，2500g、4500g 香蕉，箱内套装薄膜袋，蕉果弓形背部不得向下，只装同等级果实，装箱粘贴快递面单。

6.3 保质期

香蕉属于热带水果，最适宜储存温度是 11~18 度，一般情况下保存时间最长的是 13 天，但香蕉在冰箱中存放容易变黑，把香蕉和一个苹果放进塑料袋里，排出袋

子里的空气，扎紧袋口，这样香蕉可以保存一个星期左右。

6.4 原产地

产自麻栗坡县天保镇、六河乡、八布乡等乡镇，其他乡镇经过电商协会检测认可的部分种植户。

麻栗坡县电商产品（小黄姜行业）生产标准

互联网和物流的发展为推动电商平台奠定了基础，为有效发挥我县小黄姜产业的种植优势，着力提升我县小黄姜品牌效益与价格竞争力，按照“品种优良、矮化密植、适度规模”的要求，结合实际，制定如下管理办法。

小黄姜是应用非常广泛的调味料，在我国也广泛种植。而小黄姜是小种生姜，是多年生草本植物，其切面以其独特的营养保健、药用价值和良好的风味受到人们喜爱，既是佐餐佳品，又对肠胃性疾病具有良好的效果，被认定为药食兼用产品。小黄姜个体相对较小，芽头多，质细，纤维少，饱满，色味鲜美，香辣味浓，粉多肉厚，含油量高，主产于我国西南部，种植历史悠久。

麻栗坡县小黄姜产业种植、销售首先需符合我国的小黄姜质量标准，具体为：

GB/T12729.2—2008 香辛料和调味品取样方法(ISO948:1980, NEQ)

GB/T12729.3—2008 香辛料和调味品分析用粉末试样的制备(ISO2825:1981, MOD)

GB/T12729.5—2008 香辛料和调味品外来物含量的测定(ISO927:1982, NEQ)

GB/T12729.6—2008 香辛料和调味品水分含量的测(蒸馏法)(ISO939:1980, NEQ)

GB/T12729.7—2008 香辛料和调味品总灰分的测定(ISO928:1997, NEQ)

GB/T12729.9—2008 香辛料和调味品酸不溶性灰分的测定(ISO930:1997, MOD)

GB/T12729.13 香辛料和调味品污物的测定(ISO1208:1982, MOD)

一、术语及定义

不正常的外来水分：经雨淋或用水冲洗后在小黄姜表面留下的水分，不包括由于温度变化产生的轻微凝结水；

成熟：小黄姜完成生长发育阶段，体现出生姜的色泽、风味等固有基本特性；

成熟度：小黄姜果实成熟的不同程度，一般分为仔姜（这时完成了生长和化学物质积累的过程，果实体积小，该阶段就呈现出小黄姜特有的色、香、味等主要特征，肉质脆嫩）；小黄姜（果实已具备生姜固有的色泽、风味和芳香，营养价值较高，此时采收的果实可当地销售和短途运输）；老姜（果实在生理上已达到充分成熟的状态，冬季采挖，除去须根和泥沙，晒干或低温干燥。

趁鲜切片晒干或低温干燥者称为“干姜片”);

果面缺陷: 对果实表皮造成的各种损伤;

刺伤: 果皮被刺伤或划破, 伤及果肉而造成的损伤。

碰压伤: 受碰击或外界压力而对果皮造成的人为损伤 (轻微碰压伤是指果实受碰压以后, 果皮未破, 伤面稍微凹陷变色不明显, 无汁液外溢现象;)

磨伤: 由于果皮表面受枝、叶摩擦而形成的伤痕 (磨伤可分为块状磨伤和网状磨伤, 块状磨伤按合并面积计算, 网状磨伤按分布面积计算, 轻微磨伤指细小色浅不变的瑕疵或轻微薄层;)

冻伤: 果实在生长期受冰霜冻伤, 果皮未破, 伤处略显凹陷, 皮下果肉受伤严重的会腐烂;

裂纹: 表皮上开裂形成为深达果肉组织的细小裂痕;

病果: 遭受生理性病害 (由不适宜的环境因素或有害物质危害或自身遗传因素引起的病害) 和侵染性病害 (由病原生物引起的可传染病害) 侵害的果实;

容许度: 人为规定的一个低于等级质量要求的允许限度。

二、质量技术要求

2.1 品种

当地传统小黄姜品种

2.2 立地条件

产地范围内海拔 800 至 1500 米, 土壤类型为黄壤、黄棕壤或棕壤, 有机质含量 $\geq 1.0\%$, 土壤 pH 值 5.0 至 7.0。

2.3 栽培管理

轮作：旱田3年以上轮作或水旱轮作。

种姜：选择种姜50克至100克，有1至2个壮芽的姜块。

播种：3月份播种，种植密度为每公顷 ≤ 9 万株，将姜种的芽一律向上，播种深度4至5厘米。

施肥：每公顷施入腐熟有机肥 ≥ 1.5 万千克。

培土：栽培过程中培土厚度 ≥ 10 厘米。

采收：11月中下旬收获。

环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家相关规定，不得污染环境。

三、质量特色

感官特色：姜块表皮淡黄，辣味浓香。

理化指标：6—姜辣素 $\geq 0.10\%$ 。

安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。

四、质量要求

小黄姜等级要求

等级	要求
特 级	同一品种、形态完整肥大、丰满充实、大小均匀，色泽黄亮一致、表面光滑、清洁干燥；无破伤皮、干皮、焦皮皱缩、变色、发黑、褐变
一 级	同一品种、形态完整肥大、丰满充实、大小较均匀，色泽黄亮一致、表面光滑、清洁干燥，允许轻微皱缩；无破伤皮、干皮、变色、茶色皮、发黑、褐变

二 级	类似品种、形态较完整丰满，大小基本均匀，色泽一致、表面较光滑、清洁；允许少许皱缩和干皮；无破伤皮、变色、发黑、褐变、黑纹带；允许有轻微机械伤
-----	--

4.1 允许误差范围：等级的允许误差范围按其质量计

特级：允许有 5% 的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；

一级：允许有 8% 的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；

二级：允许有 10% 的产品不符合该等级的要求，但符合基本要求；

4.2 规格

以生姜整块质量克数为划分规格的指标，分为大(L)、中(M)、小(S)三个规格。

规格划分

规格	大 (L)	中 (M)	小 (S)
整块质量 (g)	> 250	250—150	50—150
同一包装中的允许误差 (%)	≤15	≤10	≤5

抽样方法：按 GB/T8855 规定执行

抽样数量

批量件数	≤100	101—300	301—500	501—1000	> 1000
抽样件数	5	7	9	10	15

五、包装

5.1 基本要求

同一包装内，应为同一地点生产、同一等级和同一规格的产品。包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。

5.2 包装方式

包装袋或纸箱等包装，装箱粘贴快递面单。

5.3 包装材质

包装材料应清洁、卫生、干燥、无毒、无异味，符合食品卫生要求。包装纸箱按 GB6543 的规定执行。

5.4 净含量允许负偏差

每袋或每箱质量视具体情况确定，净含量及允许负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的规定。

5.5 限度范围

每批受检样品质量和大小不符合等级、规格要求的允许误差按所检单位的平均值计算，其值不应超过规定的限度，且任何所检单位的允许误差值不应超过规定值的 2 倍。

六、标识规定

6.1 标志

同一批货物的包装标志，在形式上和内容应完全统一。每一外包装应印有“麻栗坡小黄姜”、“小黄姜”、“生姜”的标志文字和图案，对标志文字和图案暂无统一规定的，标志文字和图案应清晰、完整、集中在包装的固

定部位，不能涂擦。

6.2 标签

应标明产品名称、品种、商标、等级规格、净重、生产单位名称、产地、检验人姓名和包装日期等，如有按照果数规定者，应标明装果数量。标签上的字迹清晰、完整、准确。

七、规格、运输、保质期及原产地

7.1 规格

将碎姜或块姜按 2.5 公斤一箱，4.5 公斤一箱分别装箱打包；

7.2 运输

运输环节中应注意防止日晒雨淋、渗漏、污染和标签脱落，散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

7.3 保质期

生鲜姜保质期 7 天；

7.4 原产地

产自麻栗坡县猛硐乡、铁厂乡、天保镇、麻栗镇等乡镇，其他乡镇经过电商协会检测认可的部分种植户。