

《地理标志产品 屏山白魔芋》 标准编制说明

标准起草组

2020年6月

一、编制背景及任务来源

屏山县位于四川省南缘，幅员面积1531平方公里。区域内日照较少，雨量丰富，湿度较大，水资源丰富，垂直高差大，造就了独特的金沙江河谷气候，拥有白魔芋栽培的最佳地域条件。早在唐宋时期，屏山县就成为茶马古道川藏线的发源地之一，藏区及川、滇边地出产的骡马、毛皮、药材等产品与川滇及内地出产的茶叶、魔芋、布匹、盐、日用器皿等产品，在横断山区的高山深谷间南来北往、流动不息，屏山白魔芋因其独特的风味和药用价值，成为川南与西藏及南亚地区贸易必不可缺的商品。

历年来，屏山县委、县政府非常重视白魔芋产业发展，把白魔芋列为“绿色产业”来抓，成为屏山农业五大支柱产业之一。2014年，新发展白魔芋2000亩，白魔芋总面积达到32000亩，产量14500吨，实现产值7250万元。按照屏山县白魔芋产业发展规划部署，到2017年，全县将投入1440万元，力争新建白魔芋基地8000亩。即时，全县白魔芋种植面积将达到50000亩，产量达到30000吨，产值实现1.5亿元。

屏山盛产白魔芋，是白魔芋发现和命名地，以“金河牌”屏山白魔芋闻名于世。1988年《白魔芋新种的发现、命名及开发利用》获国家科技成果奖，农业部科技进步二等奖。《屏山县白魔芋分析规划报告》于1995年11月通过联合国粮农组织分析规划论证会议评审。1997年屏山县被四川省财政厅列为白魔芋产业化试点建设县。1998年国家科委将四川省屏山县白魔芋开发列入国家

级星火计划；2003、2005年圆满实施中央财政科技扶贫屏山优质白魔芋基地建设项目；2004、2005年全国白魔芋产前协调会在屏山县成功召开。2005年被中国园艺学会魔芋协会评为“全国魔芋产业生产重点基地县”。2007年3月屏山县白魔芋“三推八改”丰产栽培技术通过宜宾市科技成果申报，并获得宜宾市科技进步三等奖。2013年，中都白魔芋种植基地被列入屏山县有机产业发展规划。2014年，中都兴龙白魔芋有限公司开展有机白魔芋种植基地建设，并获得基地和产品有机转换证书。

目前，以屏山县兴龙白魔芋有限公司为代表的屏山白魔芋产品生产企业，所产95%的产品畅销国外，尤其深受东南亚国家的喜爱，目前处于供不应求的状态。为了进一步规范屏山白魔芋的生产、加工和销售，保证屏山白魔芋的质量和特色，树立屏山白魔芋的优良品牌，更好地以优异的品质参与国际、国内市场竞争，保护广大生产者的合法权益，提高产品附加值。2016年屏山县市场监督管理局（原屏山县质量技术监督局）组织制定并发布实施了DB511529/01-2016《地理标志保护产品 屏山白魔芋加工技术规范》，目前该标准已废止，为了进一步保障白魔芋的质量和特色，对原标准进行复评，助推白魔芋产业向标准化、产业化、规模化、集约化发展，屏山县市场监督管理局向宜宾市标准化促进会申报了白魔芋团体标准的立项申请，经立项评选、公示，6月5日宜宾市标准化促进会宜标促发〔2020〕03号文件批准本标准立项。本标准由宜宾市市场监督管理局提出并归口。

二、编制过程

本标准由屏山县市场监督管理局、宜宾市标准化促进会、屏山县农业农村局、屏山县兴龙白魔芋有限责任公司负责起草。通过开展一系列座谈、调研工作、查阅收集产品加工和技术资料，抽取具有代表性的样品进行检测，将收集到的材料进行总结和对检测数据进行分析统计，编写了屏山白魔芋送审稿，并广泛征求各界意见。在上述各项工作的基础上，经过分析整理，完成屏山白魔芋质量技术要求的编制。

三、制定依据及主要条款内容

(1) 主要依据

本标准的制定主要参考借鉴了以下标准：

GB/T 18104-2000 魔芋精粉

NY/T 715-2003 魔芋种芋繁育技术规程

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5509.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5083 生产设备安全卫生设计总则

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定

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/T 8321（所有系列） 农药合理使用准则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

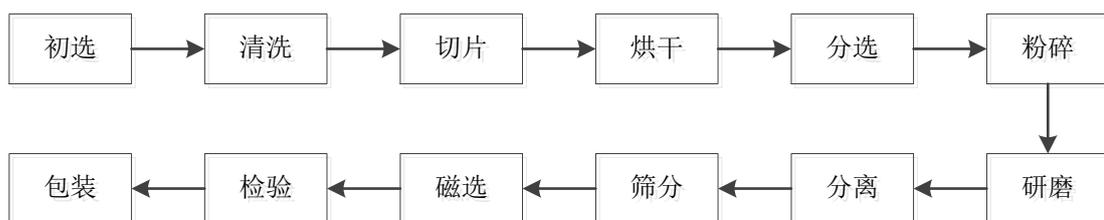
GB/T 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB/T 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

（2）主要条款内容

1. 加工过程质量控制的确

屏山白魔芋的加工过程主要是通过分选、粉碎、研磨、分离、筛分的工艺，除去其中的淀粉、纤维等物质而得到较为纯净的葡甘露聚糖颗粒。通过多次观摩调研，与具有成熟加工经验的技术人员反复沟通、检验、征集意见，最终形成屏山白魔芋质量技术要求。



C.1 加工工艺流程图

2. 感官、理化和卫生指标的确定

在对原 DB511529/ 01-2016《地理标志保护产品 屏山白魔芋加工技术规范》标准进行技术查新的基础上得出了新的指标要求，具体如表 1、表 2、表 3 所示。

表 1 感官要求

项目	指 标				
	特级	一级	二级	三级	
外观(白色颗粒占总重量比例),%	≥	95.0	90.0	85.0	75.0
颗粒度, mm		0.125~0.250		0.096~0.420	
气味		具有屏山白魔芋固有的气味			

表 2 理化指标

项 目	指 标				
	特级	一级	二级	三级	
葡甘露聚糖含量, %	≥	75.0	70.0	65.0	60.0
粘度, mPa·s	≥	22000.0	18000.0	14000.0	6000.0
水分含量, %	≤	10.0			
灰分, %	≤	3.0	3.5	4.0	5.0
磁性金属物含量, mg/kg	≤	3.0			

表 3 卫生指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8
二氧化硫(以 SO ₂ 计), g/kg	≤ 2.0
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 3.0
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

四、与国内外同类标准水平的对比情况

无

五、与有关现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准符合国家有关法律、法规和强制性标准，与有关现行

法律、法规和强制性国家标准相协调，没有冲突。

六、重大分歧意见的处理经过、结果和依据

无。

七、其它应予说明的事项

虽然在质量技术要求的起草中，工作小组做了大量的调研工作，尽可能的使质量技术要求的设置科学合理，但由于工作的局限性，还不可能将质量技术要求做得尽善尽美，工作小组将尽可能最大范围的征求各方意见，使质量技术要求达到各方的统一，尽可能的科学合理。

地理标志产品屏山白魔芋编写小组

二〇二〇年六月