

团 体 标 准

T/5115YBAPS XXX—2020

地理标志产品 屏山白魔芋

（征求意见稿）

（在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上）

2020 – XX – XX 发布

2020 – XX – XX 实施

宜宾市标准化促进会

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 产地范围 2

5 种植栽培 2

6 生产加工 2

7 质量要求 2

8 试验方法 3

9 检验规则 4

10 标志、包装、运输、贮存 4

11 记录和文件管理 5

12 保质期 5

附录 A（规范性附录） 屏山白魔芋地理标志保护产品保护范围 6

附录 B（规范性附录） 屏山白魔芋种植技术 7

附录 C（规范性附录） 屏山白魔芋加工技术 9

前 言

本标准按照《中华人民共和国标准化法》《地理标志产品保护规定》、GB 17924 《地理标志产品通用要求》、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。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由屏山县市场监督管理局提出并归口。

本标准主要起草单位：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。

本标准主要起草人：王飞、邓发俊、周兴龙、朱盛艳、戴小梅。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——DB511529/T 01-2016

地理标志产品 屏山白魔芋

1 范围

本标准规定了屏山白魔芋的产地范围、种植栽培、生产加工、质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运、记录和文件管理、保质期等。

本标准适用于屏山县行政区域保护范围内的白魔芋。

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 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

GB/T 18104-2000 魔芋精粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 18104界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

白魔芋

白魔芋为天南星科魔芋属多年生草本植物的块茎，块茎近球形，肉质洁白，顶部中央稍下陷，根状茎较好。淡绿色，光滑，有微小白色或草绿色斑块；基部有膜质白色鳞片4片~7片，披针形。佛焰苞船形。属魔芋种类中品质好，经济价值高的品种。

3.2

屏山白魔芋

屏山白魔芋是用白魔芋（包括片、条、角）经物理干法加工去掉淀粉等杂质制得的精粉。

4 产地范围

地理标志产品屏山白魔芋的产地范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，见附录A。

5 种植栽培

屏山白魔芋种植技术见附录B。

6 生产加工

6.1 厂区环境

6.1.1 加工企业卫生应符合 GB 14881 的规定，生产前应对生产设备与设施进行全面检查，并清洗消毒。使用的洗涤剂和消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的要求，清洗后无残留。

6.1.2 生产设备与器具应符合 GB 5083 的规定。

6.2 加工技术

屏山白魔芋加工技术见附录C。

7 质量要求

7.1 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

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			

7.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

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			

7.3 卫生指标

卫生指标应符合表3的规定。

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

7.4 净含量

应符合JJF 1070的规定。

8 试验方法

8.1 外观

按GB/T 18104-2000中的4.2.2进行测定。

8.2 颗粒度

按GB/T 18104-2000中的4.2.3进行测定。

8.3 气味

按GB/T 5492进行测定。

8.4 葡甘露聚糖

按GB/T 18104-2000中的附录A进行测定。

8.5 粘度

按GB/T 18104-2000中的4.2.4进行测定。

8.6 水分

按GB 5009.3进行测定。

8.7 灰分

按GB 5009.4进行测定

8.8 磁性金属物

按GB/T 5509进行测定。

8.9 铅

按GB 5509.12进行测定。

8.10 二氧化硫

按GB 5509.34进行测定。

8.11 砷

按GB/T 5509.11中的银盐法测定。

8.12 黄曲霉素

按GB 5509.22的测定。

8.13 净含量检验

按JJF 1070进行测定。

9 检验规则

按GB/T 18104中第5章测定。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

10.1.1 获得批准，使用地理标志产品专用标志企业应符合地理标志产品专用标志使用规定。

10.1.2 标签应符合 GB 7718 和国家有关法律、法规的规定，产品的包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

包装应符合GB/T 18104的规定。包装材料应清洁卫生、无毒、无污染、无异味，符合食品卫生要求。包装应牢固、无破损、封口应严密，且能耐受装卸、运输和贮藏。

10.3 运输

产品的运输应防雨、防潮、防爆晒，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装、混运。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

10.4 贮存

应符合GB/T 18104的规定。产品应贮存于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中，仓库周围应无异气污染。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

11 记录和文件管理

应符合GB 14881-2013中第14章的要求。

12 保质期

根据产品生产的季节不同，在产品包装或其它标识上标明保质期。

附 录 A
(规范性附录)
屏山白魔芋地理标志保护产品保护范围

A.1 屏山白魔芋地理标志保护产品保护范围

屏山白魔芋地理标志保护产品保护范围见图A.1。

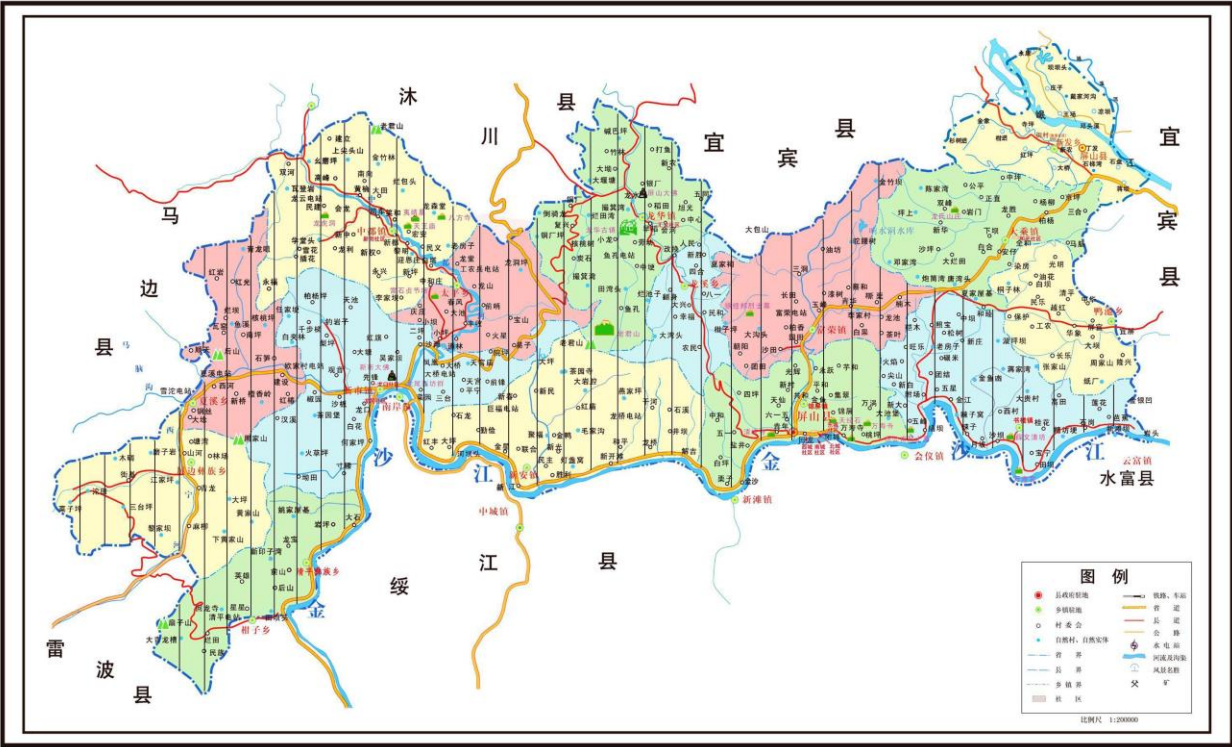


图 A.1 屏山白魔芋产地范围图

附 录 B

（规范性附录）

屏山白魔芋种植技术

B.1 生产环境

B.1.1 地理位置

屏山白魔芋产地位于四川盆地南缘，金沙江下游北岸。北纬28° 28′至28° 51′，东经102° 36′至104° 23′，海拔≤900 m，山地约占全境地貌的95%。

B.1.2 气候

根据白魔芋生物学特性及对环境条件的要求，年平均气温15℃～20℃，年降雨量800 mm～1500 mm。

B.1.3 土壤

土层厚度40 cm～60 cm，土壤有机质含量≥1.3%，pH值5.5～8.0，土壤含水量≥65%。

B.2 种植要求

B.2.1 选种

选纵横径基本相等的球茎（淘汰扁圆形者），芽莖小而浅，肩宽，球茎充实，顶芽粗壮，表面光滑，无病无伤，100g以下的球茎和重量在5g以上的根状茎。根状茎长达20cm以上可切为2段～3段。各类种芋各自的大小基本一致，分类、分龄栽植。

B.2.2 播种时间

白魔芋通常在日平均气温13℃～15℃时，顶芽开始生长，播种期应选在气温回升到15℃时下种为宜。根据不同海拔，播种期应选在3月下旬至4月下旬为宜，也可在上年11月下旬以后，结合采挖，随挖随种。

B.2.3 播种方法

采取条播种植，挖深25cm的沟，沟底放少量有熟肥机腐，肥面上盖2cm细土，种芋与肥料不能直接接触，为了避免芽眼窝积水腐烂芋种，将种芋向上斜放在沟内，最后覆土8cm以上。

B.2.4 开厢理沟

做到冬前深耕炕土，春后深翻细整。厢宽100 cm～150 cm包沟，厢高15 cm以上。结合撒施沤熟有机底肥kg/667 m²，施后翻耕压平。如前作魔芋，应667 m²用生石灰20 kg或绿亨一号进行土壤消毒，整平地块，按种植规格开沟排厢。

B.2.5 种植密度

根据魔芋球茎不同大小确定栽培距离，种芋一般按直径的4倍和6倍为栽培的株行距。但需根据土肥情况、受光情况调整，土壤肥力较高的田块种植密度稍大，土壤肥力较低的田块种植密度稍小；光照强的田块密度稍大，光照弱的田块密度稍小。

B. 2. 6 病虫害的防治

使用药剂防治，应符合GB/T 8321 的要求。

B. 2. 7 收获

白魔芋最佳收挖期在11月下旬以后。收挖宜在晴天进行，挖时要十分仔细，小心刨出，防止挖烂，边挖边晒。收挖后的魔芋，应将种芋和商品芋分开摊晾，待晒干水气后，即可加工、贮藏或销售。

附 录 C

（规范性附录）

屏山白魔芋加工技术

C.1 原料

采用鲜芋球茎 ≥ 0.25 kg的白魔芋。

C.2 加工环境

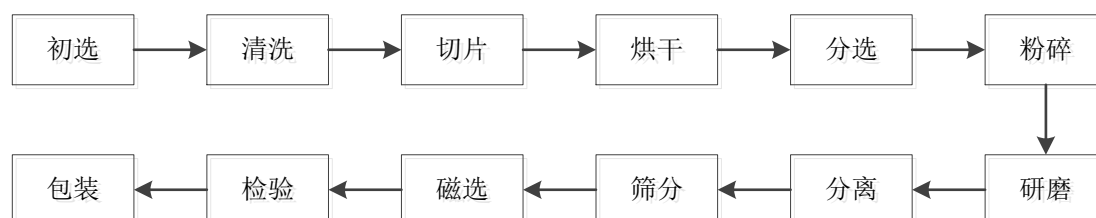
加工环境应符合GB 14881的规定。

C.3 人员要求

白魔芋粉加工厂从业人员的健康管理和个人卫生与健康要求应符合GB 14881-2013中6.3的规定。

C.4 加工工艺

C.4.1 工艺流程



C.1 加工工艺流程图

C.4.2 初选

选取球茎体形扁圆饱满、表皮光滑，顶部种牙眼口平，窝小、锥窝状，无破烂、无伤口、无霉变、无病虫害的鲜芋，进行去皮，清洗，清洗用水应符合GB 5749的要求。

C.4.3 清洗

将初选后的鲜芋球茎进行清洗。

C.4.4 切片

将清洗后的鲜芋去皮，切成尺寸均匀的片状（包括片、条、角）。

C.4.5 烘干

将鲜芋片，放入温度 $110^{\circ}\text{C}\sim 130^{\circ}\text{C}$ 的烘干机烘干，时间 ≤ 40 min。

C.4.6 分选

将烘干后的魔芋片进行分选，去除叠片、褐变片和去皮未净片的不合格片。

C.4.7 粉碎

粉碎时间90 s~120 s，同级、同批次干芋片粉碎研磨时间相等。

C.4.8 研磨

将粉碎后的魔芋粉放入40目~100目筛子的研磨机，研磨时间90 s~120 s。

C.4.9 分离

经粉碎研磨后的混合粉料，通过气流输送并分级把杂质去除。

C.4.10 筛分

分离出不同等级产品，放入40目~100目筛分机，筛分时间90 s~120 s。

C.4.11 磁选

采用磁选设备除去白蘑芋粉中的金属杂质。

C.4.12 检验

对不同批次、不同等级的精粉按本标准第8章的相关要求进行检测。

C.4.13 包装

包装材料应符合GB 9683的规定，按GB 18104规定执行，包装净含量计量应符JJF 1070的规定

C.5 检验控制

C.5.1 应有与生产能力和品种相适应的检测室和检验设备，并配有专职检验人员。

C.5.2 检验人员应对原料进厂、加工直至成品出厂全过程进行监督检查。