

团 体 标 准

T/QDAS XXX-2024

蓼兰馒头

Liaolan steamed bread

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施



青岛市标准化协会发布

青岛市标准化协会（QDAS）是由青岛市从事标准化研究与应用的单位和个人自愿组织的非营利性社会组织。制定青岛市标准化协会标准（以下简称：青标协标准），满足市场需要，增加标准的有效供给，是青岛市标准化协会的工作内容之一。中国境内的团体和个人，均可提出制、修订青标协标准的建议并参与有关工作。

青标协标准按《青岛市标准化协会团体标准管理办法》进行制定和管理。

青标协标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75%以上的专家、成员的投票赞同，方可作为青标协标准予以发布。

在本标准实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给青岛市标准化协会，以便修订时参考。

本标准版权为青岛市标准化协会所有，除了用于国家法律或事先得到青岛市标准化协会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本标准及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

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。

本文件由蓼兰镇人民政府提出。

本文件由青岛市标准化协会归口。

本文件起草单位：蓼兰镇人民政府、青岛星火蓼原现代农业科技有限公司、青岛芳辉制粉有限公司、平度市农业农村局综合服务中心。

本文件主要起草人：张鹏、葛振亮、徐书辉、朱瑞华。

蓼兰馒头

1 范围

本文件描述了平度市蓼兰镇蓼兰馒头的术语和定义、制作工艺，规定了原料及要求、质量要求、标识标识以及包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于平度市蓼兰镇蓼兰馒头的生产。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母

GB/T 21118 小麦粉馒头

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蓼兰馒头 Liaolan steamed bread

用蓼兰小麦制作而成的惰性面粉（无任何添加），采用传统的手工艺，用铁锅蒸制而成的特色馒头。

4 制作工艺

4.1 工艺流程

蓼兰馒头的工艺流程主要包括和面、压面、手工制作、成型、醒发、蒸制、冷却等环节，如图1所示。

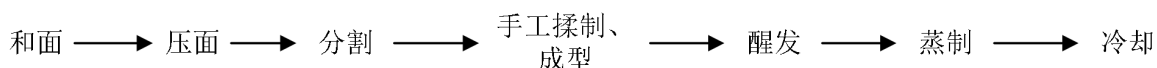


图1 蓼兰馒头工艺流程图

4.2 和面

按比例将面粉、酵母、水配好，在和面机中搅拌。

4.3 压面

使用压面机进行压面。

4.4 分割、手工揉制、成型

把面团分割均匀，揉制排出面团中的气体，在手工揉制成型或在模具的辅助下压制成型。

4.5 醒发

将成型的馒头进行长时间发酵，时间约2小时。

4.6 蒸制

开水上屉，用电蒸锅蒸制，控制蒸制温度，尽量拉长蒸制时间，以更好的发挥面香味。

4.7 冷却

待馒头冷却后进行包装。

5 原料及要求

- 5.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.2 小麦粉：应使用蓼兰小麦制作而成的面粉，面粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.3 酵母：应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 5.4 其他辅料：应符合相关国家标准。

6 质量要求

6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	形态完整,色泽正常,表面无皱缩、塌陷,无黄斑、灰斑、黑斑、白毛和粘斑等缺陷,无异物
内部	质构特征均一,有弹性,呈海绵状,无粗糙大孔洞、局部硬块、干面粉痕迹及黄色碱斑等明显缺陷,无异物
口感	无生感,不粘牙,不牙碜
滋味和气味	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味,无异味

6.2 卫生要求

- 6.2.1 确保无异物、无杂质、无异味。
- 6.2.2 制作过程应符合 GB/T 14881 的规定。
- 6.2.3 理化指标和卫生指标应符合 GB/T 21118 的规定。

6.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

7 标签标识

- 7.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定。
- 7.2 产品名称：符合本文件规定和要求的產品，可标注名称为：蓼兰馒头。
- 7.3 标签上应注明产品的保质条件和保质期，并醒目地注明食用前应加热。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8.2 运输

运输包装标志应符合 GB/T 191规定。运输产品时应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输时应码放整齐，不应挤压，冷藏或冷冻产品使用冷藏或冷冻车进行运输。

8.3 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、清洁、无异味的场所，或冷藏贮存，或冷冻贮存。不应与有毒、有害、有异味，易挥发、易腐蚀的物品或其他杂物混存。

团 体 标 准

《蓼兰馒头》

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

本标准由蓼兰镇人民政府组织编制，由青岛市标准化协会归口。

本标准主要起草单位：蓼兰镇人民政府、青岛星火蓼原现代农业科技有限公司、青岛芳辉制粉有限公司、平度市农业农村局综合服务中心。

（二）制定的目的和意义

蓼兰馒头是源于中国山东省青岛市平度市蓼兰镇的一种特色面食，其制作工艺在当地有着深厚的传承。在原料与制作方面，蓼兰馒头的主要原料是优质小麦粉，特别是青岛平度的蓼兰小麦，这种小麦是国家地理标志产品，品质上乘，为蓼兰馒头的制作提供了优质的原料基础。在制作过程中，需要经过和面、发酵、揉面、成型、蒸制等多个环节。其中，发酵过程尤为重要，它决定了馒头的口感和松软度。在口感与特点方面，蓼兰馒头以其色泽亮白、口感劲道、麦香浓郁、口味甘甜而著称。其独特的口感和风味，使得它成为了一种备受欢迎的地方特色美食。此外，蓼兰大馒头还具有营养丰富、易于消化等特点，适合各种人群食用。在市场与影响方面，蓼兰馒头作为地方特色美食，在市场上具有一定的知名度和美誉度，这也为《蓼兰馒头》标准的编制提供了良好的市场基础。

长期以来，蓼兰馒头生产一直沿袭着的手工作坊式的传统生产加工模式，产业呈现“小、散、远、弱”等特点，生

产加工处于分散无序状况，质量把控力度小，个别作坊为了延长保质期、提高产品品相不同程度存在“滥添加”问题，影响了品牌形象，制约了产业健康发展和品牌化发展。

蓼兰馒头作为平度市蓼兰镇地方特色食品，团体标准的制定旨在满足消费者对高品质、健康、安全食品的需求，同时推动馒头加工户进行技术创新和产品升级。通过制定团体标准，可以规范蓼兰馒头的生产工艺、原材料选择、产品质量等方面的要求，从而提升产品的整体质量和市场竞争力。同时，团体标准的制定也有助于推动蓼兰馒头产业的规范化、标准化发展，提高产业的组织化程度和集聚度，进而促进整个产业的可持续发展。

（三）标准编制过程

2024 年 10 月，标准立项。

根据青岛市标准化协会任务要求，蓼兰镇人民政府、青岛星火蓼原现代农业科技有限公司、青岛芳辉制粉有限公司、平度市农业农村局综合服务中心成立了标准起草小组，开展标准编制工作。

标准起草小组成员认真学习了 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》，结合标准制定工作程序的各个环节，进行了探讨和研究。

标准起草小组经过技术调研、咨询，收集、消化有关资料，于 2024 年 11 月编写完成了团体标准《蓼兰馒头》的草案稿，现公开征求意见。

二、标准编制原则和主要内容

（一）编制原则

本标准的制定工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则，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》给出的规则编写。

（二）主要内容及其说明

《蓼兰馒头》描述了平度市蓼兰镇蓼兰馒头的术语和定义、制作工艺，规定了原料及要求、质量要求、标签标识以及包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于平度市蓼兰镇蓼兰馒头的生产。

1. 标准结构

标准的结构共分8章：范围、规范性引用文件、术语和定义、制作工艺、原料及要求、质量要求、标签标识及包装、运输、贮存。

2. 标准主要内容说明

（1）范围

本文件描述了平度市蓼兰镇蓼兰馒头的术语和定义、制作工艺，规定了原料及要求、质量要求、标签标识以及包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于平度市蓼兰镇蓼兰馒头的生产。

（2）规范性引用文件

本文件共7项规范性引用文件。

（3）术语和定义

本文件设置了“蓼兰馒头”1项术语定义。

(4) 制作工艺

规定了蓼兰馒头的制作工艺流程，蓼兰馒头的制作工艺流程主要包括和面、压面、分割、手工揉制、成型、醒发、蒸制、冷却等环节。

(5) 原料及要求

包含水、小麦粉、酵母及其他辅料的要求。

(6) 质量要求

包含感官、卫生及食品添加剂的要求。

(7) 标签标识

包含进行预包装销售的产品、产品名称、运输包装标志的具体要求。

(8) 包装、运输、贮存

包含包装、运输、贮存各环节的具体要求。

三、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本标准未涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准的情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况

无。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

与《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《团体标准管理办法》等有关法律、法规保持一致。

本标准与GB/T 21118—2007《小麦粉馒头》、GB/T 1355《小麦粉》等现有相关标准协调一致。

标准编写符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》及 GB/T 20001.10《标准编写规则 第10部分：产品标准》的规定。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无

七、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，应向所有单位进行宣传、贯彻，及相关人员推荐执行本标准。

八、废止现行有关标准的建议

无

九、其他应予说明的事项

无

ICS 65.020.01

CCS B 05

团体标准

T/QDAS XXX-2024

"一溜河岸"水果黄瓜生产技术规程

Production technical regulations for "yi liu he an"

Cucumis sativus L.

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施



青岛市标准化协会发布

青岛市标准化协会（QDAS）是由青岛市从事标准化研究与应用的单位和个人自愿组织的非营利性社会组织。制定青岛市标准化协会标准（以下简称：青标协标准），满足市场需要，增加标准的有效供给，是青岛市标准化协会的工作内容之一。中国境内的团体和个人，均可提出制、修订青标协标准的建议并参与有关工作。

青标协标准按《青岛市标准化协会团体标准管理办法》进行制定和管理。

青标协标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75%以上的专家、成员的投票赞同，方可作为青标协标准予以发布。

在本标准实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给青岛市标准化协会，以便修订时参考。

本标准版权为青岛市标准化协会所有，除了用于国家法律或事先得到青岛市标准化协会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本标准及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

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。

本文件由蓼兰镇人民政府提出。

本文件由青岛市标准化协会归口。

本文件起草单位：蓼兰镇人民政府、青岛星火蓼原现代农业科技有限公司、葛戈庄粮蔬专业合作社、平度市农业农村局综合服务中心。

本文件主要起草人：张鹏、葛振亮、刘雪华、朱瑞华。

"一溜河岸"水果黄瓜生产技术规程

1 范围

本文件规定了"一溜河岸"水果黄瓜生产的技术要求,包括生产区域、产地环境、生产技术、有害生物防治、采收、等级规格、检验检测、贮存与运输等方面。

本文件适用于"一溜河岸"水果黄瓜的种植生产。

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/Z 26581-2011 黄瓜生产技术规范

NY/T 578-2002 黄瓜

NY/T 5010-2016 无公害农产品 种植业产地环境条件

NY 5294 无公害食品 设施蔬菜产地环境条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水果黄瓜 *Cucumis sativus* L.

水果黄瓜是黄瓜的一类,又称为无刺黄瓜,属葫芦科,蔓生,无限生长植物。多花、多果,果实短小。果实长度12~16 cm左右,直径3cm左右,果实表面无刺,口味甘甜脆嫩,可以生食。

4 "一溜河岸"水果黄瓜生产区域

"一溜河岸"水果黄瓜的生产区域主要为平度市蓼兰镇白沙河沿岸的西马丘村、东马丘村、小马丘村、小姜家村、大姜家村、葛前村、孙家村、李家村、刘家村、葛后村、前孙村、后孙家村、仁李家村。

5 产地环境

应符合NY 5294的规定。产品生产区域内应没有大气污染、水质污染、土壤污染、放射性物质的污染的地区。选择地势平坦、地下水位低、排灌方便、土层深厚、肥力较高、疏松、理化性状良好的壤土地种植。

6 生产技术

6.1 品种选择

应选择抗病、优质、高产、商品性好、适应市场需求的品种。长季节栽培选择高抗、多抗病害,抗逆性好,连续结果能力强的品种。例如托尼, 22-258, 吉娜, 1917等。

6.2 茬口安排

秋冬茬黄瓜于10月下旬定植、初冬上市。

6.3 整地与定植

6.3.1 整地

选择温室或大棚，要求土壤肥沃、保肥、保水、排灌方便。前茬作物生产结束后，清除残株落叶杂草等，然后关闭棚膜进行高温消毒 15d 左右。高温消毒后，耕地，细耙、挖沟施足大豆和生物有机肥，底肥，做15cm~20cm的高畦。

6.3.2 定植

应选择抗病、优质、高产、商品性好、适应市场需求的品种定植。水果黄瓜亩栽 2800 株左右，行、株距 70cm×40cm，定植深度：栽下的苗坨上表面与垄面齐平。

6.4 定植后管理

6.4.1 温度管理

黄瓜喜温，光、湿，不耐旱，怕涝，积水易沤根产生涝害。生育期空气适温白天 25℃~30℃，夜间 13℃~18℃，昼夜温差 10℃~15℃为宜；适宜地温 20℃~25℃，不能低于 12℃。适宜土壤湿度为 85%~90%，空气湿度 70%~90%。

6.4.2 浇水及施肥

6.4.2.1 在水分管理上宜少量多次。缓苗水要浇透，以后可根据土壤的湿度少量多次进行灌溉。

6.4.2.2 在水果黄瓜定植后 3d~5d，施用一次复合微生物菌剂，在水果黄瓜开花坐瓜期，施用复合微生物菌剂，在水果黄瓜采摘后每隔 30d 左右施用一次复合微生物菌剂。

6.5 定植成活后，在日常管理中，使用大量元素肥料，为黄瓜及时提供有机质、氮、磷、钾以及微量元素。

6.6 植株调整

6.6.1 吊蔓

黄瓜6片~7片叶、龙头向下弯时进行吊蔓，选择晴天中午或者下午进行。

6.6.2 落蔓

黄瓜植株过高影响操作时将瓜蔓落下，选择晴天的中午前后进行，落蔓龙头高度到1.5 m左右，落成南低北高的弧形，以利于提高光能利用率。

6.6.3 清除病叶

及时将病叶、老叶摘除，保持功能叶在12片~15片。

7 有害生物防治

7.1 防治原则

遵循“预防为主，综合防治”植保方针。以农业防治、物理防治为基础，优先采用生物防治，辅之化学防治。

7.2 常见病虫害

7.2.1 主要病害：白粉病、霜霉病、细菌性角斑病、灰霉病。

7.2.2 主要虫害：白粉虱、蚜虫、蓟马。

7.3 农业防治

7.3.1 抗病品种：针对当地主要病虫害控制对象，选用高抗及多抗的品种。

7.3.2 创造适宜的生长环境条件；培育适龄壮苗，提高抗逆性；控制好温度和空气湿度，适宜的肥水，

充足的光照和二氧化碳。通过放风和辅助加温，调节不同生育时期的适宜温度，避免低温和高温障害深沟高畦，严防积水，清洁田园，做到有利于植株生长发育，避免侵染性病害发生。

7.3.3 耕作改制：与非瓜类作物轮作三年以上。有条件的地区实行水旱轮作。

7.3.4 科学施肥：测土平衡施肥，增施充分腐熟的有机肥，少施化肥，防止土壤盐渍化。

7.4 生物防治

积极保护和利用天敌，防治病虫害。

7.5 物理防治

7.5.1 设施防护：在放风口用防虫网封闭，夏季覆盖塑料薄膜、防虫网和遮阳网，进行避雨、遮阳、防虫栽培，减轻病虫害的发生。

7.5.2 烟熏除虫：燃烧植物材料（如木炭、柴火、草木等）产生的烟熏腐植沉淀和残留的有机酸发挥抑菌作用，杀死黄瓜表面的病菌和害虫。

7.6 化学防治

7.6.1 应符合 GB/Z 26581-2011 中 6.6 的要求。

8 采收

8.1 一般在凌晨或清晨进行，收瓜时保留果柄和瓜顶端的花，装箱后层层码紧。

8.2 采收时间应符合农药使用安全间隔期的要求。

8.3 应及时采收，减轻植株负担，采收时轻拿轻放，避免碰伤果皮，确保外观品质。

8.4 采收用工具或容器应干净卫生、无污染，用布或其他比较软的物品垫在采收容器底部，避免擦伤果实。

8.5 结瓜盛期，茎叶生长旺盛，瓜条可充分长大再收，隔一天收瓜一次。结瓜后期，植株已衰老，应及早摘除畸形瓜，使营养集中供应正常瓜条。

9 等级规格

水果黄瓜按其品质分为优质果和普通果两个等级。等级规格应符合表1的规定。

表 1 等级规格

项 目		等 级	
		优质果	普通果
品质要求	成熟度	种子未完全形成，瓜肉中未呈现木质脉经	
	新鲜	表面有光泽，不脱水，无皱缩，质地脆嫩	
	瓜色	具有本品种应有的色泽，瓜色均匀	具有本品种应有的色泽，瓜色较均匀
	瓜形	瓜条无膨大、细缩部分，瓜条匀直，瓜把长度不大于瓜长的七分之一	瓜条无膨大、细缩部分，瓜条匀直，瓜把长度不大于瓜长的六分之一
	规格	瓜条长度16cm及以上，直径3.5 cm	
	整齐度（%）	≥90	≥85
	病虫害	无	不明显
	机械伤	无	不明显
	清洁	清洁	

表 1 等级规格（续）

项 目		等 级	
		优质果	普通果
品质 要求	异味	无	
	冻害	无	
	冷害	无	
	腐烂	无	
注： 腐烂、冻害、异味和病虫害为主要缺陷。			

10 检验检测

水果黄瓜的等级规格及营养指标的检测按NY/T 578-2002规定执行。

11 贮存与运输

11.1 贮存

- 11.1.1 按黄瓜的品种、等级、规格分别包装，同一包装内的黄瓜应摆放整齐紧密。
- 11.1.2 贮存时应按品种、等级、规格分别贮存。
- 11.1.3 贮存黄瓜温度宜保持在 11℃～13℃，空气相对湿度保持在 90%～95%，库内堆码应保证气流均匀流通。

11.2 运输

运输前应进行预冷。运输过程中适宜的温度为10℃～13℃，相对湿度80%～90%。运输过程中注意防冻、防雨淋、防晒、通风散热。

团 体 标 准

《“一溜河岸”水果黄瓜生产技术规程》
编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

本标准由蓼兰镇人民政府组织编制，由青岛市标准化协会归口。

本标准主要起草单位：蓼兰镇人民政府、青岛星火蓼原现代农业科技有限公司、葛戈庄粮蔬专业合作社、平度市农业农村局综合服务中心。

（二）制定的目的和意义

“一溜河岸”水果黄瓜的生产区域主要为平度市蓼兰镇白沙河沿岸的西马丘村、东马丘村、小马丘村、小姜家村、大姜家村、葛前村、孙家村、李家村、刘家村、葛后村、前孙村、后孙家村、仁李家村。这些村落借助地理区位和资源禀赋优势，成为最早发展黄瓜大棚种植的村庄，到目前为止已有 30 多年的种植历史，黄瓜产业收入约占村农业经济总收入的 80%，成为了当地的农业主导产业。产区附近地形平坦，光照充足，气候温和，降水集中，无霜期长，土壤有机质、有效磷、有效钾含量比较高，为黄瓜种植创造了得天独厚的自然环境。农业基础设施完善，便于引水灌溉农田，种植区远离市区和工业区，优良的自然生态环境和科学的种植技术使得黄瓜品质更好、外形更优、口感更佳。

产区成立了农村合作社，独具特色的“市场+合作社+农户”的发展和营销模式，让水果黄瓜远销北京、上海、南京、杭州、长沙、河南等地蔬菜批发市场，并与家家悦、佳乐家、利群等多家大型商超对接，商户日收购量为 20000 斤左右，

最高时可达 30000 斤。现有黄瓜种植大棚 260 余个，种植总面积达 800 亩，规模较大的种植户经营 6—7 个棚，每个棚的种植面积在 3 亩左右。黄瓜一年产两茬，一茬亩产在 14000 斤左右，每亩收入可达 8 万元，2022 年村农业经济总收入约为 7980 万元，其中黄瓜产业收入为 6400 万元左右，占比高达 80%。

随着当前国家食品和农业标准的要求日益严格，人民群众对于食品安全和健康要求的不断提升，在水果黄瓜这一细分领域，需要就其生产技术方面进行完善，形成适应发展的团体标准，对尚未有完善的国家或行业标准形成补充。“一溜河岸”水果黄瓜作为平度市蓼兰镇地方特色农产品，团体标准的制定固化了种植经验和技術，实现了农业产业化集群发展，避免了散户自行种植出现黄瓜品相差、产量低，缺少市场竞争力的问题。对提升产品的整体质量和市场竞争力，推动地区特色农产品产业的规范化、标准化发展奠定基础。

（三）标准编制过程

2024 年 10 月，标准立项。

根据青岛市标准化协会任务要求，蓼兰镇人民政府、青岛星火蓼原现代农业科技有限公司、葛戈庄粮蔬专业合作社、平度市农业农村局综合服务中心成立了标准起草小组，开展标准编制工作。

标准起草小组成员认真学习了 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》，结合标准制定工作程序的各个环节，进行了探讨和研究。

标准起草小组实地与生产农户交流，调研了解黄瓜生产流程、投入品管理、田间管理、病虫害防治等管理要素，对调研搜集到的信息进行整理、汇总和分析。经过技术调研、咨询，收集、消化有关资料，于 2024 年 11 月编写完成了团体标准《“一溜河岸”水果黄瓜生产操作规程》的草案稿，现公开征求意见。

二、标准编制原则和主要内容

（一）编制原则

本标准的制定工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则，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》给出的规则编写。

（二）主要内容及其说明

《“一溜河岸”水果黄瓜生产操作规程》规定了其技术要求，包括生产区域、产地环境、生产技术、有害生物防治、采收、等级规格、检验检测、贮存与运输等方面。

本文件适用于“一溜河岸”水果黄瓜的种植生产。

1. 标准结构

标准的结构共分 11 章：范围、规范性引用文件、术语和定义、生产区域、产地环境、生产技术、有害生物防治、采收、等级规格、检验检测、贮存与运输。

2. 标准主要内容说明

1) 范围

本文件描述了平度市“一溜河岸”水果黄瓜的术语和定

义、产地环境、生产技术、有害生物防治、采收、等级规格、检验检测、贮存与运输的要求。

本文件适用于平度市“一溜河岸”水果黄瓜的种植生产。

2) 规范性引用文件

本文件共 3 项规范性引用文件。

3) 术语和定义

本文件设置了“一溜河岸”水果黄瓜” 1 项术语定义。

4) 生产区域

规定了“一溜河岸”水果黄瓜的生产区域。

5) 产地环境

规定了空气、水、土壤等方面的种植产地要求。

6) 生产技术

包含选种、种植时间、整地、定值、植株调整等的要求。

7) 有害生物防治

包含常见病虫害的生物、物理、化学防治要求。

8) 采收

包含采收时间、应用工具等要求。

9) 等级规格

包含优质果、普通果的品质要求。

10) 检验检测

包含等级、营养物质、卫生指标等要求。

11) 贮存与运输

包含贮存、运输等要求。

三、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明
本标准未涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准的情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况

无。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系
与《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《团体标准管理办法》等有关法律、法规保持一致。

本标准与 GB/Z 26581-2011 《黄瓜生产技术规范》、NY/T 578-2002 《黄瓜》等现有相关标准协调一致。

标准编写符合 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》及 GB/T 20001.10 《标准编写规则 第10部分：产品标准》的规定。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无

七、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，应向所有单位进行宣传、贯彻，及相关人员推荐执行本标准。

八、废止现行有关标准的建议

无

九、其他应予说明的事项

无