

# T/WHZX

## 团 体 标 准

T/WHZX 003—2025  
T/XTMCO 001—2025  
T/XTMSH 001—2025

### 沔城藕

Miancheng lotus root

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2025.2.25）

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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

武汉质量与认证认可协会  
仙桃市沔城回族镇沔城藕产业发展协会 发布  
仙桃市沔城回族镇蔬菜协会

## 前 言

本文件按照GB/T1.1—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。

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这些专利的责任。

本文件由仙桃市沔城回族镇沔城藕产业发展协会提出。

本文件起草单位：武汉市农业科学院、仙桃市农业农村局、仙桃市信息与标准化所、仙桃市沔城回族镇沔城藕产业发展协会、仙桃市沔城回族镇蔬菜协会、仙桃市珩高莲藕种植农民专业合作社、仙桃市沔城琦玲种植专业合作社、仙桃市断堤口种养殖家庭农场。

本文件主要起草人：匡晶、邓春梅、王琪、沈先平、程义云、高启炎、顾华成、魏国锋、苏先明、张思栋、李俊松、赵艳杰、许欢、肖红云、XXX、XXX。

本文件实施应用中的疑问，可咨询仙桃市沔城回族镇沔城藕产业发展协会，联系电话：17371733035，邮箱：sxp717698@qq.com；对本文件的有关修改意见建议请反馈至武汉质量与认证认可协会，联系电话：15071421828，邮箱：493439274@qq.com。

## 引 言

据考证，沔城藕的种植历史比沔城这座千年古镇还要长。史料记载，明初建城时，由于取土烧砖，挖成了深池，人们在其中种植莲藕，从而形成了沔城八景之一的“东沼红莲”。沔城藕的传统品种包括鸭蛋头、刺白菱、小平头等，其中鸭蛋头被认为是古藕种，距今至少应有一千七百多年历史。李白赠莲引神种的美丽传说让沔城藕名扬天下，民间誉为“白壁莲参”，曾是皇家贡品，席中珍馐，2009年“沔城藕”获得国家农业部颁发的无公害农产品证书，2013年获得国家地理标志认证。如今，沔城莲藕已成为仙桃著名的三宝中的一宝、仙桃市四大土特名产之一、湖北省和我国著名的传统地方莲藕品种，广受人们的青睐。

长期以来，“沔城藕”都是仙桃地区的种植业支柱产业之一，也是仙桃的特色和优势农产品。但该产品至今未制定相应的标准。随着农村经济的发展，标准化是农业农村现代化的重要标志之一，也是实施乡村振兴战略必经之路和实现农业农村现代化的基本前提。为助力乡村振兴，健康快速发展沔城藕产业，仙桃市沔城回族镇沔城藕产业发展协会与武汉质量与认证认可协会联合发布本文件。

# 沔城藕

## 1 范围

本文件规定了沔城藕（*Nelumbo nucifera* Gaertn）术语和定义、分类、种植范围、产地环境条件、栽培技术、产品质量、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输及贮存要求。

本文件适用于湖北省仙桃市域内选用沔城藕品种种植的莲藕。

## 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/T191 包装储运图示标志  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定  
GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法  
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量  
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  
NY/T 1278 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定 铜还原碘量法  
DB42/T 949 蔬菜净菜加工和包装技术规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 沔城藕 **Miancheng Lotus Root**

沔城藕主藕一般3~4节，主藕长90~120cm，主节长20~35cm，粗6.0~10.0cm左右。单支整藕重约1.4~1.8kg。节间形状中长筒形，表皮黄白色，皮孔明显。

## 4 分类

沔城藕按口感可分为以下两类。

- a) 沔城脆藕：在春季产的藕，口感清脆，适合凉拌、清炒等食用方式。
- b) 沔城粉藕：在秋季储藏大量淀粉后的藕，口感变得粉糯，适合煨汤、炖煮等烹饪方式。

## 5 种植范围

沔城藕主产地位于湖北省仙桃市域内。

## 6 产地种植条件

土壤母质为河流冲积物和湖面沉积物，耕作层厚30cm以上，有机质含量不低于2%，pH6.3~8.4。年平均日照时数为2002.6h、日照率46%左右，平均气温16.3℃，无霜期一般270d。产地环境空气质量、农田灌溉水质及土壤环境质量应符合NY/T 391的规定。

## 7 栽培技术

### 7.1 品种选择

湖北仙桃区域内品种“沔城藕”。

### 7.2 种藕准备

种藕纯度应不低于98%，单支种藕的顶芽完整，藕节数大于等于3节、顶芽数大于等于2个，无病虫害，无明显机械损伤，无低温伤害，带泥量不超过20%。

藕种适当带泥，宜随挖随栽，如果不能及时栽植，临时贮存宜荫覆草保湿从采挖到定植不宜超过7d。

### 7.3 大田准备

整地前，清除田间及田埂杂草、作物残体。定植前10~15d，耕深25cm~30cm，每667m<sup>2</sup>（亩）宜施腐熟有机肥不少于1000kg、磷酸二胺60kg、复合肥60kg。基肥使用符合NY/T 394的要求。每3~5年轮作一次。

### 7.4 大田定植

定植时期宜为3月下旬~4月下旬，株行距2m×2.5m，藕支宜按20°角度斜插，藕头入泥10cm，藕梢尾部露出泥面。

### 7.5 大田管理

#### 7.5.1 追肥

应符合NY/T 394的有关规定。宜于定植后第30d~35d和第60d~65d分别追肥，每667m<sup>2</sup>每次施尿素20kg和复合肥40kg。追肥时，应避免肥料溅落或滞留于叶片上。

#### 7.5.2 水深调节

定植期水深宜为10cm~20cm。立叶展开后水深宜为20cm~30cm，以不淹没浮叶为度。中后期水深宜为30cm~50cm。

#### 7.5.3 除草

定植前，应结合耕翻整地清除杂草。定植后至封行前，宜人工拔除杂草或放养麻鸭啄食。

### 7.6 病虫害防治

#### 7.6.1 防治原则

坚持“预防为主，综合防治”的原则，优先采用农业防治、物理防治和生物防治，合理使用化学防治。

#### 7.6.2 农业防治

宜实行水旱轮作或与茭白等水生蔬菜轮作，采用抗病品种和无病种苗，做好田园清洁。加强田间管理，增施有机肥。

#### 7.6.3 物理防治

宜用杀虫灯诱杀斜纹夜蛾成虫，人工捕杀虫卵和幼虫；宜用黄板诱杀蚜虫。

#### 7.6.4 生物防治

保护或释放天敌，可用瓢虫、蚜茧蜂、蜘蛛、草蛉、蚜霉菌、食蚜蝇等天敌防治蚜虫。生物源农药防治，用苏云金芽孢杆菌可湿性粉剂500倍~800倍液喷雾防治斜纹夜蛾幼虫，利用性引诱剂诱杀斜纹夜蛾成虫，利用苦参碱等防治蚜虫。放养泥鳅、黄鳝等捕食莲藕食根金花虫幼虫。莲藕食根

金花虫、福寿螺等亦可于4月下旬~5月中旬，每667m<sup>2</sup>用茶籽饼10kg，捣碎、清水浸泡24h后浇泼田间。

### 7.6.5 化学防治

应符合NY/T 393 绿色食品 农药使用准则。提倡兼治和不同作用机理农药交替使用，并符合农药使用剂量、方法及安全间隔期要求。不得使用有关部门明文禁止使用的农药。

### 7.7 采收

9月中旬至翌年3月下旬。采收时，藕梢后节要保留藕节。采收后，产品适当带泥、遮荫，放入室内荫凉处，贮存或待售。贮存场所应清洁卫生，严防日晒雨淋，温度控制在2℃~10℃，不应与有毒、有害的物品混存。

## 8 产品质量

### 8.1 感官指标

#### 8.1.1 基本要求

莲藕节间形状中长筒形，表皮黄白色，皮孔明显；藕身清洁、整修完好、无空腔附着泥或其他污染物；新鲜、不失水、无腐烂和变质；无病虫害和机械伤，无冻害，无异味。

#### 8.1.2 等级划分

表1 规格等级

规格	节数	单节长度 (cm)	横断面直径 (cm)	单节重量 (kg)	淀粉 (g/100g)
特级	2	28~32	7.0~8.0	0.5±0.1	≥16
一级	2~3	23~33	7.0~9.0	0.4±0.1	≥14
二级	2~4	20~35	6.0~10.0	0.3±0.1	≥12

### 8.2 理化指标

理化指标应符合表1规定

表2 沔城藕理化指标

项目	指标要求
水分 (g/100g)	≤ 85
可溶性糖 (g/100g)	≥ 0.8
蛋白质 (g/100g)	≥ 2
淀粉 (g/100g)	≥ 12

### 8.3 安全指标

#### 8.3.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 8.3.2 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 9 检验方法

### 9.1 感官指标

按GB/T 8855规定的方法取样。节间长用直尺、横径用卡尺测量，熟食口感用品尝，异味用嗅觉的方法检测，其它感官用目测法检测。病虫害症状明显或症状虽不明显但有疑虑，应取样解剖检验，如发

现内部症状，则扩大一倍取样数量。一个样品出现多种缺陷时，按一个较重的缺陷评定。感官不合格率按缺陷样品质量。百分率计算。

## 9.2 理化指标

### 9.2.1 水分

按GB5009.3规定执行。

### 9.2.2 可溶性糖

按NY/T 1278规定执行。

### 9.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

### 9.2.4 淀粉

按GB/T 5009.9规定执行。

## 9.3 安全指标

### 9.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的相应方法执行。

### 9.3.2 农药残留限量

按GB 2763规定的相应方法执行。

## 10 检验规则

### 10.1 组批

同一产地、同时采收的莲藕作为一个检验批次。

### 10.2 抽样

按照GB/T8855的有关规定执行。报检单填写的项目应与实货相符，凡与实货不符合品种、规格混淆不清，包装容器严重损坏者，应由交货单位重新整理后再行抽样。

### 10.3 交收检验

每批产品交收前，生产单位都要进行交收检验，交收检验内容包括感官特色、标签和包装，检验合格后并附合格证后方可交收。

### 10.4 判定规则

10.4.1 每批次受检产品的感官特色不合格率按其所检单位（如每箱、每袋）的平均值计算时，其值不应超过 5%，且其中任意一件的不合格率不超过 10%，则判定感官特色合格。

10.4.2 感官特色不合格或安全卫生要求有一项不合格者，该批次产品为不合格，不得复检。

10.4.3 受检批次产品的样本标签、包装不合格者，允许生产单位进行整改后申请复检一次。

## 11 标签、标志、包装和运输和贮存

### 11.1 标签、标志

包装储运标志应符合GB/T191的规定。

### 11.2 包装

所选用包装应符合国家相关食品卫生标准规定。采用净菜包装形式时，按照DB42/T949的相关规定执行。

### 11.3 贮存

运输过程中应防冻、防晒、保湿、通风散热、防止污染。

### 11.4 运输

储存条件宜为温度3℃~5℃，相对湿度90%~95%。储存过程中应防止污染。

---