

ICS 67.040

CCS B 23

T/HNBX

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXXX—2025

“海南鲜品”特色产品技术规范 地瓜

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

海南省标准化协会 发布

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。

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专利的责任。

本文件由中国农业大学三亚研究院提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

“海南鲜品” 特色产品技术规范 地瓜

1 范围

本文件规定了“海南鲜品”特色产品技术规范 地瓜的自然环境、种植要求、质量要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存、生产档案等要求。

本文件适用于“海南鲜品”特色产品技术规范 地瓜生产、贸易。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB/T 37493 粮油检验 谷物、豆类中可溶性糖的测定 铜还原-碘量法
- GB/T 42478 农产品生产档案记载规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 3339 甘薯储运技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地瓜

按照本文件要求种植，并符合本文件质量要求的地瓜。

4 自然环境

4.1 气候

属热带海洋性气候，光热充足，气候温和，年平均气温 23.8℃，终年无霜。年平均 2 000 h 以上的日照时长，太阳辐射量 11~12 万卡，日照充足，辐射能量大。雨量充沛，水资源丰富，年均降雨量约为 1 664 mm。

4.2 土壤

土壤以沙壤土为主，沙地经过海水的冲刷与浸染而形成天然的盐沙地，土壤中含有海盐成分，土质疏松肥沃。

5 种植要求

5.1 品种

种植时选择健壮的地瓜苗，选用高产、优质、抗病、抗逆、适应市场销路的脱毒苗种植的品种，主要种植品种有三角宁等优质品种。

5.2 选地

宜选择排水良好、地势平坦、土层深厚、疏松、富含有机质和保水保肥力良好的砂壤土。

5.3 整地

种植前土地要深翻细耙，达到细、碎、平的整地要求。采用高畦细垄单行植的方法。起成畦宽 70 cm～110 cm（含沟），高 36 cm 的梯形畦。

5.4 施足基肥

定植前施有机肥 2 000 kg/hm²～3 000 kg/hm²，复合肥（15-15-15）200 kg/hm²～300 kg/hm²。

5.5 定植

一般亩插 3 800～4 000 株，株距 17 cm，水平种植覆土 2 cm～3 cm。应在晴天中午割苗，下午种植；阴天可全天种植。定植后浇水定苗。

5.6 查苗补苗

在移栽后 4 d～5 d 及时进行查苗，发现缺苗死苗的立即补栽，保证壮苗全苗。

5.7 中耕培土

移栽后 15 d，地瓜苗长出新蔓 20 cm 左右，中耕培土，在种植两侧 15 cm 处犁出两条深沟，深度 10 cm～15 cm，在深沟内施复合肥（15-15-15）72 kg/hm²～77 kg/hm²和钾肥（K₂O）220 kg/hm²～230 kg/hm²。通过中耕培土与施肥相结合，增加土壤通透性，促进地瓜分枝发蔓。

5.8 病虫草害防治

生产上要严格按照“预防为主，综合防治”的植保方针，坚持以“农业防治、物理防治、生物防治为主，化学防治为辅”的原则，防治病虫害。

农药的使用符合 GB/T 8321（所有部分）和海南省相关规定。

5.9 采收

在茎蔓逐渐变黄时开始收获。采收时要轻挖、轻运、轻卸，防治薯皮和薯块碰伤。

6 质量要求

6.1 基本要求

“鲜食”海南鲜品”特色产品技术规范地瓜应符合下列基本要求：

- 同一品种，无异品种，薯块完整；
- 外观新鲜，色泽正常，硬实、无脱水、无干皱；
- 口感好，无异味；
- 无变质，无水浸；
- 无冷害、无冻害；
- 无严重缺陷；
- 非冷藏薯块表面无异常外来水分；
- 具有适于市场或贮运要求的成熟适度。

6.2 感官要求

“海南鲜品”特色产品技术规范地瓜个头适中，外形细长，皮嫩薄，呈鲜艳紫红色，薯肉呈乳白色，肉质紧实，食味香甜，甜中带咸，粉糯可口细腻不粘牙，具有独特的清新口感。

6.3 规格

长约 8 cm~15 cm，直径约 3 cm~5 cm。

6.4 理化指标

理化指标应符合表 1 的要求。

表1 理化指标

项目	指标
淀粉，g/100g	≥ 15.7
蛋白质，g/100g	≥ 3.0
可溶性糖，g/100g	≥ 2.9

6.5 安全指标

应符合 GB 2715 的要求。

6.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

从抽样所得样品中随机取 10 个”海南鲜品”特色产品技术规范地瓜，将样品置于自然光下，用品尝和鼻嗅的方法检测口感和异味，其余指标由目测方法确定。

7.2 规格

取 5 个样品，用精度为 0.1 cm的游标卡尺测量，取平均数。

7.3 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法测定。

7.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

7.5 可溶性糖

按 GB/T 37493 规定的方法测定。

7.6 安全指标

按 GB 2715 规定的方法测定。

7.7 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同产地、同规格、同一批采收发运的”海南鲜品”特色产品技术规范地瓜作为一个检验批次。

8.2 抽样

按 NY/T 896 中规定进行。

8.3 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验，交收检验内容包括感官检验、标志和包装。检验合格后方可交收。

8.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的全部指标要求进行检验。正常情况下，每年进行一次型式检验，有以下情形之一者也应进行型式检验：

- a) 每年采收初期；
- b) 种植条件发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 申请对产品进行判定或进行年度抽查检验；
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- e) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- f) 国家质量监督管理部门或有关行政主管部门提出型式检验要求。

8.5 判定规则

经检验符合第7章质量要求的产品，判该批产品为合格品。初验结果不合格时，重新抽样复验，如复验仍不合格，则列为不合格品。复验以一次为限。

9 标签、标志、包装、运输和贮存

9.1 标签、标志

包装上应标明产品名称、产地（标注到镇）、生产单位名称及地址、产品规格或净含量、采收日期、包装日期（必要时）、贮藏条件等，并符合 GB/T 32950 的要求。标志上字迹应清晰、完整、准确。储运标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

包装应采用卫生、洁净、透气、耐压的包装材料，避免损伤产品；符合 NY/T 3339 的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁无污染、干燥，不应与有毒、有害、腐蚀性物品和异味物品混装、混运。运输途中应防暴晒、雨淋，装卸应轻装轻放，符合 NY/T 3339 的规定。

9.4 贮存

选择通风、阴凉、清洁、卫生的场所短期贮存。不应与有毒、有害、腐蚀性物品贮存，同时有防蝇、防鼠和防虫措施，符合 NY/T 3339 的规定。

10 生产档案

按 GB/T 42478 中规定要求执行。

附 录 A
(规范性)

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
-