

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

地理标志产品 资中冬尖

Product of geographical indication—Zizhong winter pickle

（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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

四川省品牌建设促进会 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 1

5 要求 1

6 检验规则 2

7 标签 3

8 包装、运输和贮存 3

9 保质期 3

附 录 A （规范性） 地理标志产品资中冬尖产地范围..... 4

附 录 B （资料性） 地理标志产品资中冬尖栽培技术要求..... 5

参 考 文 献 7

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。

本文件由资中县多种经营站提出。

本文件由四川省品牌建设促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志产品 资中冬尖

1 范围

本文件界定了地理标志产品资中冬尖的术语和定义，规定了产地范围、要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期，描述了相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品资中冬尖的生产、加工、流通、检验，也适用于地理标志产品资中冬尖的保护和管理。

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 包装储运图形符号标志
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.51 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
QB/T 2197 酱腌菜包装用复合膜、袋
SB/T 10213 酱腌菜理化检验方法
DB5110/T 37 地理标志产品 资中冬尖加工技术规范

3 术语和定义

DB5110/T 37界定的术语和定义适用于本文件。

4 产地范围

资中冬尖地理标志产品的产地范围限定于国家质量监督检验检疫总局2008年第51号公告中的产地范围，即四川省资中县现辖行政区域，具体范围按附录A。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 资中冬尖的自然环境和栽培技术要求见附录B。

5.1.2 原辅料的选用应符合 DB5110/T 37 的规定。

5.2 生产加工工艺

应符合DB5110/T 37的规定。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-----|------------------------|------------------------------------------|
| 色泽 | 黄褐色或褐色，有光泽 | 取适量试样置于白色搪瓷盘内，反复翻摊开，观其色泽，嗅其气味，尝其味道，审其质地。 |
| 体态 | 长条、碎粒或块片 | |
| 滋味 | 质地脆、嫩，不得有发软、变质、老筋 | |
| 气味 | 有冬尖特有的鲜香气，不得有不正常气味 | |
| 状态 | 无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见的外来异物 | |

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--------------|-------|--------------|
| 水分/% | ≤80.0 | GB 5009.3 |
| 食盐（以NaCl计）/% | ≤16.0 | GB/T 5009.51 |
| 氨基酸态氮（以N计）/% | ≥0.20 | SB/T 10213 |

5.5 安全要求

污染物限量、微生物限量、食品添加剂的使用应符合GB 2714的规定。

5.6 净含量

定量包装产品净含量的规定见《定量包装商品计量监督管理办法》，并按照JJF 1070的规定检验。

6 检验规则

6.1 组批

同一条件、同一生产周期下，用同一批原料生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

出厂检验每批随机抽取12袋，6袋用作感官、理化指标的检验。2袋用作亚硝酸盐、大肠菌群的检验，另4袋留样备用。

型式检验从出厂检验合格品中随机抽取16袋（净含量的抽样按JJF1070规定执行），6袋用作感官要求、理化指标的检验。2袋作卫生指标的检验，另8袋留样备用。

6.3 出厂检验

感官、水分、食盐、亚硝酸盐、大肠菌群为每批必检项目，其它项目作不定期抽检。

6.4 型式检验

6.4.1 每年不低于一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 停产半年以上恢复生产时；
- 更改主要原料、配方、关键工艺时；
- 出现质量不稳定时；
- 国家质量监督部门提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为本文件中 5.3、5.4、5.5 规定的全部检验项目。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验结果中，感官要求、水分、食盐如有不符合本文件规定时，可从该批产品中加倍抽样复检。复检结果仍有一项不合格时，判该批产品为不合格品。亚硝酸盐、大肠菌群有一项不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格产品。

6.5.2 型式检验结果中，感官指标、理化指标、净含量有一项不合格时，应加倍抽样。如仍有不合格

项，则判该批产品为不合格品；安全指标有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标签

7.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件编号，并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

7.2 储运图示应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

应符合QB/T 2197的规定。

8.2 运输和贮存

8.2.1 运输工具应保持清洁，并不得与有害、有毒物品混装。

8.2.2 成品应有专库存放，库内应保持清洁、卫生、干燥、通风。

9 保质期

在规定的贮存条件下，产品保质期为12个月。

附录 A

(规范性)

地理标志产品资中冬尖产地范围

地理标志产品资中冬尖产地范围应符合图A.1中所示的地理范围。



图A.1 地理标志产品资中冬尖产地范围图

附录 B

(资料性)

地理标志产品资中冬尖栽培技术要求

B.1 自然环境

B.1.1 地质地貌

资中冬尖产地位于四川盆地中部，沱江流域中段；地处荣威穹窿西北翼的尾端斜层地带，为平缓斜岩层，岩层倾角 $2^{\circ} \sim 5^{\circ}$ ，地震基本烈度为 6° 。地势西南高东北低。地貌类型主要为低山，为盆地丘陵地貌。

B.1.2 气候

亚热带湿润季风气候，具有四季分明、气候温和、雨量充沛、春早冬暖、夏长秋短、无霜期长等特点。最热月均温 26.7°C ，最冷月均温 6.8°C ，多年平均气温 17.4°C ；极端最高气温 39.9°C ，极端最低气温 -3.0°C ；年平均地温 19.5°C ；极端最高地温 66.9°C ；极端最低地温 -5.5°C 。年平均降雨量 1007.7 毫米，年平均蒸发量 1182.4 毫米，年平均相对湿度为 80.0% 。年平均晴天 178 d，占全年的 49.0% ；阴天 142 d，占全年的 39.0% ；阴天（间于阴天和晴天之间的天气） 45 d，占全年的 12% 。

B.1.3 土壤

土壤为沙壤土或中壤土。土壤pH值 $6.5 \sim 7.5$ ，有机质含量大于 2% ，速效钾 $100 \text{ ppm} \sim 150 \text{ ppm}$ ，土壤疏松度良好，不粘结。

B.2 栽培技术要求

B.2.1 选种

选用传统枇杷叶和齐头黄（属十字花科），两种青菜品种。

B.2.2 种子质量

应符合国家有关标准要求。

B.2.3 培育壮苗

B.2.3.1 育苗播种

根据天气和土地备耕情况选择播种期，播种期在8月上旬至9月上旬之间，以8月20号左右为最佳播期。

B.2.3.2 用种量

每 50 m^2 苗床用种 50 g ，可定植 667 m^2 。

B.2.3.3 整地施肥

按 667 m^2 大田 50 m^2 苗床地准备，选择肥沃湿润、通风良好的土块，提前 $3 \text{ d} \sim 5 \text{ d}$ 施腐熟三合粪 $3 \sim 5$ 担进行培肥，整平整细，做成 1.3 m 宽， $15 \text{ cm} \sim 20 \text{ cm}$ 高的厢面，并用乐斯本防治地下害虫。

B.2.3.4 播种

播种前施足底水，播种时来回多次，做到撒播均匀，播后用过筛的细土或草灰盖种，再覆盖稻草防干和大雨冲刷。

B.2.3.5 苗床管理

B.2.3.5.1 出苗后立即揭去稻草，用敌杀死或杀虫双水剂拌米糠防治油葫芦（俗称叫鸡子）等地上害虫。

B. 2. 3. 5. 2 苗期视土壤水分干湿情况，适当浇水，保持土壤湿润，大雨过后注意排水防涝。

B. 2. 3. 5. 3 出苗后 10 d 左右匀苗 1 次，连续 2 次，拔出过密及病虫害为害的劣苗和杂株，苗距 6 cm~7 cm，并根据苗情长势用清粪水提苗 1~2 次，保持苗床无杂草，不得使用除草剂。

B. 2. 3. 5. 4 青菜苗期病虫害主要是：病毒病和蚜虫，如发生危害应及时防治，防治方法按 B. 2. 3. 7. 3. 4 执行。

B. 2. 3. 6 壮苗要求

茎粗短、节间紧密；叶大而厚，叶色浓绿；根系发育良好，无病虫害和机械损伤；生理苗龄 30 d 左右，有 4~5 片真叶。

B. 2. 3. 7 大田定植与管理

B. 2. 3. 7. 1 整地、施底肥

B. 2. 3. 7. 1. 1 清除田间杂草，剔除残留土壤中的农膜碎片并将病株、病叶集中销毁。

B. 2. 3. 7. 1. 2 按行距 33 cm，株距 23 cm~27 cm 打窝增施无害有机质肥料、无害化污泥。

B. 2. 3. 7. 1. 3 每亩宜施腐熟的三合粪 1500 kg 作底肥。

B. 2. 3. 7. 2 定植

于 9 月中旬至 10 月上旬选用符合 B. 5. 3. 6 要求的幼苗带土、带肥移栽，亩植 7500~8500 株，栽时将根直埋土中，再稍微上提使根伸直，而后稍压浇水。

B. 2. 3. 7. 3 田间管理

B. 2. 3. 7. 3. 1 水分管理

定植后如果天气干旱，应及时浇水，保障成活。生长期结合追肥保持土壤润湿即可，若遇大雨或梅雨，两季田应注意排涝。

B. 2. 3. 7. 3. 2 施肥管理

应根据苗情长势、天气、土壤干湿度等具体情况合理施肥，以施有机肥为主，年施有机肥每亩不少于 1500 kg，长势差的可适当添加尿素；追肥次数 2~3 次；采收前 15 d 停止施肥，肥料的使用应符合 NY/T 496 的要求。

B. 2. 3. 7. 3. 3 中耕除草

可结合施肥清除田间杂草，不得使用除草剂。

B. 2. 3. 7. 3. 4 病虫害防治

青菜生长过程中主要虫害是蚜虫，主要病害是病毒病。蚜虫防治可用 10% 吡虫啉 wp 2000 倍液，0.2% 甲胺基阿维菌素 1500~2000 倍液进行防治；病毒病可用菌克毒克（2% 宁南霉素水剂）200~300 倍液进行防治。其它病虫害防治应按 NY/T 1276 的规定执行，不得使用剧毒、高残留农药，不得在安全隔期内施药。采收前 15 d 内禁止使用农药。

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第80号）
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-