

# DB45

## 广西壮族自治区地方标准

DB 45/T 2203—2020

---

### 地理标志产品 柳江莲藕

Product of geographical indication—Liujiang lotus root

地方标准信息服务平台

2020 - 10 - 29 发布

2020 - 11 - 30 实施

广西壮族自治区市场监督管理局

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。

本文件由柳州市柳江区人民政府、柳州市市场监督管理局提出并宣贯。

本文件起草单位：柳州市柳江区市场监督管理局、柳州市柳江区农业农村局、柳州市标准技术和知识产权研究所。

本文件起草人：谢怀忠、杨秀强、覃振略、蒙日业、覃振普、周艳芳、覃淑华、郭泽霖、李贲、覃桂武、韦萍、李文倩、罗玉娟、黎永丽、韦卫东。

地方标准信息服务平台



# 地理标志产品 柳江莲藕

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品柳江莲藕的术语和定义、保护范围、要求、质量指标、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存和运输。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的柳江莲藕。

## 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 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- NY/T 789 农药残留分析样本的采样方法
- NY/T 1583—2008 莲藕
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- DB 450200/T 0048.2 柳江莲藕 第2部分：生产技术规程
- 原国家质量监督检验检疫总局 《地理标志产品保护规定》：总局令[2005]第78号
- 原国家质量监督检验检疫总局 《地理标志产品保护产品专用标志》：总局令[2005]第151号
- 原国家质量监督检验检疫总局 关于批准对龙山矿泉水等44个产品实施地理标志产品保护的公告：总局令[2016]第112号

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**柳江莲藕** liujiang lotus root

在本标准第4章规定的范围内栽培，且质量符合本标准要求的莲藕。

#### 4 保护范围

限于原国家质量监督检验检疫总局公告（2016年第112号）根据《地理标志产品保护规定》批准保护的区域范围，即广西壮族自治区柳江县现辖行政区域。见附录A。

#### 5 要求

##### 5.1 品种

本地传统地方品种。

##### 5.2 种藕

单个种藕应具有1个顶芽、2节以上。

##### 5.3 产地条件

###### 5.3.1 土壤

应符合NY/T 5010的规定；pH值为5.6～7.5、耕作层 $\geq 15$  cm、有机质含量 $\geq 3\%$ ；发生过腐败病的田块应轮作2～3年，并进行水旱轮作。

###### 5.3.2 水

水源要求排灌方便，具有常年保持5 cm～30 cm深水层的条件。

##### 5.4 栽培管理

每公顷每季施入优质有机肥 $\geq 22\ 500$  kg，其他按DB 450200/T 0048.2的规定执行。

#### 6 质量指标

##### 6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	
	一级	二级
形态	主藕发育正常，外形整齐。藕节均匀、藕体个大、肉质肥厚、无子藕分枝	
色泽	个体间色泽无显著差异，个体色泽正常，皮白圆润	
口感	生吃甜味、汁多、脆、香、入口无渣；炒食口感鲜嫩，脆甜清新	
清洁度	藕体表面光滑洁净，无空腔附着泥或其他污染物和机械伤、腐烂、异味等明显缺陷	
直径/cm	$\geq 7$	5～7
重量/kg	$\geq 1$	0.5～1.0
节数/节	3～5	2～3
限度	每批样品中不符合感官要求的按质量计，其不合格应不超过5%	每批样品中不符合感官要求的按质量计，其不合格应不超过10%

6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
膳食纤维/(g/100 g) ≥	1.0
还原糖（以葡萄糖计）/(g/100 g) ≥	0.15
淀粉/(g/100 g) ≥	3.0
蛋白质/(g/100 g) ≥	1.0
灰分/(g/100 g) ≥	0.5

6.3 安全指标

应符合GB 2762、GB 2763的规定。

7 检验方法

7.1 样品

采收后清洗干净的新鲜莲藕。

7.2 感官要求

7.2.1 形态、色泽、口感、清洁度

从每批供试样品中随机抽取莲藕样品5根至10根（以样品中的总节段数不少于20节为宜）。用目测、鼻嗅和口尝等方法检测样品形态、色泽、口感、清洁度等项目。腐烂病、空腔附着泥或其他污染物，应取样剖开检验。

7.2.2 直径

用直尺逐个测量样品最大直径处的长度，测量结果保留小数点后一位。

7.2.3 重量

用感量1 g的电子天平或用台秤逐个称量样品的质量，测量结果保留整数。

7.2.4 限度

按照NY/T 1583—2008中5.1.3的要求执行。

7.3 理化指标

7.3.1 膳食纤维

按照GB 5009.88的要求执行。

### 7.3.2 还原糖（以葡萄糖计）

按照GB 5009.7的要求执行。

### 7.3.3 淀粉

按照GB 5009.9的要求执行。

### 7.3.4 蛋白质

按照GB 5009.5的要求执行。

### 7.3.5 灰分

按照GB 5009.4的要求执行。

## 7.4 安全指标

污染物限量按GB 2762规定的检验方法执行；农药最大残留限量按GB 2763规定的检测方法执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同品种、同产地、相同种植条件和同时采收的莲藕作为一个检验批次。

### 8.2 抽样方法

8.2.1 每一批次都应进行抽样，按NY/T 789的规定执行。

8.2.2 报验单填写的项目应与实货相符合，凡与实货不相符合，包装容器严重受损者，应由交货方重新整理后再进行抽样。

### 8.3 型式检验

8.3.1 型式检验项目为第6章全部检测项目。

8.3.2 有下列情况之一时应进行型式检验：

- 申请无公害食品标志；
- 有关行政部门提出型式检验要求；
- 前后两次抽样结果差异较大；
- 认为或自然因素使生长环境发生较大变化。

### 8.4 交付检验

每批产品交收前，生产者都应进行交付检验，交付检验内容包括标识和感官指标等，检验合格并附上合格证方可交付。

### 8.5 判定规则

8.5.1 感官指标超过本级限度时按下一级指标判定，超过二级限度时则判为不合格产品。

8.5.2 安全指标有一个项目不合格或检出国家规定禁用的农药，即判定该批次产品不合格。



## 8.6 复验

安全指标不合格，不得复检。对感官指标检测结果有争议时，应对留存样品进行复检，或在同批次产品中按本标准的规定重新加倍抽样。对不合格项复验，以复验结果为最终结果。

## 9 标志、标签、包装

### 9.1 标志、标签

9.1.1 获得批准的企业按相关规定可在其产品包装上使用地理标志产品的专用标志，标志应符合原国家质量监督检验检疫总局公告 2005 年第 151 号和原国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 78 号的规定。

9.1.2 产品应有明确标识，内容包括产品名称、产品执行标准、生产者及详细地址、产地、净含量和包装日期等，字迹应清晰、完整、准确。

9.1.3 标签应符合 GB 7718 的规定，获得批准后，产品的外包装上可使用地理标志产品专用标志。

### 9.2 包装

包装材料应符合食品包装物卫生要求，应清洁、无毒、无污染、无异味。

## 10 贮存和运输

按照 NY/T 1583 的要求执行。

附 录 A  
(规范性)  
柳江莲藕地理标志产品保护范围图

柳江莲藕地理标志产品保护范围见图A. 1。



图A. 1 柳江莲藕地理标志产品保护范围图



地方标准信息服务平台

中华人民共和国广西地方标准

地理标志产品 柳江莲藕

DB 45/T 2203—2020

广西壮族自治区市场监督管理局统一印刷

版权专有 侵权必究