

ICS 67.080.10

B 31

DB4101

郑州市地方标准

DB4101/T XXXX—XXXX

地理标志产品 新郑红枣

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

郑州市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规范起草。

本标准依据国家质量监督检验检疫行政部分颁布的《地理标志产品保护规定》与 GB/T17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准由郑州市林业局提出并归口。

本标准起草单位：新郑市红枣科学研究所、新郑市市场监督管理局。

本标准主要起草人：苏彩霞、吴 艳、李海涛、李占林、闫超、张水林、赵爽英、赵会娜、杨丽、郭凯勋、刘晓红、安安、陈谟林、马元忠。

地理标志产品 新郑红枣

1 范围

本标准规定了地理标志保护产品新郑红枣的保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的新郑红枣。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中蔗糖的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- 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量
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

3 术语和定义

GB/T 5835确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

新郑红枣

在《地理标志产品保护规定》批准保护范围内栽培、生产的灰枣、鸡心枣。

3.2

缺陷果

由于自然因素或人为机械的作用,对果实的外观及肉质风味造成较明显破坏的果实,主要指腐烂果、浆头、破头、干条、虫蛀果、病果、碰压伤、裂果等。

3.3

短截

对一年生枝条进行剪短,留下一部分枝条进行生长。

3.4

疏枝

将枝条从基部剪去叫疏枝。

3.5

回缩

也称缩剪。是指剪掉2年生枝条或多年生枝条的一部分。

3.6

抹芽

在枣树生长期把当年萌发的无用的幼芽从基部抹除。

3.7

摘心

在生长季，将当年新生枣头顶端剪去一部分就是摘心。

4 地理标志产品保护范围

新郑红枣地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的新郑市管辖范围，包括新郑市孟庄镇、薛店镇、郭店镇、八千乡、龙王乡、和庄镇、新村镇和龙湖镇共八个乡镇以及郑州管城区南曹乡，中牟县谢庄乡、芦医庙乡、张庄镇、郑庵镇、八岗乡等乡镇。现辖行政区域见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 地理环境

保护区范围内海拔高度小于等于400 m，丘陵地形。

5.1.2 土壤条件

沙土和沙壤土为主，土壤的PH值6.7~8.3。

5.1.3 气候

年平均气温14.1℃~15.2℃，年平均降水量398 mm~1172 mm，全年无霜期202 d~220 d。

5.2 栽培技术管理

5.2.1 育苗

采用嫁接育苗、归圃育苗。

5.2.2 定植

选用二级以上嫁接苗或归圃苗；春季苗木芽体萌动前（3月中下旬~4月上中旬）按照规划株行距栽植，一般纯枣园株距2 m~3 m，行距4 m~6 m；间作园株距3 m~4 m，行距8 m~10 m。

5.2.3 修剪

运用短截、疏枝、回缩、抹芽、摘心等修剪措施，培养适宜的树形或合理的树体结构。

5.2.4 土肥水管理

5.2.4.1 土壤管理

采用深翻、株间覆盖、中耕除草、种植绿肥、行间生草等措施。

5.2.4.2 施肥

根据不同的龄期施用不同的肥料种类及用量,一般基肥以腐熟的有机肥和生物菌肥为主,追肥以氮、磷、钾复合肥料为主,并辅以微量元素为主的叶面喷肥。

5.2.4.3 灌溉

根据土壤墒情适时浇水。枣树浇水主要有催芽水(4月上旬)、花期水(6月上旬)、保果水(7月上旬)、促果水(8月中旬)等关键时期。

5.2.5 病虫害防治

根据病虫害测报,按照“预防为主,综合防治”原则。以农业防治和生物防治为主要防治措施,以化学防治为防治手段等多种技术措施的有机结合。

5.3 感官指标

新郑红枣的质量等级按感官指标划分,分为一级、二级、三级三个等级。见表1

表1 感官要求

项目		要求		
		一级	二级	三级
果形及大小		果形饱满,果大均匀。	果形良好,个头中等,大小均匀。	果形正常,果实较小,大小较均匀。
品质		肉质肥厚有弹性,果皮薄而坚韧,果面皱纹细浅。	肉质较肥厚,果皮薄而坚韧,果面皱纹较浅。	肉质肥瘦不均,果面皱纹深浅不一。
色泽	灰枣	果皮颜色为红褐色或深红色,有光泽。	果皮颜色为红褐色或深红色,有光泽。	果皮颜色为红褐色或深红色,允许有不超过10%的颜色稍浅,有光泽。
	鸡心枣	果皮颜色为深红色,有光泽。	果皮颜色为深红色,有光泽。	果皮颜色为深红色,允许有不超过10%的颜色稍浅,有光泽。
口感	灰枣	果肉细腻致密,有灰枣特有的香甜味。	果肉比较细腻致密,有灰枣特有的香甜味。	果肉口感良好,有灰枣特有的香味,个别口感甜度稍差。
	鸡心枣	果肉细腻致密,口感甘甜。	果肉细腻致密,口感甘甜。	果肉口感良好,个别口感甜度稍差。
缺陷果		≤5%	≤10%	≤20%

5.4 理化指标

新郑红枣理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标
----	----

	灰枣	鸡心枣
可食率(以质量计)(%) \geq	90	92
总糖(以干物质计,以葡萄糖计)(%) \geq	65	65

表2 理化指标(续)

项目		指标	
		灰枣	鸡心枣
水分	(%) \leq	25	28
横径 / (mm)	一级 \geq	20	15
	二级 \geq	18	13
	三级 \geq	16	11

5.5 卫生指标

应符合GB 2762和GB 2763的相关规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

随机取100个样枣放于洁净的瓷盘里,在自然光下用肉眼观察枣样的大小、形状、颜色、光泽和枣果的均匀程度,并品尝,用肉眼观察有无病虫果、浆果和裂果,并挑出进行称重,计算占其总数的比例。

6.2 可食率的测定

应按GB 5009.3规定的方法测定。称取具有代表性的枣样200 g—300 g,用刀将枣切开,将枣肉与枣核完全分离,分别称重按式(1)计算:

$$X = (m_2 - m_1) / m_2 \times 100\% \dots \dots \dots (1)$$

式中:X——可食率, %

m_1 ——果核重量, g

m_2 ——全果重量, g

6.3 总糖的测定

按GB/T 5009.8规定执行。

6.4 水分的测定

按GB/T 5009.3规定执行。

6.5 卫生指标

按GB 2762和GB 2763规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

凡在地理标志保护范围新郑境内栽培、生产的灰枣、鸡心枣，同品种、同等级、同一技术生产方式、同期采收的果实为一个检验批次。

7.2 抽样方法及数量

抽取样品必须有代表性，应在同批货物的不同部位按表3的要求进行抽取，每件抽取样品500 g，放置于洁净的铺垫上，将全部样品充分混合，以四分法取样，待检。

抽样数量见表3。

表3 抽样数量

每批数量 (kg) 或总件数	抽样数量
100	每100件抽取2件，不足100件按100件计
101—600	以100件抽取2件为基数，每增加100件增抽1件
601—1200	以600件抽取7件为基数，每增加200件增抽1件
1200以上	以1200件抽取10件为基数，每增加300件增抽1件，不足300件按300件计

7.3 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验。检验项目包括感官指标、理化指标和卫生指标。

7.4 判定规则

检验结果应符合相应的等级规定，当质量等级出现不合格时，允许降级或重新分级。理化指标有一项不合格时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格项即判为该批产品不合格，卫生指标有一项不合格即判为不合格品，不得复检。

8 标签、标志、包装

8.1 标签

8.1.1 预包装标示应符合 GB 7718、GB/T 17924 的规定。

8.1.2 地理标志产品还应标注地理标志产品名称和产地。

8.2 标志

8.2.1 装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2.2 应符合关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告的规定。

8.3 包装

采用符合卫生要求的包装材料。

包装箱应采用符合GB/T 6543规定要求。

9 运输、贮存

9.1 运输

运输工具应清洁卫生，严禁与有毒、有害、有异味物品混运，运输中应避免受潮、受压、暴晒、防破损和防雨淋。

9.2 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风、阴凉的库房中，库温适宜。严禁与其它有毒有害、有异味、发霉以及易污染物混存混放，库房应保持通风干燥，清洁卫生，并且有防蝇、防鼠设施。仓库应具有防潮设施，袋装贮存堆垛离墙、离地30 cm以上，不得与其他物品混堆、混贮。

附录 A
(规范性附录)
新郑红枣地理标志产品保护范围图

新郑红枣地理标志产品保护范围见图A.1。



图 A.1 新郑红枣地理标志产品保护范围图