

DB62

甘 肃 省 地 方 标 准

DB 62/T 2328—2013

地理标志产品 武都花椒

Product of geographical indication- prickly ash in Wudu

2013 - 05 - 09 发布

2013 - 06 - 10 实施



甘肃省质量技术监督局 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 地理标志保护范围 2

5 环境条件 2

6 栽培管理 2

7 采收 3

8 生产工艺流程 3

9 技术要求 4

10 试验方法 4

11 检验规则 6

12 标志、包装、运输、贮存 6

附录 A（规范性附录） 地理标志产品武都花椒保护范围 8

 A.1 产地范围名称 8

 A.2 产地范围示意图 8

图 A.1 产地范围示意图 9

表 1 感官要求 4

表 2 理化指标 4

前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》和 GB/T 1.1-2009 给出的规则编制。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由陇南市武都区林业局提出。

本标准起草单位：陇南市武都区花椒服务中心、甘肃省标准化研究院、甘肃省食品质量监督检验研究中心。

本标准主要起草人：窦芙蓉、颜琪、顾春华、祖新、刘小明、周武森、焦武民、王永红、张涛、马惠丽、郭志刚、李夏莲、李淑芳、王小妍、崔永莉、孟秋菊。



地理标志产品 武都花椒

1 范围

本标准规定了地理标志产品武都花椒的术语和定义、保护范围、环境条件、栽培管理、采收、生产工艺流程、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、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》批准的地理标志保护产品武都花椒。

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，仅所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 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 3838 地面水环境质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备
- GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定（蒸馏法）
- GB/T 12729.10 香辛料和调味品 醇溶抽提物的测定
- GB 15618 土壤环境质量标准
- GB/T 22223 食品中总脂肪、饱和脂肪（酸）、不饱和脂肪（酸）的测定提取-气相色谱法
- LY/T 1652 花椒质量等级
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- DB62/T 553 陇南市花椒育苗及高接换优技术规程
- DB62/T 554 陇南市花椒整形修剪技术规程
- DB62/T 555 陇南市花椒生产技术规程
- DB62/T 556 陇南市花椒病虫害防治技术规程

3 术语和定义

LY/T 1652 界定的术语和定义以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

睁眼

成熟的花椒果实，经晾晒后种子自然脱出，果皮形成的开口状态。

3.2

成龄树

定植后，自然生长 6 年以上的花椒树。

4 地理标志保护范围

武都花椒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》批准保护的甘肃省陇南市武都区 34 个乡镇所辖行政区域范围。见附录 A。

5 环境条件

5.1 立地条件

产地范围内海拔 900 m~1900 m。土壤类型为棕壤土、黄潮土、山地褐土、红粘土。土壤质地为砂壤土，土壤 Ph 值 6.5~7.5，有机质含量 $\geq 1.5\%$ ，地下水位 ≤ 1.5 m。

5.2 空气质量

应符合 GB 3095 规定。

5.3 水质

应符合 GB 3838 规定。

5.4 土壤条件

应符合 GB 15618 的规定。

5.5 灌溉用水

应符合 GB 5084 的规定。

6 栽培管理

6.1 品种

大红袍。

6.2 育苗

采用实生育苗或以当地花椒实生苗为砧木嫁接育苗。

6.3 定植

定植时间为 3 月上旬~11 月下旬，定植密度为每公顷 ≤ 1050 株。

6.4 种植管理

按照 DB62/T 553、DB62/T 554、DB62/T 555、DB62/T 556 的规定执行。

6.5 施肥

以有机肥为主，成龄树每年每公顷施用腐熟有机肥 8 t~12 t。

6.6 农药、化肥

应符合 GB 8321（所有部分）和 NY/T 496 的规定。

7 采收

7.1 采收时间

因种植地海拔高度不同而采摘期不同，一般为 6 月下旬~9 月上旬，当花椒果皮全部变红，油腺凸起，呈半透明状，种子完全变黑时采收。

7.2 采收方法

人工掐摘果穗根部位置（禁掐捏果皮油腺点）。

8 生产工艺流程

晾晒→分选→筛选→去杂→磁选→脱壳→筛选→包装入库。

8.1 晾晒

8.1.1 自然晾晒

晾晒场地清洁→花椒单层摊铺→人工翻晒→裂口壳籽分离（手捏沙沙脆响，晾晒完成）→壳籽分包。

8.1.2 机器烘干

采摘后遇阴天或晾晒场地不足时选用。把花椒放进烘烤箱→机器内烘烤（烘干温度 $\leq 55\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）→壳籽分离（手捏沙沙脆响，烘烤完成）→壳籽分包。

8.2 分选、去杂

8.2.1 人工分选、去杂

用农家漏筛，分选出花椒果皮及花椒籽、果柄、椒叶等杂质。

8.2.2 机器分选、去杂

用花椒筛选机，分选出花椒果皮及花椒籽、果柄、椒叶等杂质。

8.3 磁选

磁力作用下对混杂在花椒里面的外来金属杂质进行去杂的过程。

8.4 分级包装

按照分级要求将花椒包装入库。

9 技术要求

9.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	
	特级	一级
色泽	大红、色泽均匀、有光泽	大红为主，伴有少量玫红、黑红、有光泽
滋味	麻味醇正、持续时间长	麻味醇正、持续时间较长
气味	香气浓郁、纯正	香气浓郁、纯正
果形	睁眼，颗粒 5mm~6mm，饱满，均匀一致，油腺密而突出	睁眼，颗粒 4mm~5mm，饱满，均匀一致，油腺突出
霉粒、过油粒、染色椒及其它外来杂质	无	

9.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	特级	一级
固有杂质 (%) ≤	4.5	6.0
水分 (%) ≤	10	10
挥发油含量 (%)	3~8	
不饱和脂肪酸 (%)	59~64	
醇溶抽提物 (%)	17~22	

9.3 卫生指标

应符合 GB 2762、GB 2763 等有关食品卫生国家标准的要求。

10 试验方法

10.1 感官指标

10.1.1 目测

将测试样品置于白瓷盘中，在光线良好的自然光下，目测其色泽、果形、有无霉粒、过油椒、染色椒、黑粒椒和外来杂质。

10.1.2 手握

手握硬脆，搓之有沙沙声的为干，反之则潮。

10.1.3 鼻嗅

将测试样品置于广口瓶中，在空气清新的环境中，嗅辨花椒香气浓淡，有无异味。

10.1.4 口尝

随机在试样中取出 1~2 粒花椒，放入口中嚼烂，品尝其麻味强弱、持续时间长短。

10.2 理化指标

10.2.1 粉末样品制备

取样品适量，在白瓷盘上用镊子拣去固有杂质和外来显见杂质，然后将样品置于分离筛中，分离至没有尘土为止，再按 GB/T 12729.3 制成粉末样品。

10.2.2 固有杂质的测定

10.2.2.1 仪器

天平、镊子、分离筛(孔径为 0.2 cm)。

10.2.2.2 操作步骤

称取样品 200 g (M)，精确至 0.01 g，在白瓷盘上用镊子拣出样品中的固有杂质，然后将样品置于分离筛中，分离至没有尘土为止，再将拣出的杂质和筛下物一起称量，记录质量 (M1)。

10.2.2.3 结果计算

某等级花椒固有杂质含量按照式 (1) 计算：

$$\text{某等级花椒固有杂质含量 (\%)} = M1/M \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

M1 —— 各种杂质的质量和，单位为克(g)；

M —— 称取样品的质量，单位为克(g)。

10.2.3 水分含量测定

按 GB/T 12729.6 规定的方法测定。

10.2.4 挥发油含量测定

按 LY/T 1652 中挥发油含量测定方法的要求测定。

10.2.5 醇提物的测定

按 GB/T 12729.10 规定的方法测定。

10.2.6 不饱和脂肪酸的测定

按 GB/T 22223 规定的方法测定。

11 检验规则

11.1 组批

同一生产基地、同一年份采摘、同一等级、同一包装日期的产品为一个批次。

11.2 抽样

成批小包装的花椒按 GB/T 12729.2 执行。

成批大包装的花椒抽取的样品总量应不少于 4 kg 净产品，应随机从样本的上、中、下不同方位抽取基础样品，基础样品混合及缩分后，至少应再等分为实验室样品和仲裁样品，基础样品的抽取总量按货批量的大小决定（ ≥ 1000 kg 取 0.5%；500 kg~1000 kg 取 1%；200 kg~500 kg 取 2%；200 kg 以下取 4 kg），抽取的实验室样品总量应不少于 2 kg。

11.3 检验分类

11.3.1 出厂检验

产品应经生产企业质检部门检验合格后方可出厂并附合格证。检验项目为感官指标、杂质、水分。

11.3.2 型式检验

有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 每年采摘初期；
- b) 国家质量监督部门提出型式检验要求时；
- c) 型式检验为技术要求中规定的全部项目。

11.3.3 判定规则

检验结果中有任何一项指标不符合 9.1 或 9.2 规定的等级指标要求时，应相应降一级。理化要求和卫生要求有一项不合格时，允许在原批次中加倍抽样复检，复检后若仍不合格，则判定该批产品不合格。

12 标志、包装、运输、贮存

12.1 标志

在武都花椒地理标志保护范围内的加工、营销企业经申请批准后，方可在其产品外包装上使用地理标志产品保护专用标志。标志印制、粘贴应清晰、明显。产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

12.2 包装

内包装用包装箱（盒）、聚乙烯薄膜袋，应符合 GB 9687、GB 9691 及 GB 11680 的规定。外包装用编织袋或瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定。

装好花椒后，对包装袋、包装箱（盒）进行封口，封口应严密，无破损。

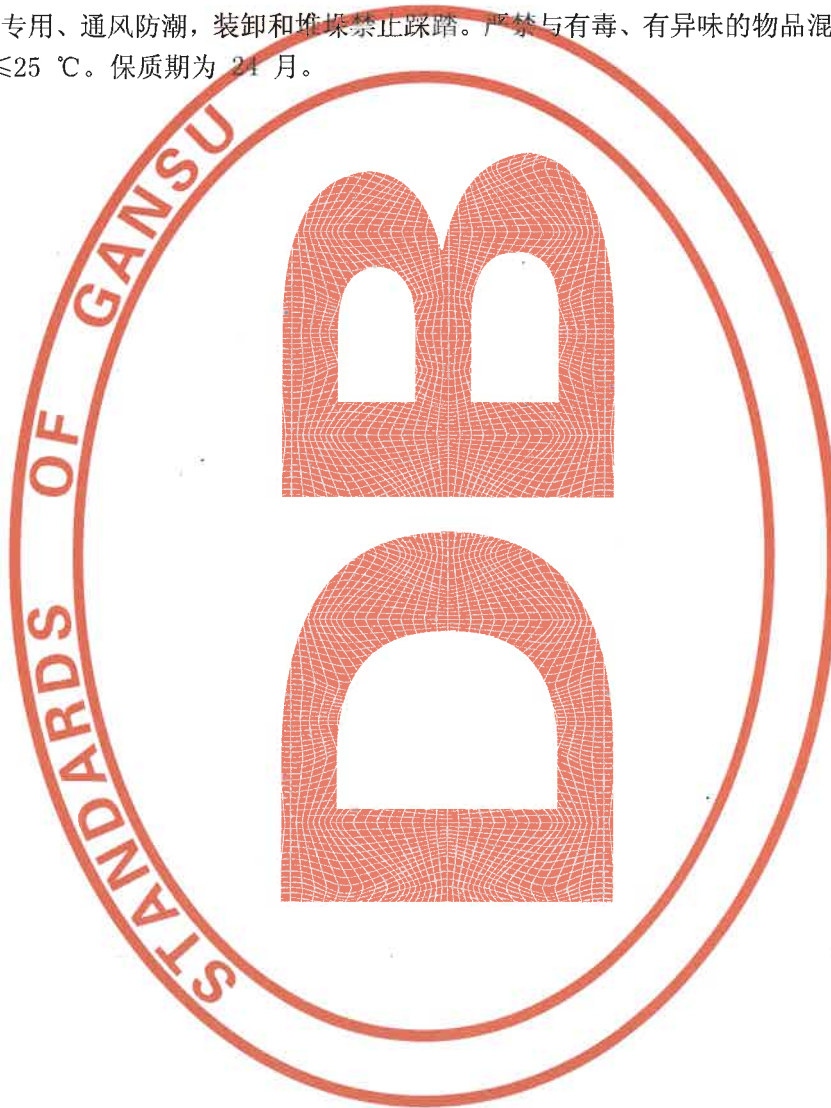
12.3 运输与贮存

12.3.1 运输

运输过程中注意防曝晒、雨淋、潮湿。严禁与有毒物品混装，严禁用含残毒、有污染、有异味的交通工具运载。

12.3.2 贮存

库房要专库专用、通风防潮，装卸和堆垛禁止踩踏。严禁与有毒、有异味的物品混贮。室内相对湿度 $\leq 75\%$ ，温度 $\leq 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。保质期为 24 月。



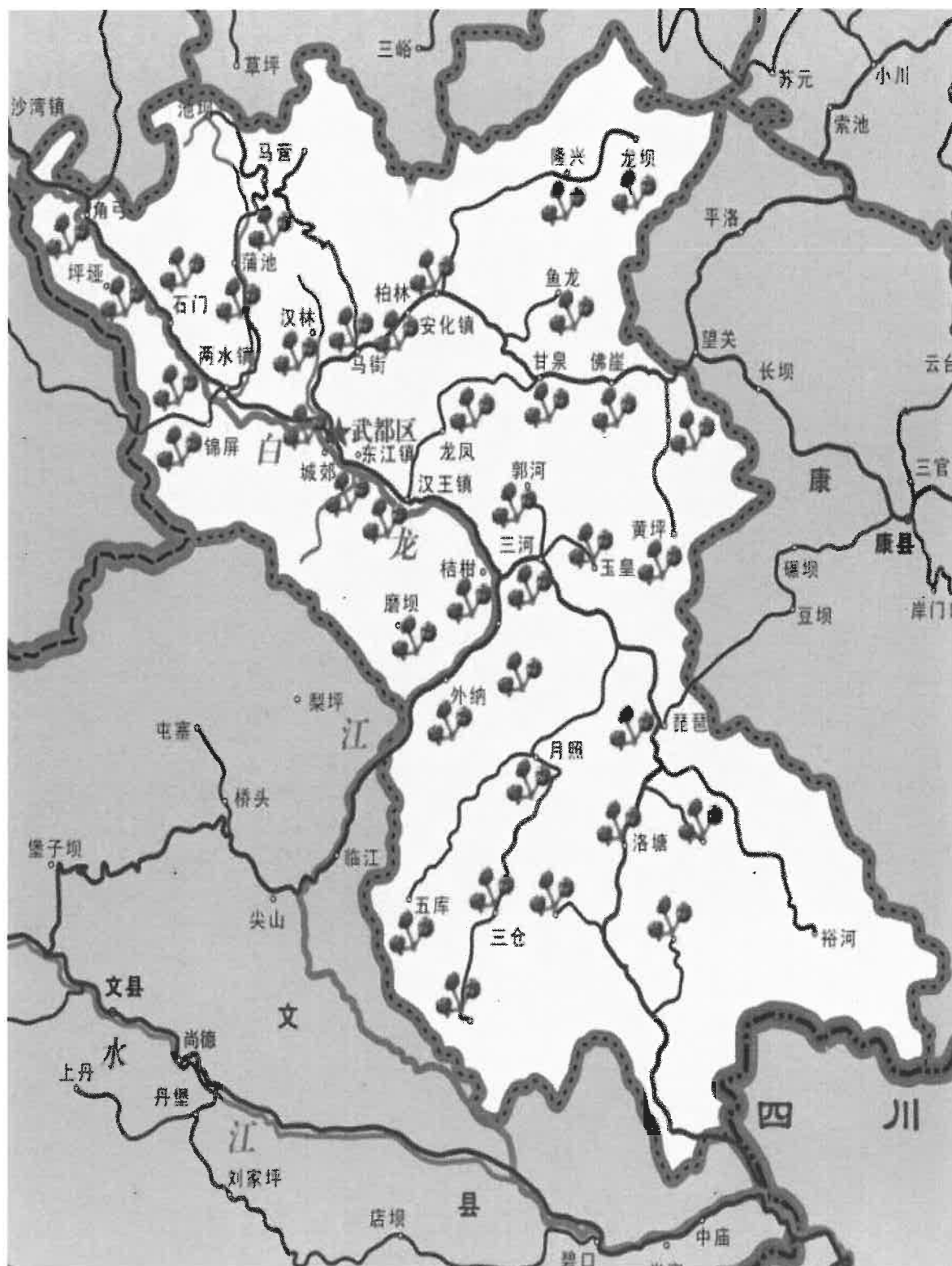
附 录 A
(规范性附录)
地理标志产品武都花椒保护范围

A.1 产地范围名称

武都花椒保护范围为甘肃省陇南市武都区马街镇、汉林乡、柏林乡、安化镇、隆兴乡、龙坝乡、鱼龙镇、甘泉镇、佛崖乡、黄坪乡、马营乡、蒲池乡、两河镇、石门乡、角弓镇、坪垭乡、城关镇、城郊乡、东江镇、汉王镇、龙凤乡、桔柑乡、外纳乡、磨坝乡、三河镇、玉皇乡、郭河乡、五库乡、月照乡、三仓乡、琵琶镇、洛塘镇、五马乡、枫相乡共34个乡镇所辖行政区域。

A.2 产地范围示意图

甘肃省地理标志产品武都花椒保护范围见图 A.1。



图A.1 产地范围示意图