



中华人民共和国国家标准

GB/T 19906—2005

地理标志产品 宝应荷(莲)藕

Product of geographical indication—
Baoying lotus root

2005-09-26 发布

2006-03-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
地理标志产品 宝应荷(莲)藕
GB/T 19906—2005

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.bzchs.com

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

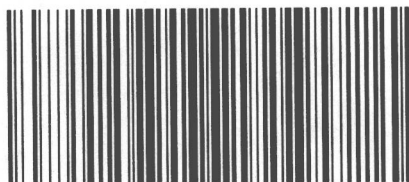
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 15 千字
2005 年 12 月第一版 2005 年 12 月第一次印刷

*

书号: 155066 · 1-26826 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 19906—2005

82 816

前 言

本标准是根据国家质量监督检验检疫总局《地理标志产品保护规定》与 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》而制定的。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：扬州蓝宝石食品有限公司、扬州华贵食品有限公司、扬州天禾食品有限公司、扬州花扇蔬菜食品有限公司、扬州市宝应质量技术监督局、宝应县荷藕研究所。

本标准主要起草人：沈宝玲、夷锦涛、仇育松、张永喜、顾茂才、杨猛、梁军、刘启贵、张长法、王建军。

地理标志产品 宝应荷(莲)藕

1 范围

本标准规定了宝应荷(莲)藕的地理标志产品保护范围、术语和定义、自然环境、生产要求、质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的宝应荷(莲)藕及宝应荷(莲)藕制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 317 白砂糖
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.2 食品的相对密度的测定
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- GB/T 5009.9 食品中淀粉的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 5461 食用盐
- GB/T 5517 粮食、油料检验 粮食酸度测定法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 10468 水果和蔬菜产品 pH 值的测定方法
- GB 18406.1 农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求

3 地理标志产品保护范围

宝应荷(莲)藕的地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的保护范围,即江苏省宝应县现辖行政区域。见附录 A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

宝应荷(莲)藕 Baoying lotus root

宝应荷(莲)藕是在第3章规定区域内的生态环境中生长的荷(莲)藕。

4.2

宝应荷(莲)藕制品 Baoying lotus root products

以宝应荷(莲)藕为原料加工而成的莲藕制品,包括保鲜藕、水煮藕和藕粉。

5 自然环境

5.1 地理

宝应荷(莲)藕原产地域位于江苏省中部的里下河腹部地区,具有独特的碟形洼地地貌。

5.2 气候

宝应地处北亚热带边缘,属季风湿润气候,四季分明,雨热同期,光照充足,雨量充沛。年平均气温14.4℃,无霜期216 d。年降水量为980 mm,在荷藕生长期达780 mm。年平均日照时数为2 185.7 h。

5.3 土壤

土壤为湖相沉积母质上发育形成的潜育型水稻类蕖泥土,深30 cm~40 cm,有机质含量2.5%以上,土壤pH为6.5左右。

6 种植和加工

6.1 品种

宝应荷(莲)藕的栽培品种应为美人红、大紫红和小雁红等芽鞘为红色的品种。

6.2 栽培

在谷雨前后,水下温度大于12℃时,开始整田栽植,每亩用量600株~700株,合理密植。使用腐熟粪肥或有机专用肥,每5年~7年轮休换茬一次。越冬期保持浅水或土壤湿润。

6.3 采收

采收时间为当年7月初至次年4月底。

6.4 宝应荷(莲)藕制品的加工工艺

6.4.1 原辅材料

6.4.1.1 加工用水应符合GB 5749的规定。

6.4.1.2 加工用白砂糖应符合GB 317的规定。

6.4.1.3 加工用食盐应符合GB 5461的规定。

6.4.1.4 加工用食品添加剂应符合GB 2760的规定。

6.4.2 保鲜藕加工工艺

原料验收→冲洗→

浸泡→挑选加工→(真空)包装→清水真空成品
去皮→盐渍浸泡→挑选加工→包装→盐渍成品
挑选加工→漂烫→预冷→速冻→包装→速冻成品

6.4.3 水煮藕加工工艺

原料验收→冲洗→脱盐→漂白、漂烫→调整→包装→杀菌→水煮成品

6.4.4 藕粉加工工艺

原料验收→去皮、冲洗→磨浆→洗涤→粉碎→沉淀→干燥→藕粉包装

7 质量要求

7.1 宝应荷(莲)藕

7.1.1 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
外 观	具有本品特有的红色芽鞘,无霉烂变质、病虫伤及机械伤
色 泽	藕皮米白色或红褐色,藕肉亮白色
滋、气味	具有本品特有的滋、气味,清甜爽脆

7.1.2 理化指标

水分 $\geq 78\%$;淀粉 $\leq 12.0\%$ 。

7.1.3 卫生指标

应符合 GB 18406.1 的规定。

7.2 宝应荷(莲)藕制品

7.2.1 感官指标

宝应荷(莲)藕制品的感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 感官指标

项 目	要 求		
	保鲜藕	水煮藕	藕粉
色泽	去皮鲜藕色泽呈乳白色,不去皮鲜藕色泽基本保持鲜莲藕原有色泽,汤汁清晰	乳白色	白色或微红色
滋味气味	(脱盐后)具有鲜莲藕的滋味及清香、无异味	具有莲藕的滋味及气味、无异味	具有藕粉特有的滋味、无异味
组织及形态	组织细嫩,形态完整,表面基本光滑,无明显凹凸现象,粗细大致均匀,溶液澄清		干燥粉末、无结块
碎屑	单位包装允许有 $\leq 3\%$ 的碎屑(以质量计)		—

7.2.2 理化指标

宝应荷(莲)藕制品的理化指标应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 保鲜藕和水煮藕理化指标

项 目	指 标	
	保鲜藕	水煮藕
酸度(以 pH 计) $\leq$	4.5	
盐水浓度($^{\circ}\text{Bé}$) $\geq$	18	—
二氧化硫残留量(以二氧化硫计)/ (mg/kg) $\leq$	—	50
注 1: 盐水浓度只适用于盐渍法的保鲜藕。 注 2: 速冻保鲜藕无酸度要求。		

表 4 藕粉理化指标

项 目	指 标	
	纯藕粉	甜藕粉
蔗糖/(%) ≤	—	50
淀粉(以还原糖计)/(%) ≥	70	
水分/(%) ≤	14.5	
酸度[(0.01 mol/L,NaOH)mL/100 g] ≤	2.5	

7.2.3 卫生指标

宝应荷(莲)藕制品的卫生指标应符合表 5 的规定。

表 5 卫生指标

项 目	指 标		
	保鲜藕	水煮藕	藕粉
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.05	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.2	
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.01	—
菌落总数/(cfu/g)	≤	1 000	3 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤	30	
志贺氏菌		不得检出	
沙门氏菌		不得检出	
金黄色葡萄球菌		不得检出	
溶血性链球菌		不得检出	

7.2.4 包装净含量

宝应荷(莲)藕制品的单位包装净含量允许有不超过标称质量 3% 的误差,同批平均质量不低于标称质量。

8 试验方法

8.1 宝应荷(莲)藕

- 8.1.1 感官特征:采用目测、鼻嗅、品尝检验。
- 8.1.2 水分按 GB/T 5009.3 规定执行。
- 8.1.3 淀粉按 GB/T 5009.9 规定执行。
- 8.1.4 卫生指标按 GB 18406.1 规定执行。

8.2 宝应荷(莲)藕制品

8.2.1 感官指标

8.2.1.1 色泽、滋味气味、组织形态

采用目测、鼻嗅、品尝的方法进行。

8.2.1.2 碎屑

取出包装中藕,挑出碎屑部分,称重。

8.2.2 理化指标

8.2.2.1 酸度

保鲜藕和水煮藕按 GB/T 10468 规定执行,藕粉按 GB/T 5517 规定执行。

8.2.2.2 盐水浓度

按 GB/T 5009.2 规定的相对密度(比重计)法执行。

8.2.2.3 蔗糖

按 GB/T 5009.8 规定执行。

8.2.2.4 淀粉

按 GB/T 5009.9 规定执行。

8.2.2.5 水分

按 GB/T 5009.3 规定执行。

8.2.2.6 二氧化硫残留量

按 GB/T 5009.34 规定执行。

8.2.3 卫生指标

8.2.3.1 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

8.2.3.2 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

8.2.3.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

8.2.3.4 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定执行。

8.2.3.5 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定执行。

8.2.3.6 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 规定执行。

8.2.3.7 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定执行。

8.2.3.8 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 规定执行。

8.2.3.9 溶血性链球菌

按 GB/T 4789.11 规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

宝应荷(莲)藕以同一品种、同一地点、同一采收期的莲藕为一批;宝应荷(莲)藕制品以同一天生产、同一配料、同一等级的产品为一批。

9.2 抽样方法

9.2.1 宝应荷(莲)藕:按 GB 18406.1 规定执行。

9.2.2 保鲜藕、水煮藕:每 100 箱抽 3 箱,每增加 100 箱增抽 1 箱,不足 100 箱,按 100 箱计算。

9.2.3 藕粉:每批抽取 0.5 kg。

9.3 出厂检验

产品出厂应由生产厂的质检部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。宝应荷(莲)藕的出厂检验项目为感官指标;宝应荷(莲)藕制品的出厂检验项目为感官指标及卫生指标中的菌落总数和大肠菌群项目。

9.4 型式检验

- 9.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部要求内容。
- 9.4.2 在正常生产条件下,每年莲藕收成时进行一次型式检验。有下列情况之一时,也应进行型式检验:
- a) 主要原料或工艺发生较大改变时;
 - b) 停产半年以上又恢复生产时;
 - c) 国家质量监督检验检疫行政主管部门提出要求时。

9.5 判定规则

感官指标、理化指标检验如有不合格项目时,允许加倍抽样复检,卫生指标有一项不合格则判该批产品不合格。

10 标志、包装、运输和贮存

10.1 标志

- 10.1.1 宝应荷(莲)藕应标明产品名称、产地、等级、重量(毛重、净重)、标准代号、生产单位、采摘日期等。
- 10.1.2 宝应荷(莲)藕制品的标签应符合 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。

10.2 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。

10.3 运输

运输工具应符合食品卫生要求,干燥清洁。运输过程中应采用防雨布遮盖,防止包装箱潮湿。当温度高于 25℃ 时应采用冷藏车运输(藕粉除外)。速冻藕应采用冷藏车运输。

10.4 贮存

10.4.1 贮存条件

宝应荷(莲)藕及其制品应贮存在通风、阴凉、干燥、清洁的仓库内,不得接触和靠近有腐蚀性或易于发潮的货物,不得与有毒、有害、有异味的物品堆放在一起。

10.4.2 保质期

宝应荷(莲)藕制品的保质期应符合表 6 的规定。

表 6 保质期

产 品 名 称		贮存温度/℃	保质期/d
保 鲜 藕	清水真空保鲜藕	1～5	90
	速冻鲜藕	—18	180
	盐渍保鲜荷(莲)藕	25 以下	180
水煮藕	150		
藕粉	540		

附 录 A

(规范性附录)

宝应荷(莲)藕地理标志产品保护范围图

宝应荷(莲)藕地理标志产品保护范围见图 A.1。

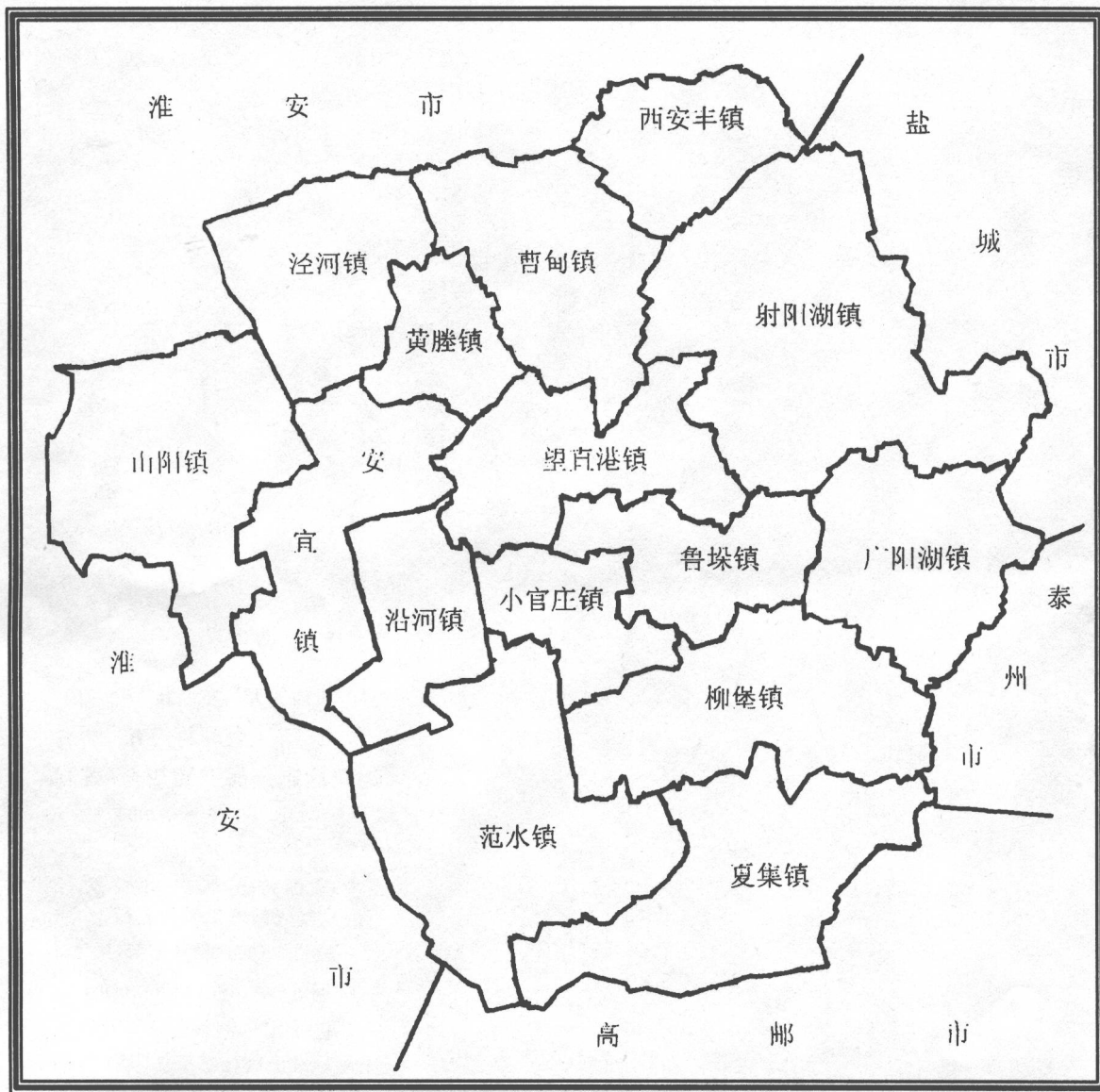


图 A.1 宝应荷(莲)藕地理标志产品保护范围图