



中华人民共和国国家标准

GB/T 19907—2005

地理标志产品 萧山萝卜干

Product of geographical indication—
Xiaoshan dehydrated pickle-turnip

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 萧山萝卜干
GB/T 19907—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.bzcs.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 16 千字
2005年12月第一版 2005年12月第一次印刷

*

书号: 155066·1-26828 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

前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》和 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》而制定。

本标准的附录 A 和附录 B 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品保护标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：杭州市萧山区农业局、杭州市质量技术监督局萧山分局、杭州市萧山区卫生监督所、萧山区质量计量监测中心、杭州萧山钱江蔬菜食品有限公司、杭州红景酱品有限公司、杭州萧山党山酱萃食品有限公司。

本标准主要起草人：陈叶爱、徐玉祥、何冲、董建康、汤利桥、高志荣、翁庆汉、马国荣。

地理标志产品 萧山萝卜干

1 范围

本标准规定了萧山萝卜干的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、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》批准保护的萧山萝卜干。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4285 农药安全使用标准
- 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 5009.3 食品中水分的测定
- 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 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 7718 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/T 8967 谷氨酸钠(99%味精)
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 17924 原产地域产品通用要求
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY 5010 无公害食品 蔬菜产地环境条件
- 国家质量监督检验检疫总局第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 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》批准保护的的范围，即现浙江省杭州市萧山区坎山镇、南阳镇、宁围镇、新街镇、瓜沥镇、党山镇、益农镇、党湾镇、新湾镇、义蓬镇、河庄镇、靖江镇、衙前镇等 13 个镇现辖行政区域及红垦农场、红山农场、钱江农场现辖区域和东部围垦地区以及浙江省杭州市滨江区浦沿、长河、西兴街道现辖行政区域。见附录 A。

4 术语和定义

下列定义和术语适用于本标准。

4.1

萧山萝卜干 Xiaoshan dehydrated pickle-turnip

以在第3章范围内生产并符合本标准规定的新鲜萝卜为原料,在地理标志产品保护范围内经特定的工艺加工而成的萝卜干。

4.2

“一刀种”萝卜 *Raphanus sativus* L. Yidaozhong

萧山地方品种。单株叶12片~15片,叶丛较小而直立,青绿色;肉质根圆柱形,长13 cm~17 cm,横径4 cm~5 cm,单个重100 g~150 g,皮色全白;具有肉质结实、干物质含量高且皮层厚实等适宜腌制的特性。

5 要求

5.1 自然环境

萧山萝卜干产区地处浙东低山丘陵区北部、浙北平原区南部。冬夏长、春秋短,四季分明;光照充足,雨量充沛,温暖湿润;年平均气温为16.3℃;年平均地面温度为18.3℃;年平均降雨量1 439.2 mm;年平均日照时数1 870.5 h;≥10℃的活动积温5 066.7℃;年平均无霜期248 d。产地环境符合NY 5010的规定。

5.2 栽培技术

5.2.1 整地播种

5.2.1.1 选地

以地势平坦、排灌方便、土层深厚、土质疏松的沙质壤土为宜,避免与十字花科蔬菜连作。

5.2.1.2 整地

播种前10 d~15 d翻耕整地,施足基肥,耙细整平,翻耕深度为30 cm~40 cm。

5.2.1.3 作畦

畦连沟宽150 cm,其中沟宽30 cm,作畦下松上细,畦面呈龟背形。

5.2.1.4 品种

采用“一刀种”萝卜。

5.2.1.5 播种期

9月5日~9月15日播种,最迟不超过“秋分”。

5.2.1.6 播种量

采用条播,每公顷为15 kg(每亩1 kg)左右;采用撒播,每公顷为22.5 kg(每亩1.5 kg)左右。

5.2.2 田间管理

5.2.2.1 间苗

幼苗期间苗两次:在一叶一心时进行第一次间苗;二叶一心时进行第二次间苗,去除弱、病、杂、畸形苗和不具备原品种特性的苗。根破肚时定苗,每公顷定33万株~37.5万株(每亩22 000株~25 000株)。

5.2.2.2 施肥

5.2.2.2.1 用肥原则

按NY/T 496执行。不得使用工业废弃物、城市垃圾和污泥。不得使用未经发酵腐熟、未达到无害化指标、重金属超标的人畜粪尿等有机肥料。

5.2.2.2.2 施肥方法

基肥:一般占总肥量的70%以上,播种前10 d~15 d结合整地施入。根据土壤肥力施用碳酸氢铵、

过磷酸钙、硫酸钾、硼砂、腐熟有机肥、三元复合肥等。

追肥:在苗期施尿素;在生长盛期施三元复合肥;以后视萝卜生长情况而定。收获前 20 d 停止施肥。

5.2.3 病虫害防治

5.2.3.1 防治原则

按照“预防为主,综合防治”的植保方针,坚持以“农业防治为主,提倡物理防治和生物防治,必要时采取化学防治”的防治原则。

5.2.3.2 防治方法

及时清除田间病残株和杂草,结合提高植株抗性为主的栽培措施。若使用化学农药,则按 GB 4285、GB/T 8321(所有部分)执行。

5.2.4 采收期

以种植 90 d~100 d 收获为宜。

5.3 加工技术

5.3.1 原辅料

5.3.1.1 原料应采用符合本标准栽培技术要求种植的萝卜。外观应呈圆柱形,表皮光滑,无机械损伤、病虫斑、畸形、黑心、糠心、冰松。

5.3.1.2 红辣椒粉应具本品固有色泽和滋、气味。

5.3.1.3 食盐应符合 GB 5461 的要求。

5.3.1.4 白砂糖应符合 GB 317 的要求。

5.3.1.5 味精应符合 GB/T 8967 的要求。

5.3.1.6 其他食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.3.2 加工环境

应符合 GB 14881 的要求。

5.3.3 加工工艺

采用风脱水加工工艺或盐脱水加工工艺,见附录 B。

风脱水加工工艺: 洗涤→切条→晾晒→腌制→装坛、贮存→分装、杀菌

坛装

盐脱水加工工艺: 洗涤→切条→腌制→漂洗、脱盐→调配→包装→杀菌

5.4 质量要求

5.4.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	风脱水型	盐脱水型
口感	柔嫩适口、咸中带甜、富有回味	脆爽可口、咸度适宜
滋、气味	香味浓郁,无异味	具有本品固有气味,无异味
色泽	黄色或棕黄色,有光泽	
形态	条形均匀,肉质厚实	
杂质	无肉眼可见外来物	

5.4.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	
	风脱水型	盐脱水型
水分/(%) ≤	65.0	88.0
食盐(以 NaCl 计)/(%) ≤	8.0	10.0
总酸(以乳酸计)/(%) ≤	0.6	0.7
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	1.0	
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	20	
其他食品添加剂	按 GB 2760 规定执行	

5.4.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	要 求	
	坛装	瓶(袋)装
大肠菌群/(MPN/100 g) ≤	90	30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	

5.4.4 净含量

净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 试验方法

6.1 感官要求

采用目测、鼻嗅、品尝等方法判定。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 测定。

6.2.2 食盐

按 GB/T 5009.54 测定。

6.2.3 总酸

按 GB/T 5009.54 测定。

6.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 测定。

6.2.5 铅

按 GB/T 5009.12 测定。

6.2.6 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 测定。

6.2.7 食品添加剂

按相应的国家标准检测。

6.3 微生物指标

6.3.1 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 测定。

6.3.2 致病菌

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 测定。

6.4 净含量

使用最大允许误差优于或等于被检定量包装净含量计量负偏差的三分之一的电子秤或架盘天平测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同种加工工艺、同一班次、同一包装线生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样方法

7.2.1 出厂检验样品按批随机抽样,瓶(袋)装产品抽取箱数不得少于4箱,每箱抽取5瓶(袋)~10瓶(袋),样品总量不少于2kg;坛装产品抽取6坛,样品总量不少于2kg,各坛随机取样(去掉坛口部分)。抽取样品分成两份,一份作检验用,一份作复检用。净含量检验抽样量按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

7.2.2 型式检验样品应从出厂检验合格批中随机抽取,抽样方法同第7.2.1条。

7.3 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

7.4 出厂检验

产品应经生产企业质量检验部门按本标准检验合格并签发质量合格证后方可出厂。出厂检验项目为本标准的感官要求、水分、食盐、总酸、大肠菌群、净含量、标志、标签和包装。

7.5 型式检验

7.5.1 有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 正常生产时,每年进行一次;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 原料、工艺有改变,可能影响产品性能时;
- d) 行业主管部门或质量监督部门提出要求时。

7.5.2 型式检验项目为本标准5.4规定的全部要求。

7.6 判定规则

7.6.1 当出厂检验结果不符合本标准要求时,应启用复检样品或重新从同一批产品中加倍抽样进行复检,只检不合格项,复检结果仍不合格,判为不合格,产品不得出厂。微生物指标不合格,不得复检。

7.6.2 型式检验不合格,产品应停止出厂检验。待分析原因,采取有效措施后,再次提交型式检验,型式检验合格后,方可恢复出厂检验。

8 标志、标签和包装

8.1 标志

产品外包装标志应符合 GB/T 191 和 GB 17924 的规定。

8.2 标签

应符合 GB 7718 的规定,并标注加工工艺。

8.3 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

9 运输、贮存

9.1 运输

运输时应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.2 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混存。

9.3 保质期

瓶(袋)装萝卜干保质期不少于6个月;坛装萝卜干保质期不少于1年。

附录 A
(规范性附录)

萧山萝卜干地理标志产品保护范围图

萧山萝卜干地理标志产品保护范围见图 A.1。

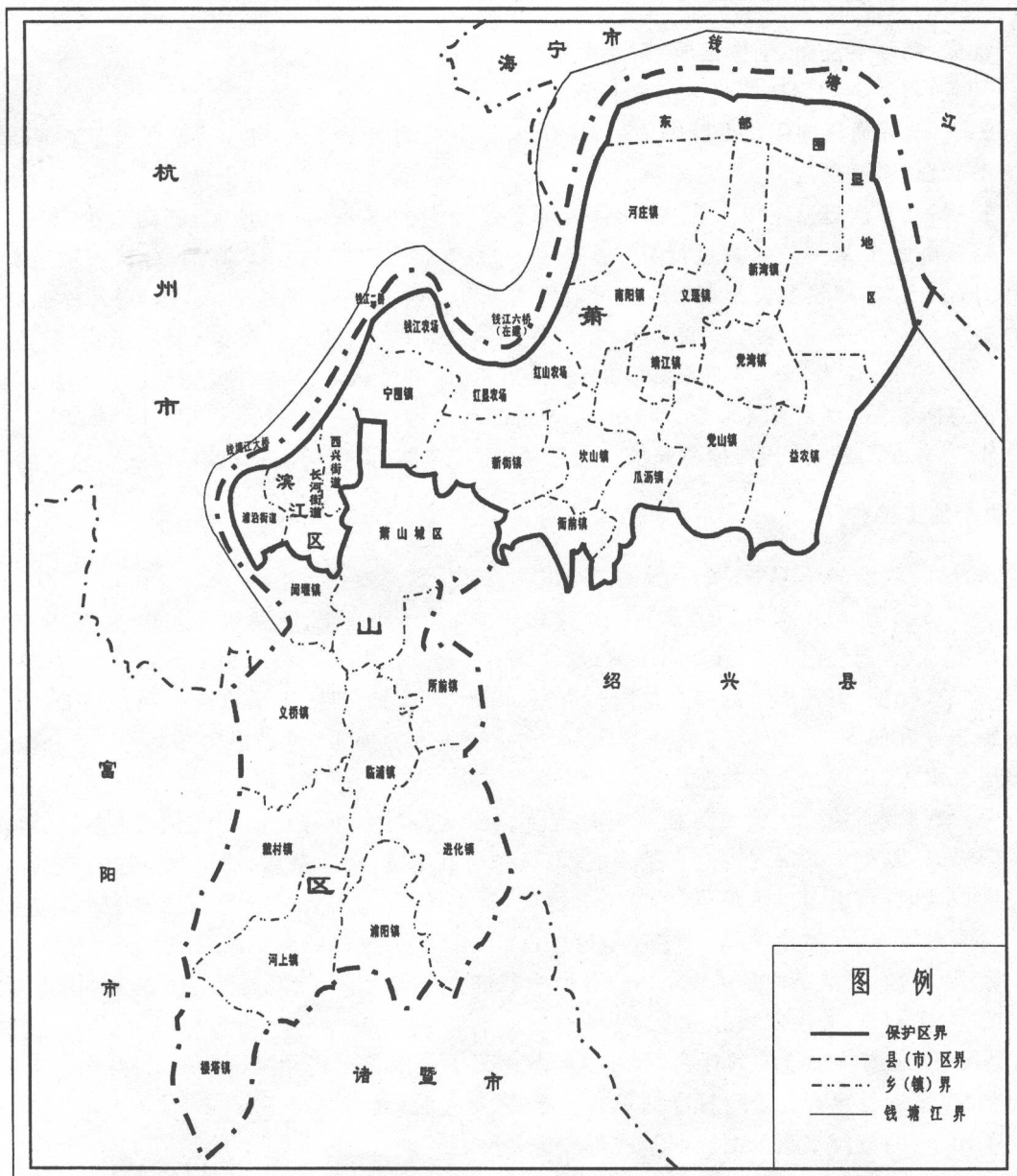


图 A.1 萧山萝卜干地理标志产品保护范围图

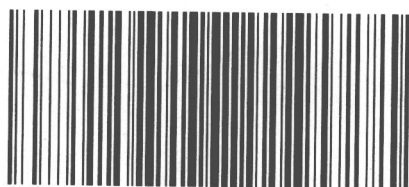
附 录 B
(规范性附录)
萧山萝卜干加工工艺

B.1 风脱水加工工艺

- a) 洗涤:把萝卜洗净,削去根尾,剔除次品;
- b) 切条:将萝卜均匀地切成带皮萝卜条;
- c) 晾晒:选择通风向阳之处晾晒,每100 kg鲜萝卜条晒至40 kg左右,手搓柔软无硬条,单条扭曲不断裂,即可拌盐;
- d) 腌制:分3次进行。第一次在晾晒后,每100 kg拌盐3 kg,入缸压实,腌制3 d~5 d。出缸晾晒2 d,脱水25%左右后进行第二次腌制。每100 kg加盐1.5 kg,拌匀,分层入缸压实。5 d~7 d后出缸,晾晒至表面水干后进行第三次腌制。每100 kg加盐2 kg,拌匀,入缸压实;
- e) 装坛、贮存:一周后装坛。首先清洗坛,并用盐擦坛内壁,装入萝卜条,层层压实,装足,一般每坛装30 kg左右。坛口加盖面盐25 g,再盖棕箬,并塞入粗草绳,使之紧密,最后用水泥封口。注意防冻裂,以免漏气霉变。封坛30天后即可出售;
- f) 分装、杀菌(或坛装):根据不同的包装要求,可以分装、杀菌后出售;也可以坛装后出售。

B.2 盐脱水加工工艺

- a) 洗涤:将收购的鲜萝卜(条)用水洗净,并用二氧化氯消毒;
- b) 第一次腌制:将洗涤后的鲜萝卜(条)按总量的4%加盐腌制,池满后覆盖竹垫,压上榨石,直至压石出水,视气温2 d~4 d后翻池;
- c) 第二次腌制:第二次腌制与翻池同时进行。翻池时应勤淘洗,不得将杂质和原卤带过池。根据腌制程度加入4%~6%的食用盐腌制,放盐时应底轻面重,池满后覆盖竹垫,压上榨石,直至压石出水,1 d~2 d后翻池;
- d) 第三次腌制:第三次腌制与翻池同时进行。翻池前对空池进行必要的清洗,并用卫生塑料薄膜隔离,以免萝卜条与窖池直接接触,翻池时应勤淘洗,清除杂质,尽量减少原卤带过池。池满后加盖面盐,用塑料薄膜覆盖,再盖上竹垫,压上榨石,直至出水。第三次腌制后,应不断清除池面泡沫,直至停止发酵,卤水应呈橙红色,不得变混、发白或产生酒糟味;
- e) 漂洗、脱盐:用清洁水加入0.3%的食用醋酸进行消毒漂洗,漂洗时间4 h左右,用水量按原料的1:1配比,并控制出品咸度6%~8%;
- f) 调配:包装前按计量均匀拌料,添加调味料的最大使用量不得超过国家限量标准;
- g) 包装:采用符合食品卫生标准的包装容器,真空包装,封口紧密;
- h) 杀菌:成品应经水浴杀菌,冷却,检验合格方可出厂。



GB/T 19907—2005

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-26828

定价: 10.00 元