ICS

备案号：

DB34

安　徽　省　地　方　标　准

DB34/ 635—2006

地理标志产品　　铜陵白姜

2006-10-17 发布　　2006-10-17 实施

安徽省质量技术监督局 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　地理标志范围 1
5　分等、分级与实物标准样 1
6　要求 2
7　技术要求 2
8 检验方法 3
9　检验规则 3
10　标志、包装、运输、贮藏 3
附录A （规范性附录） 铜陵白姜地理标志产品范围图 5

前　　言

本标准的全部技术内容为强制性内容。
本标准根据《地理标志产品保护规定》和GB1794—1999《原产地域产品通用要求》等编制。
本标准由安徽省质量技术监督局提出。
本标准起草单位：安徽铜陵市生姜协会。
本标准主要起草人：胡敏、陆大中、裴万智、华尧生、杨自保、聂娟娟。
本标准附录A为规范性附录。
本标准于2006年10月17日首次发布。

地理标志产品　铜陵白姜

1　范围

本标准规定了铜陵白姜的术语和定义、地理标志范围、分等、分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、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》批准保护的铜陵白姜。

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/T191　包装储运图示标志
GB2762　食品中汞限量卫生标准
GB2763　粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准
GB4788　食品中甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷最大残留限量标准
GB4810　食品中砷限量卫生标准
GB/T5009.11　食品中总砷及无机砷的测定
GB/T5009.17　食品中总汞及有机汞的测定
GB/T5009.19　食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
GB/T5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定
GB/T8855　新鲜水果和蔬菜的取样方法
SB/T10160-1993　姜

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 铜陵白姜

在地理标志保护范围内，按照传统的栽培管理和加工工艺，生产和加工制作而成，具有“皮薄色白，汁多渣少，肉质脆嫩，香味浓郁”品质特征的铜陵白姜及其加工产品。

3.2 姜阁

为铜陵白姜姜种贮藏所特建的小房屋。

4　地理标志范围

地理标志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》批准的范围，见附录A（规范性附录）。

5　分等、分级与实物标准样

5.1 分等、分级

铜陵白姜按其品质分为一、二、三等，按整块单重分为一、二、三级。

5.2 实物标准样

铜陵白姜每等级分设一个实物标准样，每三年换样一次。

6 要求

6.1 自然环境

6.1.1 地理、气候

铜陵白姜主要产区为铜陵市大通镇和铜陵县天门镇、顺安镇、东联乡、西联乡、钟鸣镇、五松镇以及本市行政区划内的其他乡镇，位于安徽省中南部，属北亚热带湿润季风气候区，域内低山丘陵纵横，季风明显，四季分明，全年气候温暖湿润，雨量丰沛，湿度较大，日照充足，雨热同季，无霜期长。年平均日照2064小时，年平均气温16.2℃，极端最高气温40.2℃，极端最低气温-11.9℃，年降雨量1346㎜，主要集中在4月~10月，占全年降雨量75%，年平均无霜期258天。

6.1.2 土壤

铜陵白姜主产区分布着黑色石灰（岩）土，其成土母质条带灰岩，土体深厚，土色暗，两山间平地黑色石泥田、沙砾田居多，碳酸盐含量丰富，黑色石灰土富含钙质，有利于腐殖质积累，有机质含量高，腐殖质含量丰富，pH值7.0左右，铜陵白姜主产于此种土壤。

7 技术要求

7.1 性状等级

性状等级应符合表1规定。

表 1　　性状等级

等 级	品　　质	重　量	不合格限度以重量计（%）
一等	1.形态完整，具有该品种固有的特征，肥大丰满充实 2.同一品种形态色泽一致，表面光滑，清洁干燥 3.气味正常，姜香浓郁悠长 4.腐烂霉变，焦皮皱缩，冻伤，日灼伤，机械伤 5.杂质 6.皮白色或乳白色	一级整块单重≥200g，二级整块单重≥100g，三级整块单重≥50g，重量分级不符合各级要求的不得超过10%	总项≤5 其中：第4项≤1 第5项≤2
二等	1.形态基本完整，具有该品种固有的特征，丰满充实 2.同一品种形态色泽基本一致，表面基本光滑，清洁干燥 3.气味正常，姜香浓郁悠长 4.腐烂霉变，冻伤，日灼伤，允许轻微皱缩，机械伤 5.杂质 6.皮色微黄		总项≤7.5 其中：第4项≤2，第5项≤2

表 1（续）　　性状等级

等 级	品　　质	重　量	不合格限度以重量计（%）
三等	1.形态色泽尚正常丰满 2.具有相似品种特征，允许少量异色品种，表面尚清洁干燥 3.气味正常，姜香浓郁悠长 4.腐烂霉变，冻伤，机械伤，允许轻微皱缩 5.杂质 6.皮色淡黄		总项≤10 其中：第4项≤3，第5项≤2

注：气味正常：具有生姜固有的正常辛辣味。

焦皮皱缩：生姜因受冻伤或不成熟、失水致使表皮组织变色萎缩。

相似品种特征：具有相似形态、色泽的不同品种可以相混，但形态、色泽、内在质量差别较大的品种不得相混。

腐烂霉变：因姜瘟病致使整块姜或局部发生腐烂。

日灼伤：收获后的姜由于阳光曝晒、高温致使姜变色变软、并有恶臭味。

机械伤：整块姜或部分侧瓣，因刀伤、挤、压、擦、碰等外力造成的伤害。

杂质：生姜表面附着的泥砂及产品中混入的其他异物。

7.2 卫生指标

按GB2762、GB2763、GB4788、GB4810执行。

8 检验方法

8.1 性状等级检验

按SB/T10160-1993规定的办法执行。

8.2 卫生指标检验

按GB/T5009.17、GB/T5009.19、GB/T5009.20、GB/T5009.11执行。

9　检验规则

9.1 同产地、同品种、同等级的铜陵白姜作为一组检验批次。

9.2 抽样

按GB/T8855执行。

9.3 结果判断

按SB/T10160-1993执行。

9.4 检验结果发生争议时，双方协商确定仲裁部门。

10　标志、包装、运输、贮藏

10.1 标志

10.1.1 企业获准可在产品包装上使用地理标志保护专用标志。

10.1.2 运输包装箱上的图示标志应符合 GB/T191 的规定。

10.1.3 包装上应标明品名、等级、净重、产地、包装日期、执行标准等内容。

10.2 包装

10.2.1 盛装铜陵白姜的箱、竹筐、条筐、编织袋等必须大小规格一致、整洁、干燥、牢固、透气；无污染、异味、虫蛀、霉变现象，内部无尖突物，外部无钉刺，每件净重不超过 25 kg。

10.2.2 应按等级包装。

10.2.3 每批铜陵白姜，其包装规格、单位重量须一致。

10.3 运输

装运时应轻装轻卸、防止受潮、运输途中温度不低于11℃，严禁日晒雨淋，并注意防冻、防热、防污染。

10.4 姜种贮藏

姜收获后，将茎叶去除，随收随贮。一般用姜阁贮姜，姜阁长宽各5 m ~6m，高为58m ~10m，其墙内外均敷泥封实，以防冷风侵入，屋顶上盖瓦，以利于通气。阁内距地面1.3m~1.5m处用木料架设楼棚，在棚上相间铺钉毛竹片，并用竹栅分成8室，状如蒸笼底，中央留一约长宽各80cm的火道，作为烧火时热气上升和摆放姜种时操作人员的上下通道。贮姜前在竹栅上垫3层~4层干荷叶，在姜阁一侧上部开一窗，约长宽各30cm，以便排除水气。姜阁适宜贮藏温度20℃~25℃。

附　录　A
（规范性附录）
铜陵白姜地理标志产品范围图

地

图