

DB 34

安 徽 省 地 方 标 准

DB34/T 5370—2026

地理标志产品质量要求 涡阳苔干

Quality requirements for product of geographical indication —
Guoyang dried asparagus lettuce

2026 - 01 - 05 发布

2026 - 02 - 05 实施

安徽省市场监督管理局 发 布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由涡阳县农业技术推广中心提出。

本文件由安徽省市场监督管理局归口。

本文件起草单位：涡阳县农业技术推广中心、安徽省农业科学院蔬菜研究所、安徽福顺食品有限公司、安徽双盈标准技术服务有限公司。

本文件主要起草人：王永红、严从生、张琪、陈京瑞、于由由、邱化义、王明霞、许钢、牛彦、李大晨、刘加廷、张智峰、余路明、武永强、刘恺、李大伟。

地理标志产品质量要求 涡阳苔干

1 范围

本文件规定了地理标志产品涡阳苔干的保护范围、产地环境、栽培与管理、加工工艺、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）根据《地理标志产品保护规定》批准保护地理标志产品涡阳苔干。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 29564 苔干

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

涡阳苔干 Guoyang dried asparagus lettuce

在地理标志产品保护范围内，按照规定的生产技术规程生产的莴苣，经去叶、刨皮、划条、脱水加工而成的干菜，达到相应品质特征的苔干。

3.2

净度 purity

苔干样品中无老莖、白条的苔条数量占抽取数量的百分比。

4 保护范围

根据原国家质量监督检验检疫总局 2006 年第 149 号公告，地理标志产品 涡阳苔干保护范围：安徽省涡阳县义门镇、陈大镇、牌坊镇、标里镇、花沟镇、天静宫街道、新兴镇、星园街道，共计 8 个镇（街道）。地理坐标为东经 115° 52′ 38″ ~ 116° 20′ 04″，北纬 33° 25′ 07″ ~ 33° 47′ 02″。见附录 A。

5 产地环境

5.1 气候

主要产区属暖温带半湿润季风气候，四季分明，光照充足，年平均气温在 14.6℃左右，年平均降水量约为 850 mm，降水多集中在夏季，无霜期 213天~214 天。

5.2 土壤

栽培土壤为砂土、砂壤土或砂姜黑土，土壤 pH值 6.5~8.5 之间，有机质含量 $\geq 1\%$ 。

6 栽培与管理

6.1 栽培品种

宜选用涡青1号、涡紫1号、老来青、一米青、大青棒等作为苔菜品种以及皖苔1号、皖苔2号等适宜当地环境的新品种。

6.2 育苗与移栽

秋苔菜在每年 8月上旬育苗，9月上旬移栽；春苔菜在 9月下旬育苗，11月上旬进行移栽。

6.3 种植密度

每 10000 m²种植密度 ≤ 24 万株，行距 ≥ 20 cm。

6.4 合理施肥

苔菜施用底肥以有机肥为主，每10000 m²施用量 ≥ 30 吨，适量配施化学肥料作底肥，田间生长期根据苗情适当追肥。

6.5 田间管理

定植成活后适当松土，蹲苗不超过 1周。蹲苗后根据土壤肥力、墒情适量追肥、浇水。

6.6 收获

当苔菜植株顶端花蕾初现时采收。

7 加工工艺

7.1 去苔叶

苔菜肉质茎顶端留展开苔叶 5片~6片，其余苔叶全部打掉。

7.2 刨苔

皮展开叶部以下刨净全部苔皮。

7.3 剖苔条

把苔菜肉质茎均匀剖开为直径 0.8 cm~1.2 cm 的细长条。

7.4 脱水

利用自然风进行脱水，或使用烘干机进行产品烘干：在常温至 60℃条件下，采用热风平流加热一次性烘干方式（总时长不超过 6 h，适时调节温度）。

7.5 分级

根据苔干颜色、长度进行分级。

8 质量要求

8.1 感官指标

苔干的感官要求符合表1 的规定。

表1 感官指标

级别	项目		
	颜色	长度 (cm)	净度 (%)
特级	青绿色	≥25	≥97
一级	青绿色	≥20	≥95

8.2 理化指标

理化指标见表2。

表2 理化指标

级别	项目			
	水分 (%)	蛋白质 (%)	可溶性糖 (%)	粗纤维 (%)
特级	17.0~21.0	≥10.0	≥30.0	≥4.0
一级	17.0~21.0	≥9.0	≥30.0	≥4.0

8.3 安全卫生

生产过程应符合 GB 14881 的规定。

8.4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

9 检测方法

9.1 感官

9.1.1 颜色

称取样品 200 g于白色瓷盘内，在自然光照下，用目视法对颜色进行判断。

9.1.2 长度

从样品中随机抽取 20 条苔干，用准确度为 1 mm 直尺分别测量，取最短值。

9.1.3 净度

随机选取 100 条苔干，检查和记录老痂条数和白条条数，按照公式（1）计算净度。

$$C = \left[1 - \frac{(N_a + N_b)}{100} \right] \times 100 \% \dots\dots\dots (1)$$

式中：
C——苔干的净度，单位为百分比(%)；
N_a——统计区域内老痂的总条数；
N_b——统计区域内白条的总条数；
100——统计区域内随机抽取苔干的总条数。

9.2 理化指标

9.2.1 水分测量

按照 GB 5009.3 的规定测定。

9.2.2 蛋白质测量

按照 GB 5009.5 的规定测定。

9.2.3 可溶性糖测量

按照 GB 5009.8 的规定测定。

9.2.4 粗纤维测量

按照 GB/T 5009.10 的规定测定。

9.3 安全卫生

按照 GB 14881 的规定进行检查。

9.4 净含量

按照 JJF 1070 的规定进行检验。

10 检验规则

按照 GB/T 29564 的规定进行检验。

11 标志、标签、包装、运输和贮存

11.1 标志、标签

符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件的标准编号, 并应同时使用经国家知识产权局核准公告的地理标志专用标志。

11.2 包装

11.2.1 根据用户需要采用食品用包装袋，包装材料应符合食品包装材料质量安全标准。

11.2.2 按等级包装，包装标识图示应符合 GB/T 191 的规定。

11.3 运输

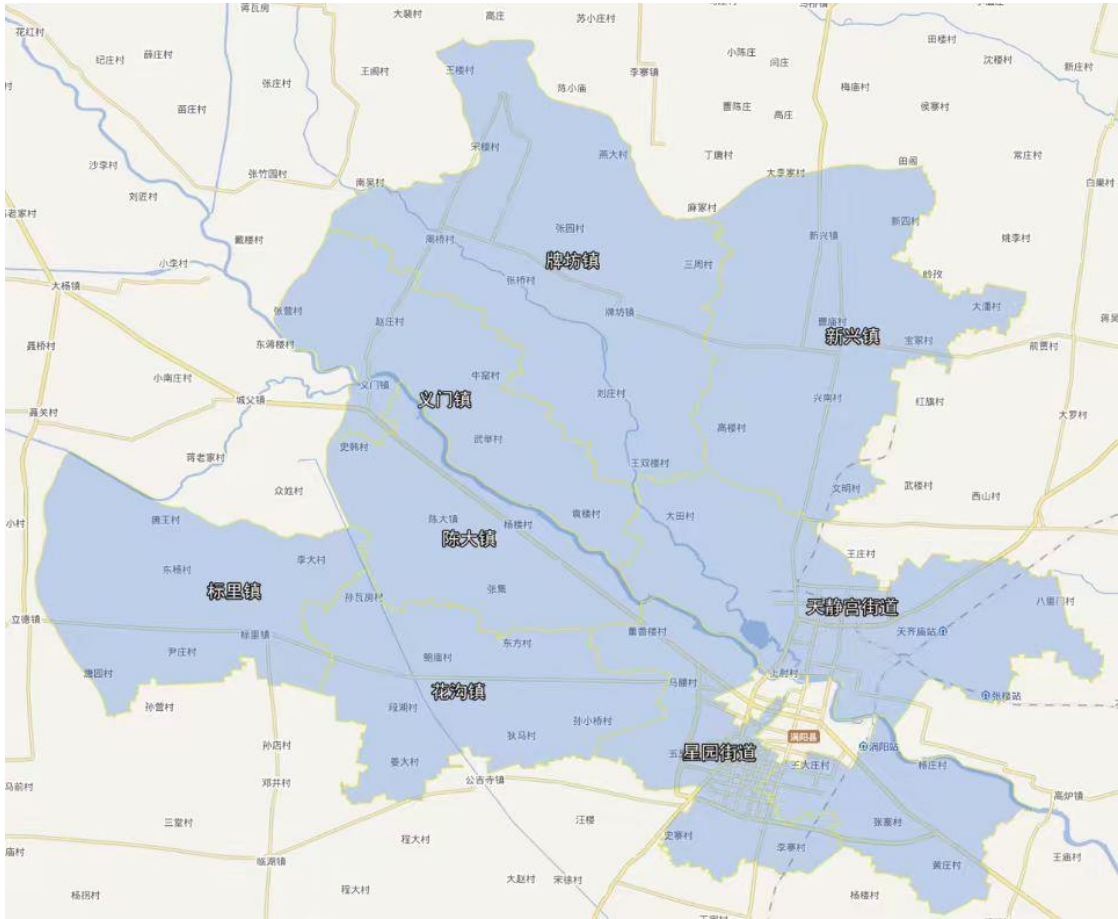
运输时宜在 20℃ 以下进行，防止日晒雨淋。运输应使用无污染交通运输工具，防止有毒有害物品混装混运。

11.4 贮存

苔干放入 -10℃~0℃ 环境最为适宜，保存期不超过 18 个月。

附 录 A
(规范性)
涡阳苔干地理标志产品保护范围

涡阳苔干的地理标志产品保护范围见图A. 1。



注：蓝色标记区域为涡阳苔干地理标志产品保护范围。

图A. 1 涡阳苔干的地理标志产品保护范围

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令 （2023年）第70号
 - [2] 《地理标志产品保护办法》国家知识产权局令 （2024年）第80号
 - [3] 《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》国家知识产权局公告 （2020年）第354号
-