

ICS 65.020.20

CCS B 31

DB1306

保定市地方标准

DB1306/T 26-2024

代替 DB1306/T 26-2007

地理标志保护产品—阜平大枣

2024-11-12 发布

2024-12-01 实施

保定市市场监督管理局 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。本标准代替 DB1306/T26-2007《阜平大枣》，与 DB1306/T26-2007 相比，除编辑性修改外，主要变化如下：

—修改调整了标准名称

—修改调整了范围

—修改调整了规范性引用文件

—修改调整了“3 要求”，增加了“3.1 产地范围、3.2 品种、3.3 栽培管理、3.4 采收与制干、3.5 感官特色、3.6 理化指标”。

—修改调整了“4 试验方法”，增加了“4.2 可食率试验、4.3 含水率试验、4.4 总糖试验、4.5 总酸试验、4.6 蛋白质试验、4.7 维生素试验、4.8 食品安全”

—修改调整了“5 检验规则”，增加了“5.1 等级、5.2 批次、5.3 抽样方法和抽样量、5.4 出厂检验、5.5 型式检验、5.6 判定”

—修改调整了“6 包装、标志、运输、贮存，修改为“6 标签、标识和包装”，增加了“6.1 标签、6.2 标识、6.3 包装”

—修改调整了“6.5 运输、贮存”，修改为“7 运输、储存”，增加了“7.1 运输、7.2 储存”。

本文件由阜平县市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：河北山风秋宝农业开发有限公司、阜平县农缘家庭农场、阜平县真益家庭农场、阜平县西山枣园家庭农场、保定市亿林枣业股份有限公司、阜平县市场监督管理局、阜平县农业农村局和水利局

本文件主要起草人：周忠、周鸿危、吴作荣、周东升、周其院、郗录阳、杨新军、刘志亮、杨志国、孙国杰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

DB1306/T 26-2001 DB1306/T 26-2007

地理标志保护产品—阜平大枣

1 范围

本文件规定了地理标志保护产品阜平大枣（以下简称大枣）的产品质量、试验方法、检验规则、标签、标识和包装、运输、储存。

本文件适用于收购和销售中的自然制干大枣。

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-5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T10782-2006 蜜饯通则

GB 12456-2021《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》

GB 5009.5-2016《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》

GB5009.86-2016《食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定》

GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB2763-2021《食品中农药最大残留限量标准》食品中农药最 GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

GB28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

JJF1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第75号）

《农产品包装盒和标识管理办法》（农业部令第70号）

国家知识产权局关于批准阜平大枣等5个产品实施地理标志产品保护的公告（第452号）

3 大枣产品质量

3.1 产地范围

河北省保定市阜平县阜平镇、平阳镇、城南庄镇、王林口镇、台峪乡、北果园镇、大台乡、史家寨乡共8个乡、镇现辖行政区域。

3.2 品种

婆枣。

3.3 栽培管理

3.3.1 苗木繁育

婆枣根蘖苗或婆枣嫁接苗。

3.3.2 栽植时间

春栽 3 月中旬—4 月上旬，秋栽 11 月中旬—12 月上旬，雨季栽植 7 月中旬—8 月。

3.3.3 栽植密度

中冠栽植株行距 $4 \times (4 \sim 4.5)$ 米；密植栽植株行距 $(2 \sim 3) \text{ 米} \times (4 \sim 5) \text{ 米}$ 。

3.3.4 施肥

每株底层施入 5kg 有机肥，或底土掺入 20kg 有机肥。

3.4 采收与制干

3.4.1 采收时间

霜降后采收。

3.4.2 制干

自然晾干或烘干。

3.5 感官特色

长圆形或卵圆形，干制红枣果皮深红色，果面皱纹少、有光泽，个大肉厚皮薄核小，果肉细腻糯性强，芳香味浓，甜酸适口。

3.5.1 特级

果实及大小：果形饱满，光滑，个大均匀， ≤ 100 个/kg；品质：肉质肥厚，果面颜色紫红发亮，触摸不粘，无杂质；损伤与缺点：无霉烂、浆烂、破伤，病虫果不超过 2%。

3.5.2 一级

果实及大小：果形饱满，光滑，个大均匀，101—160 个/kg；品质：肉质肥厚，果面颜色紫红发亮，触摸不粘，无杂质；损伤与缺点：无霉烂、浆烂果，病虫果及破伤果不超过 5%。

3.5.3 二级

果实及大小：果形饱满，光滑，个大均匀，160—200 个/kg；品质：肉质肥厚，果面颜色紫红

发亮，触摸不粘，无杂质；损伤与缺点：无霉烂、浆烂果，病虫果及破伤果不超过 10%。

3.5.4 等外级

果实及大小：果形正常，个头不限，无霉烂果。

3.6 理化指标

3.6.1 特级

可食率 $\geq 95.0\%$ ，含水率 $\leq 25.0\%$ ，总糖（可食部分干物质计） $\geq 70.0\%$ ，总酸（可食部分干物质计） $1.0\% \sim 2.0\%$ ，蛋白质 $\geq 3.1\%$ ，维生素 C $\geq 10.2\text{mg}/100\text{g}$ 。

3.6.2 一级

可食率 $\geq 92.0\%$ ，含水率 $\leq 25.0\%$ ，总糖（可食部分干物质计） $\geq 65.0\%$ ，总酸（可食部分干物质计） $1.0\% \sim 2.0\%$ ，蛋白质 $\geq 3.0\%$ ，维生素 C $\geq 10.1\text{mg}/100\text{g}$ 。

3.6.3 二级

可食率 $\geq 89.0\%$ ，含水率 $\leq 25.0\%$ ，总糖（可食部分干物质计） $\geq 60.0\%$ ，总酸（可食部分干物质计） $1.0\% \sim 2.0\%$ ，蛋白质 $\geq 2.8\%$ ，维生素 C $\geq 10.0\text{mg}/100\text{g}$ 。

4 试验方法

4.1 外观品质

4.1.1 外观品质、损伤进行目测、手感、计数、称量检验。

4.1.2 果实大小、杂质实验以精度为 1%的案秤、台秤称量。

4.2 可食率试验

将大枣去核后，以精度 0.01g 的天平量后计算。

4.3 含水率试验

按 GB 5009.3-2016 执行。

4.4 总糖试验

按 GB/T10782-2006 执行。

4.5 总酸试验

按 GB 12456-2021 执行

4.6 蛋白质试验

按 GB 5009.5-2016 执行。

4.7 维生素试验

按 GB 5009.86-2016 执行

4.8 食品安全

大枣食品安全指标应符合 GB2762-2022 和 GB2763-2021 有关规定。

5 检验规则

5.1 等级

出产单位（户）或经销单位交售大枣要分清等级自行定量包装。

5.2 批次

产地收购大枣时，按本标准进行检验，同等级一次收购的大枣为一个检验批次。

5.3 抽样方法和抽样量

5.3.1 取样要具代表性，在全批货物的不同部位按规定数量抽取，样品的检验结果适用于整个抽验批。

5.3.2 批次抽验数量见表 1。

表 1 批次大枣抽验数量

批次数量（件）	抽样数量（件）
≤100	5 件
101-500	以 100 件抽验 5 件为基数，每增 100 件增抽 2 件
501-1000	以 500 件抽验 13 件为基数，每增 100 件增抽 1 件
≥1000	以 1000 件抽验 18 件为基数，每增 200 件增抽 1 件

5.3.3 抽样方法

在抽验的货物中于每件的上、中、下三部位共抽取样品 300g—500g，将全部样品充分混合后，从混合样品中按 100 件以内取 1.5kg，101—500 件取 2kg，501—1000 件取 3kg，1000 件以上取 4kg，

以四分法分取检验需要数量的样枣。

5.4 出厂检验

出厂的产品每批产品出厂前有生产厂家质检员进行检验，合格后出具产品合格证，出厂。

5.5 型式检验

型式检验项目包括第3章规定的全部项目。

5.5.1 每半年进行一次型式检验。

5.5.2 有下列情况之一时，进行型式检验：

- 更换原料时；
- 更换工艺时；
- 长期停产后恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- 质量监督机构要求进行型式检验时。

5.6 判定

5.6.1 经检验不符合本等级规定要求的大枣，按检验后的实际等级定级验收。交售或销售单位不同意变更等级时，进行加工整理后再重新抽样检验，以重新检验的结果为准。

5.6.2 收购散户大枣以检验质量等级指标为主。

5.6.3 收购与销售过程出现争议，依据本文件规定执行。

6 标签、标识和包装

6.1 标签

应符合 GB7718-2011 和 GB28050-2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》要求。净含量允差按 JJF1070 和规定《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6.2 标识

应符合《农产品包装盒和标识管理办法》的规定。

6.3 包装

6.3.1 大枣可用麻袋，尼龙袋，纸箱或塑料箱包装，严禁使用回收的麻袋、尼龙袋、纸箱或塑料箱包装。

6.3.2 包装用麻袋、尼龙袋要在不同部位缀挂卡片两处，卡片要标明：品名、等级、执行产品标准编号、净含量、产地、包装日期、分装人员，并将同一内容卡片一张装入袋内。

6.3.3 纸箱包装要印刷或贴上品名、等级、执行产品标准编号、净含量、产地、包装日期、包装人员。

7 运输、储存

7.1 运输

大枣在运输中，严禁雨淋，注意防潮，严禁与有毒、有异味及其他易于传播病虫物品混运。要挑选、分级，按等级包装，分别存放。

7.2 储存

红枣储存防害禁用化学方法。禁与有毒、有异味及其他易于传播病虫物品混存。