

DB13

河北省地方标准

DB 13/T 2420—2016

地理标志产品 青县羊角脆

地方标准信息服务平台

2016-09-30 发布

2016-12-01 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准根据国家质量监督检验检疫行政部门颁布的《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准由沧州市质量技术监督局提出。

本标准起草单位：青县质量技术监督局、青县农林局、青县司马庄绿豪农业专业合作社。

本标准主要起草人：王培全、侯俊艳、殷汝松、王娟、韩俊霞、苗金龙、陈俊杰、崔华、李志彬、高凤华、刘艳玲、杨珍祥、张承礼。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 青县羊角脆

1 范围

本标准规定了地理标志产品 青县羊角脆的术语和定义、地理标志产品保护范围、生产环境及栽培技术、产品质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

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》批准保护的青县羊角脆。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

NY 5010 无公害食品 蔬菜产地环境条件

DB1309/T 154 青县羊角脆生产技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青县羊角脆

产自于河北省青县现辖行政区域，按照DB1309/T 154 生产，产品具有果实长锥形，一端大，一端稍细，弯曲似羊角，果皮灰白色，果肉浅绿色，瓜瓤橘黄，单瓜重500 g~900 g的甜瓜。

4 地理标志产品保护范围

青县羊角脆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》批准的地域范围，即现河北省青县所辖行政区域。见附录A。

5 生产环境及栽培技术

5.1 生产环境

5.1.1 气候

青县位于河北省东南部，地处冀中平原和滨海平原之间，东经116° 34′ 至117° 06′，北纬38° 24′ 至38° 45′，属中温带半湿润大陆性气候，年平均气温为12.7℃，≥10℃积温4302.6℃，热能资源丰富，无霜期180 d，5月~6月日照充足，月平均日照时数分别为236.7 h、255.0 h。

5.1.2 土壤

土壤为潮土或盐化潮土，质地为中壤土或沙壤土，pH值7~8.5。耕层厚度≥40 cm，有机质含量≥1.2%。

5.1.3 其它环境要求

其他环境要求应符合NY 5010 的规定。

5.2 栽培技术

按DB1309/T 154 的规定执行。

6 产品质量要求

6.1 感官

应符合表1的规定。

表1 感官

项目	要求
成熟度	成熟适度、果实新
果型	果实长锥形，一端大，一端稍细而尖，平均果长25 cm~35 cm
口感	肉质酥脆，香甜爽口
果面缺陷	无明显果面缺陷（缺陷包括腐烂、霉变、异味、冷害、冻害、
色泽	果实灰白色，肉色淡绿，瓜瓤桔黄色
单果重	500 g~900 g

6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物/%	≥ 10.5

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 中的规定；

6.3.2 农药残留应符合 GB 2763 中瓜果类水果的规定。

7 试验方法

7.1 感官

用目测、口尝、鼻嗅等方法检测。

7.2 可溶性固形物

按NY/T 2637 的规定执行。

7.3 卫生指标

7.3.1 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

7.3.2 农药残留

按GB 2763 的规定执行。

8 检验规则

按NY/T 1055 的规定执行。

9 标志、包装、运输和贮存

9.1 标志

每一包装上应标明产品名称、产品的执行标准编号、生产者名称和地址、保质期、净含量、包装日期、使用地理标志专用标志应符合GB/T 17924 的规定。

9.2 包装

包装材料应采用卫生、洁净、透气，并能避免产品受到损伤。包装材料应符合相关标准要求。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生，产品采收后应及时包装、交收和运输。

9.3.2 在装卸运输中应快装快运、轻装轻放，运输途中应防暴晒、雨淋，运输工具的底部及四周与箱体接触的地方应加铺垫物，以防机械损伤。运输用的车辆、工具、铺垫物、防雨设施等应清洁、卫生、干燥、无污染，严禁与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

9.4 贮存

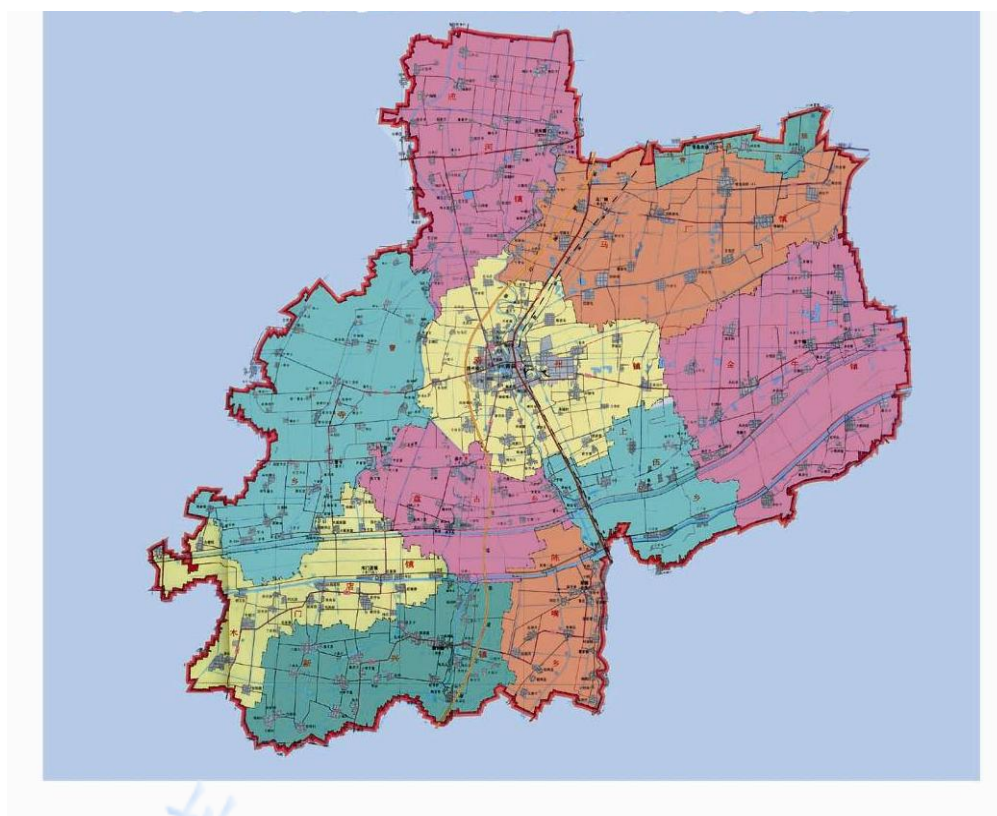
9.4.1 临时贮存时，宜在通风、阴凉、清洁、卫生的场所进行，堆码整齐，防止挤压损伤，防日晒、雨淋、防有毒有害物质的污染。

9.4.2 中长期贮存时，应存入冷库，贮存时应按品种、规格分别贮存，存入前应逐步降温预冷，贮存温度 $3^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 空气相对湿度70%~80%。在贮存过程中，应经常进行检查，发现病瓜立即清除。严禁与其他有毒、有害、有异味的物品混合存放。

地方标准信息服务平台

附录 A
(规范性附录)
青县羊角脆地理标志产品保护范围

图A.1 给出了青县羊角脆地理标志产品保护范围示意图。



图A.1 青县羊角脆地理标志产品保护范围示意图

地方标准信息服务平台