

DB4101

郑州市地方标准

DB 4101/T 12—2020

地理标志产品 新郑红枣

地方标准信息服务平台

2020-11-19 发布

2021-02-19 实施

郑州市市场监督管理局

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。

本文件依据原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》与 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本文件由新郑市红枣科学研究院提出。

本文件由郑州市林业局归口。

本文件起草单位：新郑市红枣科学研究院、新郑市市场监督管理局。

本文件主要起草人：苏彩霞、吴艳、李海涛、李占林、平峰、田雯、闫超、张水林、李威、赵爽英、赵会娜、王丹玉、白玉瑞、杨丽、郭凯勋、刘晓红、安安、陈谟林、马元忠。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 新郑红枣

1 范围

本文件规定了地理标志保护产品新郑红枣（以下简称新郑红枣）的范围、术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于原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》批准保护的新郑红枣。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- LY/T 1497—2017 枣优质丰产栽培技术规程
- JJF 1070 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第75号令）

3 术语和定义

GB/T 5835界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

新郑红枣

在《地理标志产品保护规定》批准保护范围内栽培、生产的灰枣、鸡心枣。

3.2

缺陷果

由于自然因素或人为、机械的作用，对果实的外观及肉质风味造成较明显破坏的果实，主要指腐烂果、浆头果、破头果、干条果、虫蛀果、病果、碰伤果、裂果等。

4 地理标志产品保护范围

新郑红枣地理标志产品保护范围限于原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》批准的新郑市管辖范围，即新郑市孟庄镇、薛店镇、郭店镇、八千乡、龙王乡、和庄镇、新村镇和龙湖镇共八个乡镇以及郑州管城区南曹乡，中牟县谢庄乡、芦医庙乡、八岗乡、张庄镇、郑庵镇等乡镇。见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 地理环境

保护区范围内海拔高度不大于200 m，丘陵地形。

5.1.2 土壤条件

沙土和沙壤土为主，土壤的pH值6.7~8.1。

5.1.3 气候

年平均气温14.2℃，年平均光照时数2368.4 h，年平均降水量698.8 mm，年平均无霜期207 d。

5.2 栽培技术管理

5.2.1 育苗

采用嫁接育苗、归圃育苗。

5.2.2 定植

嫁接苗规格要求二级以上，等级标准按照LY/T 1497—2017中5.5.1苗木分级标准执行；归圃苗要求地径0.8 cm以上，苗高80 cm以上，根系完整，无病虫害。春季苗木芽体萌动前（3月中下旬~4月上中旬）按照规划的株行距栽植，一般纯枣园株距2 m~3 m，行距4 m~6 m；间作园株距3 m~4 m，行距8 m~10 m。

5.2.3 树体管理

运用短截、疏枝、回缩、抹芽、摘心等修剪措施，培养合理的树体结构，纯枣园培养小冠疏层形、开心形等树形，间作园培养疏散分层形、圆头形等树形。

5.2.4 土肥水管理

5.2.4.1 土壤管理

采用深翻、株间覆盖、中耕除草、种植绿肥、行间生草等措施。间作时以低秆作物为宜。

5.2.4.2 肥水管理

枣园施肥要根据枣树不同龄期施用不同的肥料种类及用量。一般基肥以腐熟的有机肥和生物菌肥为主，追肥以氮、磷、钾复合肥料，并辅以微量元素为主的叶面喷肥；枣园灌溉要根据土壤墒情适时浇水，

一般有萌芽水（4月上旬）、花期水（6月上旬）、保果水（7月上旬）、促果水（8月中旬）等。灌溉用水要符合GB 5084的要求。

5.2.5 病虫害防控

枣树主要病害有枣疯病、枣缩果病、枣锈病、枣焦叶病；主要虫害有枣尺蠖、枣瘿蚊、红蜘蛛、枣粘虫、枣壁虱、桃小食心虫、甲口虫等。防治时要根据病虫害测报，按照“预防为主，综合防治”的原则，农业防治、生物防治、物理防治、化学防治等多种技术措施相结合。

5.3 等级规格要求

新郑红枣等级规格应符合表1要求。

表1 新郑红枣等级规格

项目		要求			
		特级	一级	二级	三级
果形		果形饱满，果大均匀	果形饱满，果大均匀	果形良好，个头中等，果粒较均匀	果形正常，果实较小，果粒较均匀
外观品质	灰枣	果皮颜色为红褐色或深红色，有光泽。肉质肥厚有弹性，果皮薄而坚韧，果面皱纹细浅	果皮颜色为红褐色或深红色，有光泽。肉质肥厚有弹性，果皮薄而坚韧，果面皱纹细浅	果皮颜色为红褐色或深红色，有光泽。肉质较肥厚，果皮薄而坚韧，果面皱纹较浅	果皮颜色为红褐色或深红色。肉质肥瘦不均，果面皱纹深浅不一
	鸡心枣	果皮颜色为深红色，有光泽。肉质肥厚有弹性，果面皱纹细浅	果皮颜色为深红色，有光泽。肉质肥厚有弹性，果面皱纹细浅	果皮颜色为深红色，有光泽。肉质较肥厚，果面皱纹较浅	果皮颜色为深红色，肉质肥瘦不均，果面皱纹深浅不一
横径 (mm) ≥	灰枣	22	20	18	16
	鸡心枣	16	14	12	10
缺陷果 率(%) ≤	灰枣	5	5	10	20
	鸡心枣	3	5	10	15

5.4 理化要求

新郑红枣理化要求应符合表2规定。

表2 新郑红枣理化要求

项目		指标	
		灰枣	鸡心枣
可食率(%)	≥	90	82
总糖(以可食部分干物质计)(%)	≥	70	70
水分(%)	≤	25	28

5.5 净含量

应符合JJF 1070和《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定。

5.6 卫生指标

应符合GB 2762、GB 2763、GB 29921的相关规定。

6 检验方法

6.1 果形、外观品质

随机取1000 g红枣放于洁净的平面上，在自然光下用肉眼观察样枣的果形、色泽，用手捏果肉感其肉质肥瘦。

6.2 横径

用游标卡尺测量红枣横径最大处。

6.3 缺陷果率

随机取1000 g红枣，用肉眼观察，挑出腐烂果、浆头果、破头果、干条果、虫蛀果、病果、碰伤果、裂果等不合格的枣果并称重，按式（1）方式计算：

$$X = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- X ——缺陷果率，%
- m_1 ——缺陷果总重量，g
- m_2 ——红枣样品总重量，g

6.4 可食率

称取具有代表性的枣样200 g~300 g，将枣肉与枣核完全分离，分别称重，按式（2）计算：

$$Y = \frac{n_2 - n_1}{n_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

- Y ——可食率，%
- n_1 ——果核重量，g
- n_2 ——全果重量，g

6.5 总糖

按GB 5009.8规定的方法测定。

6.6 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.7 净含量

按JJF 1070和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

6.8 卫生指标

按GB 2762、GB 2763和GB 29921规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

凡在地理标志保护范围内栽培、生产的灰枣、鸡心枣，同品种、同期采收、同等级的果实为一个检验批次。

7.2 抽样方法及数量

抽取样品必须有代表性，应在同批货物的不同部位按表3的要求进行抽取，每件抽取样品500 g，放置于洁净的平面上，将全部样品充分混合，以四分法取样，待检。

抽样数量见表3。

表3 抽样数量

每批数量（件）	抽样数量
100	每100件抽取2件，不足100件按100件计
101—600	以100件抽取2件为基数，每增加100件增抽1件
601—1200	以600件抽取7件为基数，每增加200件增抽1件
1200以上	以1200件抽取10件为基数，每增加300件增抽1件，不足300件按300件计

7.3 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验。检验项目包括等级规格、理化要求、净含量及卫生指标。

7.4 判定规则

检验结果应符合相应的等级规定，当等级出现不合格时，允许降级或重新分级。理化要求、净含量有一项不合格时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格项即判为该批产品不合格；卫生指标有一项不合格即判为该批产品不合格，不得复检。

8 标签、标志、包装

8.1 标签、标志

预包装标签和标志应符合 GB 7718、GB/T 17924 的规定。

8.2 包装

包装材料要符合卫生要求。包装箱应符合GB/T 6543规定要求。

9 运输、贮存

9.1 运输

运输工具应清洁卫生，严禁与有毒、有害、有异味物品混运，运输中应避免受潮、受压、暴晒，防破损和防雨淋。

9.2 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风、阴凉的库房中，库温适宜。严禁与其它有毒有害、有异味、发霉以及易污染物混存混放。库房有防蝇、防鼠设施。产品贮存堆垛离墙、离地30 cm以上。

地方标准信息服务平台

附录 A
(规范性)
新郑红枣地理标志产品保护范围

新郑红枣地理标志产品保护范围见图A.1。



图 A.1 新郑红枣地理标志产品保护范围