



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

地理标志产品质量要求 富平柿饼

Quality requirement for product of geographical indication-Fuping dried persimmon

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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 产地范围	2
5 分类分级	2
6 自然环境	2
6.1 产地环境	2
6.2 土壤	2
7 栽培管理	2
7.1 品种	3
7.2 栽培	3
7.3 管理	3
8 技术要求	3
8.1 工艺要求	3
8.2 感官指标	4
8.3 理化指标	5
8.4 微生物限量	5
8.5 净含量	5
9 检验方法	5
9.1 感官指标	5
9.2 理化指标	6
9.3 微生物指标	6
10 检验规则	6
10.1 组批	6
10.2 抽样方法	6
10.3 出厂检验	6
10.4 型式检验	7
11 标签、标志、包装、运输和贮存	7
11.1 标志、标签	7
11.2 包装	7
11.3 运输	7
11.4 贮存	7
附录 A (规范性) 地理标志产品富平柿饼保护范围图	1
附录 B (规范性) 工艺流程图	1

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会（SAC/TC554）归口。

本文件起草单位：富平县市场监督管理局、富平县检验检测中心、西安市质量与标准化研究院、延安市食品质量安全检验检测中心。

本文件主要起草人：

地理标志产品质量要求 富平柿饼

1 范围

本文件界定了地理标志产品富平柿饼的术语和定义，规定了产地范围、分类分级、栽培管理、技术要求、检验规则及标志、包装、运输和贮存的要求，描述了产地环境和相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品富平柿饼的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品富平柿饼的保护和管理。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.7-2016 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁、镁、锰的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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

富平柿饼 fuping dried persimmon

产地范围内以富平尖柿为原料，经过削皮、晾晒/干制、软化、捏心、潮霜或不潮霜等工序，加工而成且符合本文件要求的柿饼。

3.2

软化脱涩 soften and remove astringency

柿子上架后水分蒸发，由涩转为不涩的过程。

3.3

捏心 knead pulp of core

柿子软化后为了促进柿心水分蒸发和糖分转化，手工揉捏柿果芯部，促进转化的过程。

3.4

无霜饼 non-cream sugar cake

未经过潮霜，无霜糖析出结晶的柿饼，也称红饼。

3.5

霜饼 cream sugar cake

经过潮霜，有霜糖析出结晶的柿饼。

4 产地范围

富平柿饼地理标志产品产地范围限定于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即为陕西省富平县杜村镇、东上官乡、淡村镇、南社乡、华朱乡、流曲镇、到贤镇、小惠乡、宫里镇、曹村镇、美原镇、老庙镇、底店乡、王寮镇、张桥镇、留古镇、庄里镇、齐村乡、梅家坪镇、觅子乡、白庙乡东沟、南沟、中沟、郭家等 4 个村，薛镇宏化、薛镇、盘石、两门、北李、安党、前坡、王马、雷家、湘子、沟龙、韩村、杨范、湾里等 14 个村，峪岭乡漫町村，刘集镇街南、街北、胜光、双王、大张、十字、殷村、张北、新兴、龙泉、永合、二合、吕当、王家、安平、高庙、北甫、黄原等18个村现辖行政区域，应符合附录A的规定。

5 分类分级

5.1 按照潮霜工艺分为：无霜饼和霜饼。

5.2 按照合饼工艺分为：吊饼和合儿饼。

5.3 按照饼型大小分为：特大饼、大饼、中饼和小饼，见表 1。

表 1 饼型大小分类

项目	特大饼	大饼	中饼	小饼
单饼重/(g)	≥60	50~60	45~50	40~45

6 产地环境

6.1 自然环境

富平柿饼产地位于海拔高度400 m~1000 m，地势平缓。全年光照充足，2400小时/年~2700小时/年。降水适中，年降水量500 mm~800 mm。四季分明，年均温13.1℃~14℃，无霜期不小于200天/年，为大陆性季风气候。

6.2 土壤

灌淤土、洪淤土、黄绵土、褐土、垆土，土层深度达到1米以上，有机质≥0.8%，pH值7.0~8.0。

7 栽培管理

7.1 品种

富平尖柿果个大，果形高，呈心脏形或纺锤形，四周呈方形凸起。果皮橙红色，果粉中等多，果肉橙色，软后橙红色，纤维多，味甜。柿蒂方正，中央凸起，蒂片青褐色；果柄粗壮，往上微细。

7.2 栽培

7.2.1 种苗繁育

以君迁子为砧木，从无检疫性病虫害的富平尖柿母株上采接穗进行嫁接繁殖。

7.2.2 栽植密度

根据不同树形、地形，合理密植，每公顷栽植株数 \leq 840株。

7.3 管理

7.3.1 整形修剪

冬、夏修剪结合，树形结构合理，树冠通风透光。

7.3.2 施肥

每年每公顷施用腐熟的有机肥不少于20吨，优先采用含钙磷铁的微量元素肥料。也可以采用氮磷钾肥。

7.3.3 灌溉

应根据物候期、生理需水情况及土壤含水量，结合施肥进行灌溉，灌溉用水应符合GB 5084的相关规定

7.3.4 病虫害防治

合理使用农业防治、物理防治、生物防治，有限制地使用高效、低毒、低残留化学农药。

8 技术要求

8.1 工艺要求

8.1.1 工艺流程

加工工艺流程应符合附录B的规定。

8.1.2 加工工艺

8.1.2.1 采摘与剪挂钩

柿子果面呈柿红色，果实充分成熟，霜降节气前后进行采摘。将采摘完成的柿子用修枝剪将每一个果实带一小段果枝剪下，果枝与果梗形成丁字形，小段果枝长约1.0cm。

8.1.2.2 选果及洗果

应选取选择质地尚未软化，形状整齐，无病虫害，无碰伤的柿子。采用符合GB 5749规定的清水对柿果浸润并洗净柿果表面，自然晾干。

8.1.2.3 去皮与上架

采用人工或机械削皮。对柿蒂进行打花修剪，削皮要彻底、均匀，不留顶皮、花皮，不应损伤果肉。削皮后柿蒂留皮宽度不超过1cm。分型分批次将削皮后果实分别悬挂在十字挂架上，或用细绳绑起来悬挂。挂柿时将“丁”字形果柄插进细绳中间。果实与果实间应保留3 cm以上的间隙，悬挂于通风良好的晾晒棚内。晾晒棚附近应远离污染源，棚顶遮盖，避免太阳直射暴晒。并设防护网，阻挡蝇虫及各种鸟类，防止灰尘污染。

注：打花指修除萼片，修剪柿蒂为圆形。

8.1.2.4 软化脱涩

采用自然晾晒或者使用烘干设备干制等方式软化脱涩：

- a) 自然晾晒时最低离地高度不少于 50 cm，露天自然曝晒 15 d~20 d，应保持通风并避免阳光直晒。阴雨天等空气湿度大时，或使用通风排湿设备加速空气流动，防止柿子霉变。
- b) 将柿果置于烘房中，以 30℃~50℃温度进行烘制，相对湿度保持在 30%~60%。

8.1.2.5 捏心

当果肉软化后，应根据果实大小、失水速度轻轻用力均匀揉捏柿果，由柿心向各个方向揉捏1次~3次，至果心柔软。悬挂2 d~3 d后，至柿果表面逐渐干燥，并出现褶皱。

8.1.2.6 下架与剪柄

手捏柿饼心，果肉中无硬芯，无明显流动感时，适时下架。下架时剪除果枝、果梗，即成无霜饼。

8.1.2.7 整形与合饼

人工将柿饼整形成所需形状，并按大小、质地、色泽、饼形对柿饼进行分选。制作吊饼时，所有柿饼的柿尖柿蒂朝向一致，码放整齐。制作合儿饼时，需将两个外形相近的柿饼揉捏成圆饼形，顶对顶柿蒂向外放置。

8.1.2.8 回润与潮霜

采用瓮藏或放在干净容器内堆捂的方式，使柿饼内外水分平衡，进行回润。4 d~5 d后，置于阴凉干燥处，使柿饼内糖汁向外流动并结晶出颗粒状白色糖霜，即成霜饼。

8.2 感官指标

感官指标应符合表2的规定。

表 2 感官指标

指标	霜饼		无霜饼
	合儿饼	吊饼	
外观	表面无外来异物、无损伤、无霉斑；周围允许留不超过 1cm 宽果皮，无顶皮及其他余皮。柿蒂呈圆形凸起，周围呈方形凸起。		
形态色泽	呈扁圆形，一合两饼，饼身呈软固状，果形完整，形态饱满，表面有颗粒状白色柿霜包裹	具有尖柿晾晒缩水后特有的形状，一般呈纺锤形或心形，表面有颗粒状白色柿霜包裹	具有尖柿晾晒缩水后特有的形状，一般呈纺锤形或心形，表面呈棕红色或红褐色。
果肉	果肉红润、质地松软、隐有纤维，色泽晶莹透亮有光泽。		
气味滋味口味	具有柿饼特有的柿香味，滋味甘甜，香绵软滑，无异味。		

8.3 理化指标

理化指标应符合表3要求。

表 3 理化指标

项目	指标
水分/ (g/100g)	≤35
总酸/ (以柠檬酸计, g/100g)	≤1.5
还原糖 (以干基计, g/100g)	≥60
钙/ (以干基计) (mg/100g)	50~70
磷/ (以干基计) (mg/100g)	≥50
铁/ (以干基计) (mg/100g)	≥0.8

8.4 微生物限量

常规微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴
霉菌/ (CFU/g) ≤	150			
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行				

8.5 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》。

9 检验方法

9.1 感官指标

取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光照下观察形态色泽、果肉，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

9.2 理化指标

9.2.1 水分

按GB 5009.3-2016规定的第二法测定。

9.2.2 总酸

按GB 12456 规定的方法测定。

9.2.3 还原糖

按GB 5009.7-2016规定的第一法测定。

9.2.4 钙

按GB 5009.92规定的方法测定。

9.2.5 磷

按GB 5009.87规定的方法测定。

9.2.6 铁

按GB 5009.90规定的方法测定。

9.2.7 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9.3 微生物指标

9.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

9.3.2 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

10 检验规则

10.1 组批

同一批投料加工的产品为一批。

10.2 抽样方法

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

10.3 出厂检验

10.3.1 每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

10.3.2 出厂检验项目包括感官指标、水分、菌落总数、净含量。

10.3.3 判定规则：产品经感官检验后，再进行理化指标检验。出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的判为不合格产品。

10.4 型式检验

10.4.1 产品型式检验项目为本文件规定的全部技术要求，型式检验每年应不少于一次。

10.4.2 遇有下列情况之一时应进行型式检验：

- c) 每年生产加工以及因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- d) 加工的原料有较大变化，可能影响产品质量时；
- e) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- f) 国家质量监督机构或主管部门有要求时。

10.4.3 判定规则：检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品为合格。若有一项以上（含一项）不合格时，允许按相关规定进行复验，如复检结果仍不合格，则判定该批产品为不合格。

11 标签、标志、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号，并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

11.2 包装

11.2.1 运输包装标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

11.2.2 产品包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7 的规定，产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

11.3 运输

11.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味。

11.3.2 运输过程应有篷布遮盖，避免日晒雨淋。装卸时应轻拿、轻放，防止摔撞、重压。

11.3.3 不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

11.4 贮存

11.4.1 仓库应阴凉、干燥、通风、清洁，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。

11.4.2 原则上，短期内产品应低温贮存，长期应冷冻贮存。贮存温度应小于等于 10℃。

附录 B
(规范性)
工艺流程

富平柿饼加工工艺流程应符合图B.1的规定。

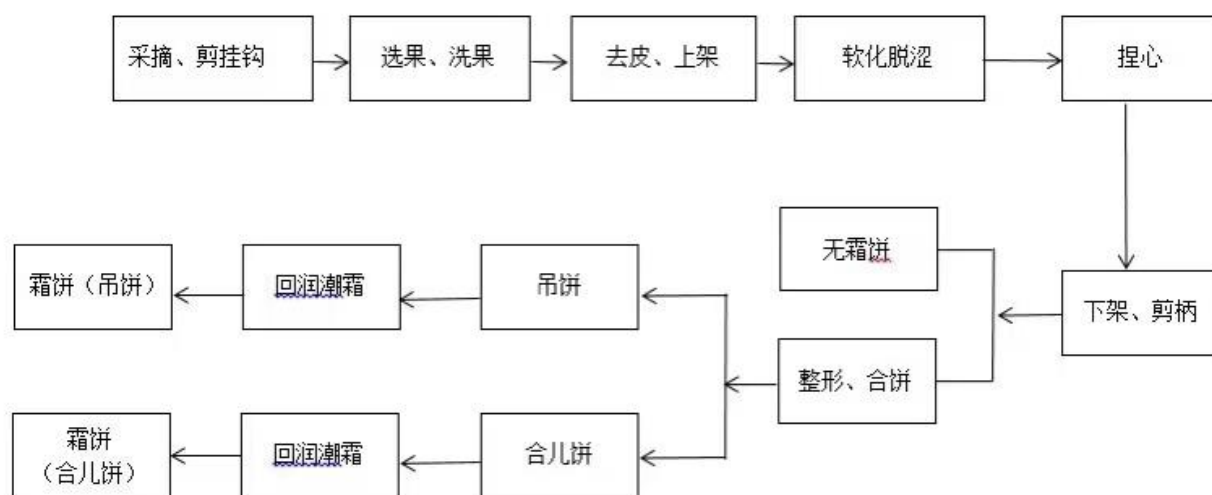


图 B.1 富平柿饼加工工艺流程

参 考 文 献

- [1] 《地理标志产品保护办法》（国家知识产权局令第 80 号）
 - [2] 《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第 354 号）
 - [3] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局第 70 号令）
-