

T/GARIRPA

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—XXXX

地理标志证明商标 龙州桄榔粉

Geographical indication certification trademark—Longzhou sugar palm
powder

（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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广西农业农村产业振兴促进会 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。

本文件由龙州县农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西农业农村产业振兴促进会归口。

本文件起草单位：龙州县农业农村局、广西南亚热带农业科学研究所、北部湾大学。

本文件主要起草人：杨爱芳、李恒锐、陈逸行、杨海霞、刘远森。

地理标志证明商标 龙州桄榔粉

1 范围

本文件规定了龙州桄榔粉的术语和定义、地理标志证明商标保护范围、原料要求、加工工艺、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家知识产权局核准注册公告2022年03月06日总第1782期商标公告批准的地理标志证明商标龙州桄榔粉。

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 包装储运图形符号标志
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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

龙州桄榔粉 Longzhou sugar palm powder

在崇左市龙州县地理标志证明商标保护地域范围内，以桄榔树干髓部为原料，经切片摊晾、粉碎、浸泡、除渣、沉淀过滤、沥水、干燥等工艺加工制成的食用淀粉。

4 地理标志证明商标保护范围

龙州桄榔粉地理标志证明商标保护范围限于国家知识产权局核准注册公告2022年03月06日总第1782期商标公告批准的范围：即广西壮族自治区崇左市龙州县现辖行政区域。地理分布应符合附录A的规定。

5 原料要求

5.1 桃榔树干

应新鲜、无腐烂、无病虫害及其他杂质。

5.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

6 加工工艺

6.1 切片摊晾

将剥好的桃榔髓部切成长4 cm~6 cm, 宽4 cm~6 cm的桃榔块, 置于簸箕摊晾, 厚度为10 cm~15 cm, 时间为0.5 h~3 h。

6.2 粉碎

将桃榔块投入粉碎机进行粉碎, 加入适量水, 加水量应控制为(500~600) mL/min, 粉碎为桃榔碎渣。

6.3 浸泡

将桃榔碎渣加水浸泡, 时间为10 min~30 min, 浸泡期间进行搅拌, 将淀粉从髓心纤维中分离。

6.4 除渣

使用滤网将桃榔淀粉粗液中的粗纤维杂质去除, 滤网目数应为150~200目。

6.5 沉淀过滤

6.5.1 初次沉淀

将除渣后的浆液留在容器中进行沉淀, 时间为3 h~4 h, 去除上层清液。

6.5.2 二次沉淀

向容器中加入清水, 没过沉淀部分20 cm~25 cm, 搅拌均匀后过滤使用滤网除去细微杂质, 滤网目数应为200~300目, 沉淀5 h~6 h, 室内温度应控制在23 °C~24 °C。

6.6 沥水

将沉淀好的淀粉转移至底部垫有白布的沥水容器中进行沥水, 时间为20 min~40 min。

6.7 干燥

6.7.1 自然干燥

将沥水后的淀粉均匀铺在洁净的晒盘内, 置于太阳光下曝晒。

6.7.2 人工干燥

将沥水后的淀粉置于烘干机中, 在温度40 °C~45 °C的条件下, 烘干4 h~5 h。

7 质量要求

7.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品固有的色泽
组织形态	颗粒或粉状，无结块、霉变，冲调后粘稠均匀
气味和滋味	具有产品特有的气味和滋味，无异味
杂质	无正常视力可见的外来杂质

7.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
淀粉（以还原糖计）/（g/100 g）	≥ 40
水分/（g/100 g）	≤ 8.0
酸度/（mL）	≤ 1.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.2
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 5

7.3 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方法 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^5	10^6
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	20	10^2
沙门氏菌/（25 g）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10^2	10^3
^a 采样方法按 GB 4789.1 的规定执行				

7.4 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

8 检验方法

8.1 感官检验

将样品取出放入洁净的烧杯中，置于明亮处，用正常视力观察其色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，按食用方法熟化后，尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 淀粉

按GB 5009.9的规定执行。

8.2.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

8.2.3 酸度

按GB 5009.239的规定执行。

8.2.4 铅

按GB 5009.12的规定执行。

8.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22的规定执行。

8.3 微生物限量

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。

8.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定执行。

8.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

在原材料及市场条件相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一组批。

9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.3 出厂检验

每批产品出厂前，生产单位都应进行出厂检验。出厂检验项目包括：感官要求、淀粉、水分、酸度、铅、黄曲霉毒素B₁和净含量，检验合格方可出厂。

9.4 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 长期停产，恢复生产时；
- 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有较大变化，有可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上次有大的差异时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

9.5 判定规则

全部项目符合规定时，判定为合格品。微生物指标不符合要求时，判定为不合格品。除微生物指标外，其他指标不符合要求时，允许加倍抽样复检。复检全部符合要求时，判定该产品为合格，若复检不符合要求，则判定该产品为不合格产品。

10 标志、包装、运输和贮存

10.1 标志

产品销售包装标签应符合GB 7718、GB/T 28050和GB/T 17924的规定，并标出地理标志证明商标专用标志。不符合本文件规定要求，或未取得龙州桃榔粉地理标志证明商标登记的桃榔粉产品，不应使用本文件规定的龙州桃榔粉产品名称。散装产品参照执行。运输包装上的图形标志应符合GB/T 191的规定。

10.2 包装

包装材料应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

10.3 运输

应使用清洁、卫生、干燥、无异味，符合食品卫生的运输工具。运输时，不应与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。运输过程中应轻拿轻放，避免日晒雨淋。

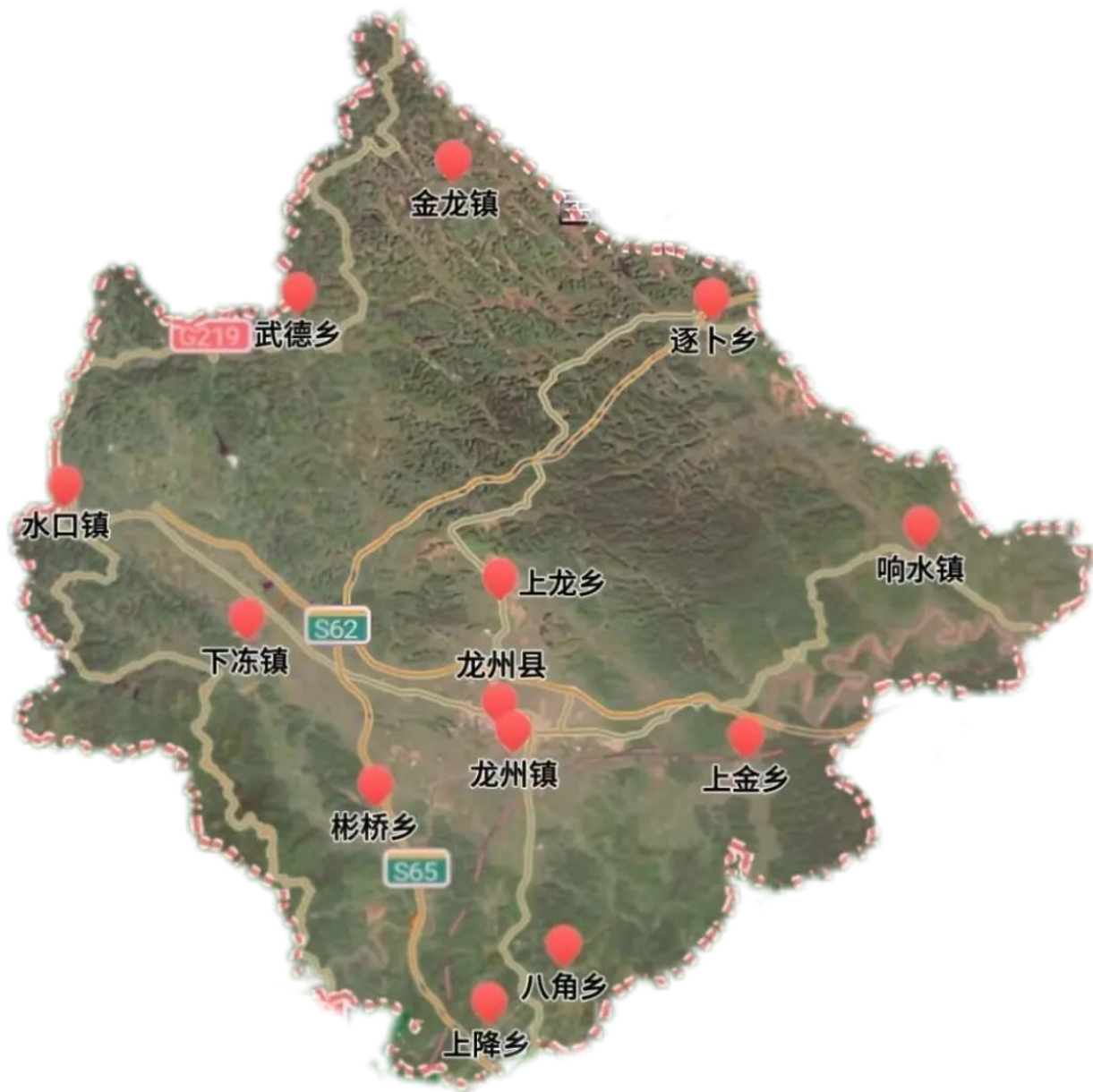
10.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的专用仓库内。不应与有毒、有害、有污染的物品混存。

附录 A
(规范性)

龙州桫欏粉地理标志证明商标保护范围图

图A.1规定了龙州桫欏粉地理标志证明商标的保护范围。



图A.1 龙州桫欏粉地理标志证明商标保护范围