

中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—202×

地理标志产品质量要求
富平柿饼

Quality requirements for product of geographical indication—
Fuping dried persimmon

××××-××-××发布

××××-××-××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 III

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

7 栽培管理 2

8 技术要求 3

9 检验方法 5

10 检验规则..... 6

11 标签、标志、包装、运输和贮存 6

附录 A（规范性） 地理标志产品富平柿饼产地范围图 8

附录 B（规范性） 工艺流程图 10

参考文献 11

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/TC 554)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、西安市食品药品检验所、西安市产品质量监督检验院。

本文件主要起草人：张艳、张耀武、王聪、武苗、王琳帆、薛海燕、李国薇、刘欣、强鑫、唐莹、张春琦、宋武平、赵景卫、谢鹏、葛武鹏、芦智远、张亚锋、李春政、高安成、张彩妮、王国丽、李晓南、张咪娜、王琳、郑耀文。

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、自然环境、栽培管理、技术要求、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存,描述了相应的检验方法。

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,也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 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,经过采摘与剪挂钩、选果及洗果、去皮与上架、软化脱涩、捏心、下架与剪柄、整形与合併(或不合併)、回润与潮霜等工序,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**

人工揉捏柿果芯部,促进水分降低和糖分转化的生产工序。

3.4

无霜饼 non-cream sugar cake
未经过潮霜,无霜糖析出结晶的柿饼。
注: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

富平柿饼地理标志保护产品产地范围限于国家知识产权行政主管部门发布的批准公告中的产地范围,按附录 A。

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 按照单饼重分为: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/个)	≥60	50~<60	45~<50	40~<45

6 自然环境

6.1 产地环境

富平柿饼产地位于海拔高度 400 m~1 000 m,地势平缓。全年光照充足,2 400 h/年~2 700 h/ 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 d/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 m 以上,有机质≥0.8%,pH7.0~8.0。

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 ≤ 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 t,也可用氮磷钾肥,优先采用含钙磷铁微量元素的肥料。

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。

8 技术要求

8.1 工艺要求

8.1.1 工艺流程图

加工工艺流程图应符合附录 B 的规定。

8.1.2 加工工艺

8.1.2.1 采摘与剪挂钩

待柿子果面呈柿红色,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 1.0 cm。

8.1.2.2 选果及洗果

应选取质地尚未软化,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 1 cm。

注:打花指修除萼片,修剪柿蒂为圆形。

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。

8.1.2.4 软化脱涩

采用自然晾晒或者机械烘干方式软化脱涩。

- a) 自然晾晒时最低离地高度不少于 50 cm,自然曝晒 15 d~20 d,并保持通风。阴雨天等空气湿度大时,可使用通风排湿设备加速空气流动,防止柿子霉变。
- b) 机械烘干时将柿果置于烘房中,烘制温度 37℃~50℃,相对湿度 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 1 cm 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	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 的要求。

表 3 理化指标

项目	指标
水分/(g/100 g)	≤35
总酸/(以柠檬酸计,g/100 g)	≤6
还原糖(g/100 g)	≥45
钙/(mg/100 g)	50~70
磷/(mg/100 g)	50~70
铁/(mg/100 g)	0.8~1.5

8.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

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 单饼重

用天平或电子秤称量,精确到 0.1 g。

9.2.2 水分

按 GB 5009.3—2016 规定的第二法测定。

9.2.3 总酸

按 GB 12456 规定的方法测定。

9.2.4 还原糖

按 GB 5009.7—2016 规定的第一法测定。

9.2.5 钙、磷、铁

样品经粉碎均匀后,取约 30 g 置于 85 ℃恒温烘箱中干燥 4 h,取出在干燥器内冷却至室温检测,钙按 GB 5009.92 规定的方法测定,磷按 GB 5009.87 规定的方法测定,铁按 GB 5009.90 规定的方法测定。

9.2.6 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

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、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:

- a) 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;
- b) 加工的原料有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大时;
- d) 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 标签、标志

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编号,并应同时使用经国家知识产权行政主管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 产品包装应密封、牢固、产品不应散漏。

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,不应与有毒、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。贮存温度应小于或等于 10℃。

附录 A
(规范性)

地理标志产品富平柿饼产地范围图

地理标志产品富平柿饼保护范围为陕西省富平县城关街道办 18 个行政村, 东华街道办 21 个行政村, 淡村镇 17 个行政村, 流曲镇 22 个行政村, 到贤镇 15 个行政村, 宫里镇 14 个行政村, 曹村镇大渠村、周家村、太白村、西头村、白庙村、三合村、大贾村、邹村村、招贤村、红河村、陵前村、尚书村、曹村村、小贾村、大王村 15 个行政村, 美原镇 16 个行政村, 老庙镇万斛村、老庙村、兰山村、上河村、尹家村、孟家村、河绕村、东刘村、笃祜村、曹家村、东于村、南昌村、新店村、漫町村 14 个行政村, 薛镇 24 个行政村, 刘集镇北甫村、双合村、双胜村、张北村、曹管村、街南村、街北村、尹村村、安平村、大张村、十字村、吕当村、川河村、黄源村 14 个行政村, 张桥镇张桥村、甘井村、三合村、原李村、原马村、华张村、北庄村、铁门村、念田村、巨贤村 10 个行政村, 留古镇 12 个行政村, 庄里镇 24 个行政村, 齐村镇 13 个行政村, 梅家坪镇 9 个行政村等 14 个乡镇 2 个街道办, 258 个行政村。地理标志产品富平柿饼产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。

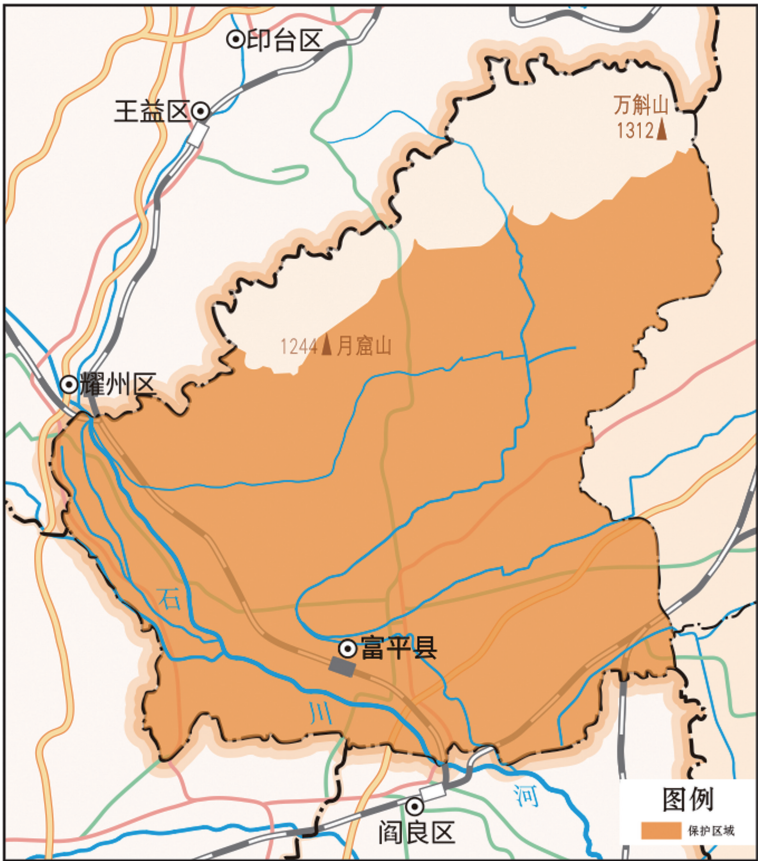


图 A.1 地理标志产品富平柿饼产地范围图

附 录 B
(规范性)
工 艺 流 程 图

富平柿饼加工工艺流程图应符合图 B.1 的规定。

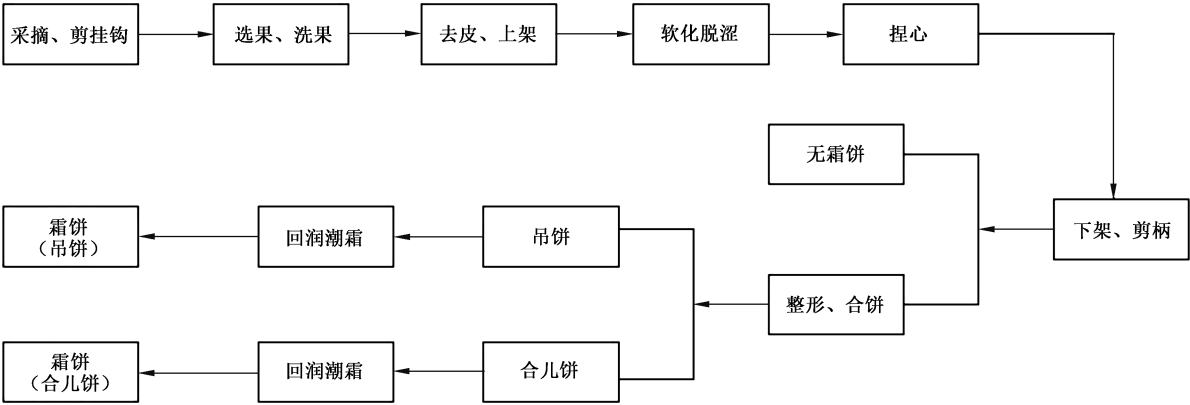


图 B.1 富平柿饼加工工艺流程

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令第 70 号)
-