

ICS 67.080.20
X 26
备案号: 57939-2018

DB54

西藏自治区地方标准

DB 54/T 0140—2018

地理标志产品 亚东黑木耳

地方标准信息服务平台

2018-01-30 发布

2018-02-28 实施

西藏自治区质量技术监督局 发布

目 次

前 言.....2

1 范围.....3

2 规范性引用文件.....3

3 术语和定义.....3

4 地理标志产品保护范围.....3

5 产地环境和生产技术.....4

6 质量要求.....4

7 检验方法.....5

8 检验规则.....5

9 标志、标签.....6

10 包装、运输、贮存.....7

附录 A（规范性附录） 亚东黑木耳地理标志产品保护范围图.....8

地方标准信息服务平台

前 言

本标准根据国家质量技术监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924 《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准的起草符合 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由亚东县人民政府提出

本标准由西藏自治区质量技术监督局归口。

本标准起草单位：四川省标准化研究院、日喀则市质量技术监督局、亚东县农牧局。

本标准主要起草人：张毅、杨玲、侯超华、付家义、丁婵、袁保军、彭逸凡、尼琼、袁军、热旦、丁忠卫、翟姣。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 亚东黑木耳

1 范围

本标准规定了亚东黑木耳的术语和定义、地理标志产品保护范围、产地环境和生产技术、质量要求、检验方法、检验规则，以及标志、标签、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的亚东黑木耳。

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，仅所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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB/T 6192 黑木耳
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 12533 食用菌杂质测定
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB/T 15672 食用菌总糖含量测定方法
- DB54/T 0141 地理标志产品 亚东黑木耳生产技术规程

3 术语和定义

GB/T 6192 和 GB/T 12728 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

亚东黑木耳

在第4章规定的地理标志产品保护范围内独特的自然地理环境条件下，使用特定的黑木耳品种栽培、生产的黑木耳。

4 地理标志产品保护范围

亚东黑木耳的地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即西藏自治区亚东县康布乡、上亚东乡、下司马镇、下亚东乡共四个乡镇现辖行政区域，见附录 A。

5 产地环境和生产技术

产地环境和生产技术应符合 DB54/T xxxx 的规定。

6 质量要求

6.1 感官特征

干木耳呈黑色，肉质细腻、脆滑爽口，营养丰富，具有亚东黑木耳特有的气味且无异味，同时应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
杂质/%	≤ 1.0
拳耳/%	≤ 1.0
薄耳/%	≤ 0.5
流失耳	无
虫蛀耳	
霉烂耳	

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
干湿比	≥ 1:12
水分/%	≤ 14
灰分/%	≤ 6
总糖/%	≥ 28
粗蛋白质/%	≥ 7.0
粗脂肪/%	≥ 0.4
粗纤维/%	≥ 3.0
总氨基酸/%	≥ 5

6.3 卫生指标

- 6.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 6.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 6.3.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

杂质按 GB/T 12533 规定的方法测定，其余项目按 GB/T 6192 规定的方法测定。

7.2 理化检验

7.2.1 干湿比

按照 GB/T 6192 规定的方法测定。

7.2.2 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.3 灰分

按照 GB 5009.4 规定的方法测定。

7.2.4 总糖

按照 GB/T 15672 规定的方法测定。

7.2.5 粗蛋白质

按照 GB 5009.5 规定的方法测定。

7.2.6 粗脂肪

按照 GB 5009.6 规定的方法测定。

7.2.7 粗纤维

按照 GB/T 5009.10 规定的方法测定。

7.2.8 总氨基酸

按照 GB 5009.124 规定的方法测定。

7.3 卫生检验

7.3.1 污染物限量

按照 GB 2762 规定的方法测定。

7.3.2 农药残留限量

按照 GB 2763 规定的方法测定。

7.3.3 食品添加剂

按照 GB 2760 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批规则

同一品种、同一产地、同一采收季节的产品作为一个检验批次。

8.2 抽样

8.2.1 抽样数量

在整批货物中，包装产品以同类货物的小包装袋（盒、箱等）为基数，散装产品以同类货物的质量（kg）或件数为基数，按下列整批货物件数的基数进行随机取样：

- 整批货物 50 件以下，抽样基数为 2 件；
 - 整批货物 51~100 件，抽样基数为 4 件；
 - 整批货物 101~200 件，抽样基数为 5 件；
 - 整批货物 201 件以上，以 6 件为最低限度，每增加 50 件加抽 1 件。
- 小包装质量不足检验所需质量时，适当加大抽样量。

8.2.2 抽样方法

在整批货物中的不同部位抽样，每件深入耳包中心处抽取 100 g，把抽取出的样品置于铺垫物上，充分混合后，以四分法分取需要数量样品，装入密封样品袋。

8.3 检验分类

8.3.1 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官特征、等级指标、水分。

8.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时；
- 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- 因人为或自然因素使生产技术或生产环境发生较大变化时。

8.4 判定规则

8.4.1 交收检验或型式检验项目全部符合本标准，即判为合格批或该周期型式检验合格。

8.4.2 卫生指标中任何一项不符合本标准要求的，则判定该批产品不合格。等级指标和理化指标如有一项不合格，允许在同批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

8.4.3 经检验后不符合不等级质量标准要求，应按其实际质量等级进行定级，或由交售方按本标准重新进行分组整理，并申请收购方抽样复检，以复检结果为准，复检一次为限。

9 标志、标签

9.1 地理标志产品专用标志的使用应符合《地理标志产品保护规定》的要求，外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 标签应符合 GB 7718 的要求。

10 包装、运输、贮存

10.1 包装

10.1.1 包装材料应坚固、洁净、干燥、防湿、无破损、无异味、无毒、无害。

10.1.2 每批产品所用的包装、质量单位应一致。

10.1.3 定量包装净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

10.2 运输

10.2.1 运输时应轻装、轻卸，避免机械损伤。

10.2.2 运输工具应清洁、卫生，无污染物、无杂物。

10.2.3 防日晒、防雨淋，不得裸露运输。

10.2.4 不得与有毒、有害、有异味的物品和鲜活动物混装混运，不得用有毒（害）或受污染的运输工作运载。

10.3 贮存

10.3.1 置于通风良好、阴凉干燥、清洁卫生、有防潮设备及防霉变、防虫蛀和防鼠设施的库房贮存。

10.3.2 不得与有毒、有害、有异味或易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。

地方标准信息服务平台

附录 A
(规范性附录)

亚东黑木耳地理标志产品保护范围图

亚东黑木耳地理标志产品保护范围见图 A. 1。



图 A. 1 亚东黑木耳地理标志产品保护范围图