

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 2966—2017

地理标志产品 明光绿豆

Geographical indication products mingguang mung bean



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2017 - 09 - 15 发布

2017 - 10 - 15 实施

安徽省质量技术监督局 发布



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》和 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由明光市明光绿豆协会提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：明光市明光绿豆协会、明光市土肥站、明光市植保站、明光市农业技术推广中心。

本标准起草人：胡业功、刘成江、刘廷府、周福红、胡业军、程茂松、缪志新、吴炳青、李守北、张丽亚、周斌、杨勇。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

地理标志产品 明光绿豆

1 范围

本标准规定了明光绿豆的术语和定义、产品保护范围、分类、质量要求和卫生要求、检验方法、检验规则、标签标识以及包装、储存和运输的要求。

本标准适用于明光绿豆。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
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 5009.5 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 5084 农田灌溉水质标准
GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5519 谷物与豆类 千粒重的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10462-2008 绿豆
GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
DB34/T 2170 绿豆高产栽培技术规程

3 术语和定义

GB/T 10462-2008 的第3章 3.1~3.2 条界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

明光绿豆 *mingguang mung bean*

在明光市适宜种植范围内，种植的明系一号或源于明系一号的优良明光绿豆品种，产于本标准第4章规定的区域内，符合本标准质量要求的明光绿豆。

4 地理标志产品保护范围和自然条件

4.1 地理标志产品保护范围

明光绿豆的地理标志产品保护范围，限于国家质量监督检验检疫总局 2016 年第 128 号公告确定的生产地域范围，为 11 个乡镇（街道办事处），总面积 30 万亩。见附录A。

4.2 地理标志产品保护地域自然条件

4.2.1 日照

全年日照时数 2200 h。

4.2.2 气温

年均气温 15℃， $\geq 0^{\circ}\text{C}$ 的年活动积温 5470℃， $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 活动积温 4700～4850℃，年平均无霜期 219 d。

4.2.3 降水

降水集中的 7～9 月份月平均降水量 220 mm，年均降水量为 934 mm。

4.2.4 土壤

土壤类型为黄棕壤、黄褐土，透气、爽水，土壤 pH 值为 5.5～7.0，有机质含量 $\geq 1\%$ ，含盐量 $\leq 0.2\%$ 。

4.2.5 水源

以境内河流、湖泊、水库、塘坝为主，地下水为辅，水质应符合 GB 5084 的要求。

5 栽培技术及采收要求

栽培技术及采收应符合 DB34/T 2170 的要求。

6 产品要求

6.1 感观特色

外观颜色碧绿，无蜡质，有光泽；皮薄，煮熟时皮肉不完全分离，豆脐与肉粘连，裂开为梅花状；汤清；口感香、豆味浓、爽口，略带甜味。

6.2 质量分级及理化指标

见表1。

表1 地理标志产品明光绿豆质量分级及理化指标

等级	项目						
	纯粮率 %	千粒重 g	杂 质 %		水分 %	蛋白质 g/100g	脂肪 g/100g
			总量	其中：矿物质			
特级	≥98	60	≤1	≤0.5	≤13.5	≥18	≤0.8
1级	≥97	55					
2级	≥94	45					

6.3 卫生与安全要求

- 6.3.1 卫生指标符合 GB 2715 的规定。
- 6.3.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 6.3.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7 检测方法

7.1 感观指标

7.1.1 籽粒颜色

每批取籽粒样品 100 粒，放入洁净平盘中，在自然光照下观察其籽粒颜色。

7.1.2 煮汤状态

每批取籽粒样品 100 粒，洗净放入 500 克清水中煮沸 25~30 分钟。汤清，绿豆皮肉不完全分离，脐部与肉粘连，裂开为梅花状。

7.1.3 口感

品尝煮熟豆粒，口感香、豆味浓、爽口，略带甜味，汤豆味香浓。

7.2 理化指标

7.2.1 纯粮率、杂质的测定

按 GB/T 5494 的规定执行。

7.2.2 水分的测定

按 GB 5009.3 的规定执行。

7.2.3 蛋白质的测定

按 GB 5009.5 的规定执行。

7.2.4 脂肪的测定

按 GB 5009.6 的规定执行。

7.2.5 千粒重的测定

按 GB/T 5519 的规定执行。

7.3 质量安全指标

7.3.1 污染物限量的测定

按 GB 2762 的规定执行。

7.3.2 农药最大残留限量

按 GB 2763 的规定执行。

<http://bzxx.ahbz.org.cn>
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

8 检验规则

8.1 抽样

抽样检验应在产品包装前检验，同一生产单位、同一等级、同一包装日期为一批次。大批（大于 500 kg）按 5%取样，小批（小于 500 kg）按 8%取样品。

样品的 50%用于感官、理化指标的检验，其余 50%留样备用。

8.2 判定规则

8.2.1 当感官、理化、质量安全有一项指标不合格，则判定该批产品为不合格产品。

8.2.2 当感官指标、理化指标出现不合格时，可从同一检验批次抽检备用样品进行复检，复检后如仍有一项不合格，则判定为该批产品为不合格产品。

8.2.3 质量安全指标中如有一项不合格，不得复检，则直接判定该批产品为不合格品。

9 标志、包装、储存和运输

9.1 标志

产品标志符合 GB/T 17924 的规定。

9.2 包装

产品包装符合 GB 7718 的规定。

9.3 储存

9.3.1 产品贮存在阴凉、干燥、无异味的仓库中，使用低温低湿库，合理调控库内温度。

9.3.2 使用机械恒温库，合理调控恒温库内温度在 10℃以下，相对湿度在 50%以内。

9.3.3 贮存时产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4 运输

产品搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击挤压；运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮；运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

附 录 A
(规范性附录)
地理标志产品 明光绿豆的保护范围

