

T/WSJKNX

重庆市万盛经济技术开发区农产品技术推广协会团体标准

T/WSJKNX 1—2020

地理标志产品 黑山谷花椒

Product of geographical—Heishangu Prickly ash

2020 - 12 - 02 发布

2020 - 12 - 02 实施

重庆市万盛经济技术开发区农产品技术推广
协会 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..... 1

5 要求..... 2

 5.1 自然环境..... 2

 5.2 种植要求..... 2

 5.3 质量要求..... 2

6 检验方法..... 3

 6.1 感官指标检验..... 3

 6.2 理化指标检验..... 3

 6.3 食品安全指标..... 3

7 检验规则..... 3

 7.1 组批..... 3

 7.2 抽样..... 3

 7.3 检验类型..... 3

 7.4 判定规则..... 3

8 标签标识、包装、运输和贮存..... 3

 8.1 标签标识..... 4

 8.2 包装..... 4

 8.3 运输..... 4

 8.4 贮存..... 4

附录 A （规范性附录） 黑山谷花椒产地范围区域图..... 5

附录 B （规范性附录） 黑山谷花椒种植规程..... 6

前 言

本标准按照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有可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由重庆市万盛经济技术开发区农产品技术推广协会提出并归口。

本标准起草单位：重庆市万盛经济技术开发区农产品技术推广协会。

本标准主要起草人：黄华吉、熊刚。

本标准及其代替文件的历史版次发布情况：本标准为首次发布。

地理标志产品 黑山谷花椒

1 范围

本标准规定了黑山谷花椒的术语和定义、产地范围、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输与贮藏的要求。

本标准适用于原国家工商行政管理总局批准的地理标志证明商标“黑山谷花椒”对应的产品。

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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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/T 12729.2	香辛料和调味品	取样方法
GB/T 12729.12	香辛料和调味品	不挥发性乙醚抽提物的测定
GB/T 38495	感官分析 花椒麻度评价	斯科维尔指数法
GB/T 30385	香辛料和调味品	挥发油含量的测定

3 术语和定义

3.1

黑山谷花椒

本标准第4章规定的范围内种植，产品质量符合本标准要求的花椒。

3.2

鱼鳞坑

在山坡上挖掘有一定蓄水容量、交错排列、类似鱼鳞状的半圆型或月牙型土坑。

3.3

平茬

苗木在移植2年~3年后，从根颈处全部剪截去上面的枝条，使重新发出通直而粗壮主干的方法。

4 产地范围

黑山谷花椒产地范围位于万盛区境内，在北纬 $28^{\circ}46'$ ~ $29^{\circ}06'$ ，东经 $106^{\circ}45'$ ~ $107^{\circ}03'$ ，海拔在265m~1973m之间，北靠巴南，西连綦江，东邻南川，南邻贵州遵义，辖区包括万东、南桐、青年、关坝、丛林、金桥、石林、黑山8个镇，幅员面积565.76Km²，产地范围区域图见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 环境特征

位于四川盆地东南边缘与云贵高原衔接过渡的山区，森林覆盖率为35.8%。地势东高西低，海拔在265m~1973m之间，露地层众多，为沉积岩系。

5.1.2 气候

属处亚热带季风湿润气候，年平均气温 18.1°C ，年总积温 6595.9°C ，活动积温为 5868.9°C ，全年无霜期339.2d，极端最高温度为 41.7°C ，极端最低温度为 -3.6°C ，年降水量1312.7mm，相对湿度80%。

5.1.3 土壤

土壤为褐土、褐潮土，土质多为沙壤和壤土，pH值5.5~7.5，有机质含量 $\geq 1.0\%$ 。

5.2 种植要求

种植过程应按附录B的要求执行。

5.3 质量要求

5.3.1 感官指标

应符合表1要求：

表1 感官指标

序号	项目	指标
1	外观	颗粒大而均匀，开裂口呈圆形
2	果表	颗粒表面分布油囊多，颜色鲜红，身干，洁净，无霉粒，无杂色
3	口感	辛麻感性慢，且后味特别持久
4	气味	花椒固有的味道，气味浓郁，穿透力极强

5.3.2 理化指标

应符合表2要求：

表2 理化指标

序号	项目	指标
1	含水量 (%)	≤ 12
2	挥发油含量 (%)	≥ 3.5
3	麻度 (SPU)	≥ 120000
4	醚溶解物含量 (%)	≥ 12

5.3.3 食品安全指标

真菌毒素限量、污染物限量和农药最大残留量应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标检验

以目测、口尝、鼻嗅方式检验。

6.2 理化指标检验

- 6.2.1 含水量的测定按 GB 5009.3 的规定执行。
- 6.2.2 挥发油含量的测定按 GB/T 30385 的规定执行。
- 6.2.3 麻度的测定按 GB/T 38495 的规定执行。
- 6.2.4 醚溶解物含量的测定按 GB/T 12729.12 的规定执行。

6.3 食品安全指标

真菌毒素限量、污染物限量和农药最大残留量的检验方案应按GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一品种、同一产地、同一采收期的花椒为一检验批次。

7.2 抽样

按GB/T 12729.2的规定进行取样。

7.3 检验类型

7.3.1 交收检验

交收时应进行感官指标检验。

7.3.2 例行检验

有下列情形发生时应进行例行检验，检验项目为本文件5.3规定的全部项目：

- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- 交收检验差异较大时；
- 国家质量监督机构或主管部门提出例行检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 对不符合感官指标要求的样品做记录，样品不合格率应不超过 10%。未超过 10%的，判定为合格，否则为不合格。

7.4.2 涉及理化指标不合格时，可重新加倍抽取样品进行复检，如检验合格，判该批次合格，否则为不合格。

7.4.3 食品安全指标不合格时，判定该批次不合格。

8 标签标识、包装、运输和贮存

8.1 标签标识

标签标识包含以下内容：

- 产品名称；
- 产地；
- 净含量；
- 生产日期；
- 贮存方法；
- 地理标志产品专用标志等。

8.2 包装

应符合以下要求：

- 包装材料无毒、清洁、干燥、无污染、无异味，具有一定的通透性、防潮性、抗压性、和环保性；
- 为可回收利用或可降解的食品包装材料；
- 包装容器尺寸、形状应适应产品流通的需要。

8.3 运输

应符合以下要求：

- 运输工具应清洁、卫生、干燥、无其他污染物；
- 运输过程应具有防雨、防潮、防晒措施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运；
- 运输途中应保持在 25° C 以下；
- 装卸时应轻拿、轻放，防止机械损伤。

8.4 贮存

应符合以下要求：

- 贮存仓库应有防潮、防霉、防冻措施，远离火源，保持清洁；
- 环境应清洁、干燥、无异味；
- 不得露天放置或与潮湿地面直接接触，应放置垫板；
- 不得与有腐蚀性、有毒、有害、有异味或易于发潮的货物共同存放。

附 录 A
(规范性附录)
黑山谷花椒产地范围区域图

黑山谷花椒产地范围区域图见下图:

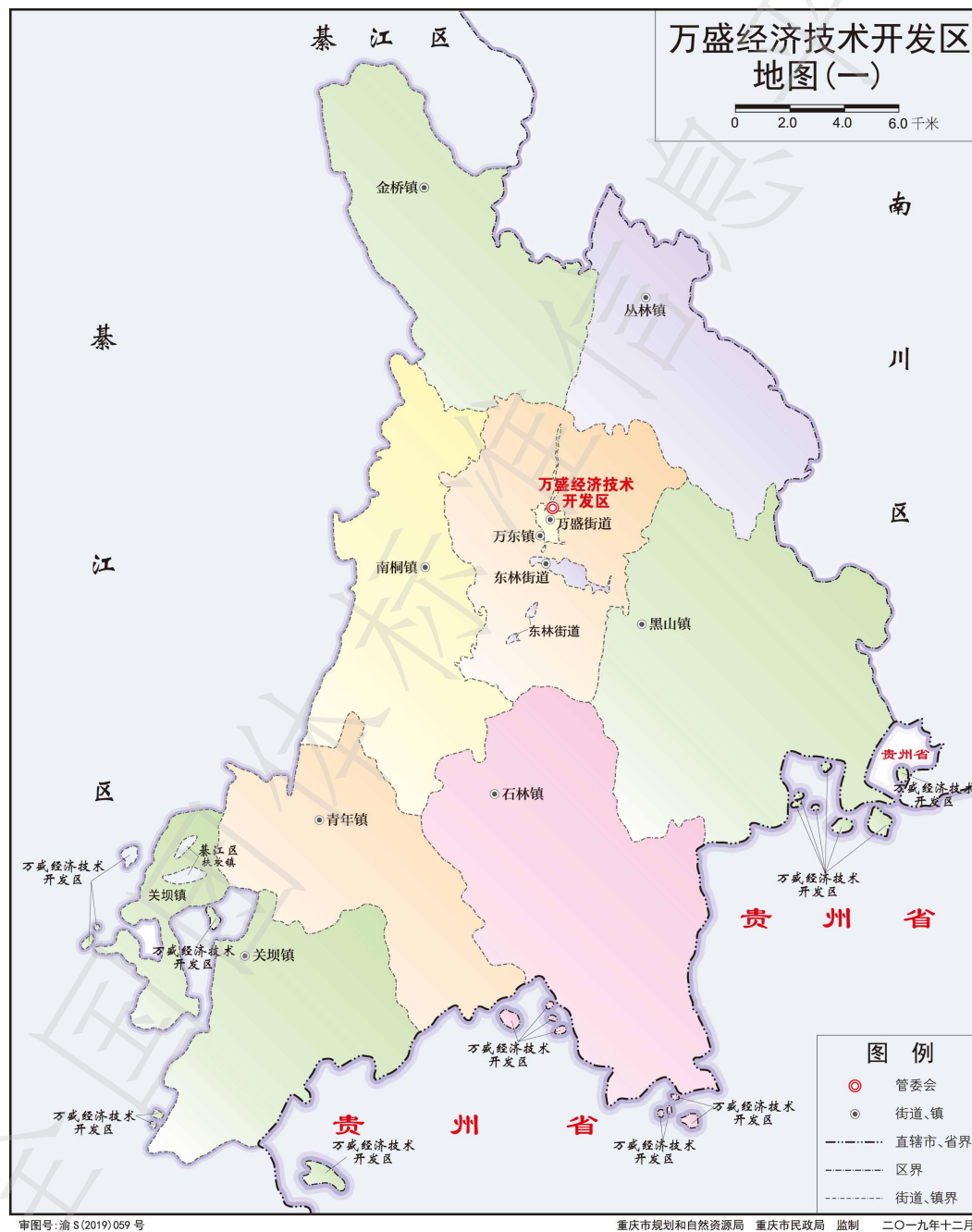


图 A.1 黑山谷花椒产地范围区域图

附 录 B
(规范性附录)
黑山谷花椒种植规程

B.1 种植

- B.1.1 种植时间：春季和秋季均可栽植：春栽于土壤解冻后至苗木萌芽前；秋栽于落叶后或雨后至土壤冻结前。
- B.1.2 整地方式：荒山造林，采用鱼鳞坑反坡整地，栽植坑为50cm×50cm×40cm，外沿高出30cm。
- B.1.3 栽植密度：株行距为1.5m×3.0m。
- B.1.4 苗木选择：苗种选用高度大于60cm，地径大于0.6cm，侧根多余3条且长于10cm，无病虫害和无机械损伤的苗木。
- B.1.5 做泥锅：挖一土坑，填入细土，用水搅拌成泥浆形成泥锅，栽植前将苗木根浸泡在泥锅内。
- B.1.6 定植：栽植时将泥浆蘸根的苗木置于坑穴，扶直树身，按照“三埋两踩一提苗”的步骤栽植。栽植深度以比苗木原土痕深2cm~3cm。栽后浇定根水，水渗完后封土。定杆于地面5cm~10cm处。
- B.1.7 覆地膜：以定植苗为中心，将周围做成浅锅状，覆盖80cm²~100cm²的地膜。
- B.1.8 覆土球：冬栽苗木，应在平茬后的剪口上覆细土，确保苗木剪口不外露，呈土球状。

B.2 田间管理

- B.2.1 整形防冻：冬季新修整树盘，并用土堆在主干根部作为防冻措施，气温回升后刨开。
- B.2.2 浇水：在越冬、萌芽，果实生长时各浇水一次。
- B.2.3 施肥：花期、果实膨大期施加适量化肥，提高出果率和促进果实生长。
- B.2.4 清除杂草：及时清除杂草。
- B.2.5 整形修剪：栽后当苗木高于60cm，应进行修剪，确保苗高于50cm~60cm之间。
- B.2.6 病虫害防治：
- 锈病和褐斑病，喷洒多菌灵等；
 - 蚜虫，喷洒 2.5%的敌杀死 4000 倍液；
 - 凤蝶，喷洒 50%敌百虫 1000 倍液；
 - 天牛，向其隧洞插入毒签。

B.3 采收与处理

- B.3.1 采收：采摘时间随品种、气候、年份、立地不同而不同，一般在 8、9 月之间，采摘花椒时应带上安全无污染手套用手从果穗基部掐取。
- B.3.2 晾晒：花椒采后应在一天内曝晒干燥，晾晒场宜水泥地板，晾晒过程用木棍翻动，间隔时间 3h~4h。晒干后，用细木棍轻轻敲打，分离果皮，放在阴凉通风处保存。