本溪市地方标准

DBXX/T XXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

地理标志产品 草河口红松籽

Product of geographical indication—

Caohekou korean pine nut

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

|  |  |
| --- | --- |
| XXXX - XX - XX 发布 | XXXX - XX - XX 实施 |

本溪市市场监督管理局   发布

|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 点击此处添加ICS号 |
| CCS | 点击此处添加CCS号

|  |
| --- |
| **地标** |

 |

1. 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。

本文件由辽宁省森林经营研究所提出。

本文件由本溪市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：辽宁省森林经营研究所。

本文件主要起草人：尚福强、马晓雨、张利民、庞志慧、高源、王行轩、张丽艳、樊琳琳、金鑫。

地理标志产品 草河口红松籽

1. 范围

本标准规定了草河口红松籽术语和定义、地理标准产品保护范围、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局2010年第13号公告批准保护的草河口红松籽。

1. 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 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 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 食品中油脂的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中多糖的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.10 食品安全国家标准 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

DB21/T 1570 红松嫁接技术规程

DB21/T 1690 红松无性系果林营建技术

DB21/T 1691 红松果材兼用林营建技术规程

DB21/T 2203-2013 红松种子质量

LY/T 1921 红松松籽

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

草河口红松籽 Caohekou korean pine nut

在本溪满族自治县地理标志保护区内生长成熟的红松种子，经采收、调制、加工而成的红松籽。

1. 地理标志产品保护范围

草河口红松籽地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，见附录A。

1. 要求
	1. 自然环境

草河口红松籽保护区域地理坐标介于北纬40º48ˊ-40º57ˊ，东经123º44ˊ-123º58ˊ之间，属于北温带湿润气候区，季风和大陆性气候特征明显，四季分明，雨量充沛，日照充足，温度适中，雨热同期。

* + 1. 气温

年平均气温6.1℃，日平均气温稳定，10℃的初日为4月25日至30日，终日为9月25日至10月3日 。最热月平均气温22.3℃，最冷月平均气温－13℃。

* + 1. 降水量

年平均降水量926.3mm，年蒸发量1072.5mm。

* + 1. 日照

全年日照时数2362.1小时，平均日照率51%。

* + 1. 土壤

以山地棕色森林土为典型代表，土壤肥沃，成土母质多为花岗片麻岩，土层厚度40-70cm，腐殖质层10-20cm,土壤微酸性。

* + 1. 风速

年平均风速仅为2.5米/秒，3—5月份风速最大，可达3.6米/秒。

* 1. 种源选择

在本保护区栽培的红松使用本地区红松种子园、人工林内经过选择的优树种子和穗材。

* 1. 果林栽培

各项技术要点按 DB21/T1570《红松嫁接技术规程》执行。

* 1. 林分管理

林分管理按DB21/T 1690 《红松无性系果林营建技术》和DB21/T 1691《 红松果材兼用林营建技术规程》执行。

* 1. 红松籽采收与调制

适宜在9月中下旬采种，球果黄褐色，个别球果自然脱落即可进行采果，采收后球果经晾晒、脱粒、分选，含水率小于10%时再进行风选，杂质含量≤1%，装袋贮藏。

* 1. 感官指标

脱粒干燥后的红松籽颜色为棕褐色、黄红色，籽粒饱满，外形完整，无肉眼可见杂质。红松籽仁为乳白色、黄色，风味纯正，浓松香味无异味，口感松脆。

* 1. 理化指标

应符合表1的要求。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 含水率/% ≤ | 10 |
| 灰分/% ≤ | 3.5 |
| 蛋白质/% ≥ | 10 |
| 油脂/% ≥ | 60 |
| 碳水化合物/% ≥ | 10 |
| 多糖/% ≥ | 10 |
| 粗纤维/% ≥ | 3 |
| 氨基酸（18中氨基酸总量）/mg·g-1  ≥ | 130 |

* 1. 质量等级

应符合表2的要求。

1. 质量等级

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 千粒重/g ≥ | 500 |
| 出仁率/% ≥ | 35 |

* 1. 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

* 1. 净含量偏差

净含量偏差应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 检验方法
	1. 感官指标

自然光下，将适量草河口红松籽置于干净白色托盘中，目测其色泽、形状和杂质，去壳后目测种仁色泽，品尝滋味和口感。

* 1. 理化指标
		1. 含水率

按GB 5009.3的规定执行。

* + 1. 灰分

按GB 5009.4的规定执行。

* + 1. 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

* + 1. 油脂

按GB 5009.6的规定执行。

* + 1. 多糖

按GB 5009.8的规定执行。

* + 1. 碳水化合物

按GB 5009.9的规定执行。

* + 1. 粗纤维

按GB 5009.10的规定执行。

* + 1. 氨基酸

按GB 5009.124的规定执行。

* 1. 质量等级
		1. 千粒重

按DB21/T 2203-2013的规定执行。

* + 1. 出仁率

按LY/T 1921的规定执行。

1. 检验规则
	1. 组批

同一批原料生产的同一品种、同一规格、同一质量等级的产品为一批。

* 1. 抽样

抽样检验样品应具代表性，从每批产品的不同部位进行随机抽样。每个抽样包件抽取（300-500）g，经双方同意可酌情增减。

* 1. 出厂检验

产品出厂前，应由检验人员按照标准中5.6的感官指标，5.7的含水率，5.8的千粒重、出仁率,5.9-5.11中的真菌毒素、污染物和净含量偏差的规定进行检验，检验合格并签发合格证，注明生产日期和检验员代号方可出厂。

* 1. 型式检验

型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。有下列情况之一时应进行：

a）生产工艺或原料来源发生较大改变时；

b）购买产品一方要求型式检验时；

c）供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

d）国家质量技术监督部门提出型式检验时。

* 1. 判定规则

经检验产品全部指标符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。经检验若有一项卫生指标不合格，判定该批产品为不合格产品。经检验若有感官指标、理化指标和质量等级项目不合格时，可在同批产品中加倍取样数量，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

1. 标志、标签、包装、运输、贮存
	1. 标志

产品包装按照GB/T 191的规定执行，获准使用地理标志产品专用标志的生产者 ,可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志，标志的使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法(试行)》。

* 1. 标签

产品标签应按照GB 7718的规定执行。

* 1. 包装

产品包装应按GB 9683的规定执行。

* 1. 运输

运输工具应干净整洁、防水、防晒，不得与非食物产品混装运输。运输过程中应轻装、轻卸，避免发生挤压、碰撞。

* 1. 贮存

产品应贮存于凉爽库房或冷藏库，地面铺设枕木。严禁与有毒、有异味和易于传播虫害的物品混合存放，防止虫害、鼠害。保质期12个月。