

团 体 标 准

T/YPCR 001—2024

双滘沙姜

Shuangjiao sand ginger

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

阳春市绿色种养循环农业协会 发布

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。

本文件由阳春市绿色种养循环农业协会提出。

本文件由阳春市绿色种养循环农业协会归口。

本文件起草单位：阳春市绿色种养循环农业协会、阳春市双滘沙姜协会、广州骏思知识产权代理有限公司、广东省湛江市质量技术监督标准与编码所、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX

双溜沙姜

1 范围

本文件规定了双溜沙姜的术语和定义、栽培技术、质量要求、检验方法、检验规则、包装、标识、运输与贮藏。

本文件适用于产自阳春市双溜镇现辖行政区域内的沙姜。

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 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量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8321 农药合理使用准则(所有部分)
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
- GH/T 1172 姜
- SN/T 0978 进出口新鲜蔬菜检验规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《中华人民共和国药典》(2020年版 一部 药材和饮片 生姜)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

双溜沙姜 Shuangjiao sand ginger

产于阳春市双溜镇现辖行政区域范围内，符合本文件质量要求的沙姜。

4 栽培技术

4.1 品种

山柰 (*Kaempferia galanga L.*)。

4.2 立地条件

选择土层深厚疏松，透气性能好，易排易灌，地下水位低的沙壤土种植，以冲积沙壤土栽培为宜。

4.3 选种

选择大小合适、皮薄、无病害、无霉烂、无潮解发汗、质地坚硬等充分成熟的沙姜作为种子。

4.4 种植

4.4.1 每 667m² 种植重量为 125kg~150kg。

4.4.2 沙姜种植时要施足基肥，可适当使用复合肥或者腐熟农家肥。

4.4.3 种植时沙姜按照品字形排列，沙姜的芽眼应朝着两侧，种植后用细土盖上。

4.5 田间管理

4.5.1 除草

沙姜种植5月和9月进行除草，中耕除草期间避免沙姜根部受损。

4.5.2 施肥

4.5.3 肥料使用应符合 NY/T 496 的规定。

4.5.4 10月中旬过后，可以大量施肥，施肥量宜为 7.5kg/667m²。秋分之后每隔 7d 可以施肥 1 次，每次施肥喷洒 2~3 次，可以有效提高产量。

4.5.5 水分管理

应加强水分管理，播种时浇透底水，暴雨过后及时开沟排水，防止积水。

4.6 病虫害防治

4.6.1 农业防治

预防为主，绿色防治。选用抗（耐）病优良品种，合理布局，实行轮作倒茬、清洁田园、加强中耕除草，降低病虫害源数量，培育无虫害壮苗。

4.6.2 化学防治

农药的选用应符合 GB/T 8321（所有部分）的规定；同时，优先选用生物农药或植物源农药。合理混用，防止和推迟虫病抗性发生和发展。轮换交替用药，注意用药的连续性和安全间隔期。

4.7 采收

每年冬至前后至次年2月采收。

4.8 加工

4.8.1 原料清洗

选择新鲜、无病虫害的沙姜根茎作为原料，通过清洗，去除表面的泥土和杂质。

4.8.2 切片

清洗干净的沙姜根茎切成薄片，注意保持片状规整，以便于后续烘干和保存。

4.8.3 烘干

将切好的沙姜片均匀摊放在烘盘上，放入烘干机中进行烘干。烘干温度和时间视具体设备而定，通常需要在较低的温度下慢慢烘干，以避免有效成分的破坏。

5 质量要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	外皮浅褐色或黄褐色，切面类白色。
气味	具有沙姜固有的正常辛辣味，辣味适中并略带香味，无其他异味。
组织形态	横切片为圆形或近圆形，皱缩，部分有根痕或残存须根；切面粉性，常鼓凸；质脆，易折断。

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
水分(干基)/%	≤ 13.0
总灰分(干基)/%	≤ 8.0
挥发油(干基)/(mL/100g)	≥ 1.5
Mg(干基)/(mg/kg)	≥ 450

6 检验方法

6.1 感官要求

将样品置于白色瓷盘中，观其形态、色泽，嗅其气味，品其口感滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 总灰分

按GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.3 挥发油

按GB 30385 规定的方法测定。

6.2.4 镁

按GB 5009.241 规定的方法测定。

6.2.5 污染物限量

污染物的限量按 GB 2762 的规定进行。

6.2.6 农药残留限量

农药残留限量按照GB 2763的规定进行。

6.2.7 净含量

按照JJF 1070的规定测定

7 检验规则

7.1 组批

以同一生产基地，同一品种，同一时间内栽培、采收、处理的沙姜产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 抽样规则

按GB/T 12729.2的相关规定执行。

7.2.2 出厂检验

出厂检验项目为感官要求，每批产品感官检验合格后，方可出厂。

7.2.3 型式检验

型式检验每年一次，检测项目为本文件规定的所有项目。当有以下情形之一时，应进行型式检验：

- a) 种植环境条件发生变化，可能影响产品质量时；
- b) 栽培技术发生变化时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 有关行政监管部门提出要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检测结果符合本文件第5章规定的全部质量要求时，判定该产品合格。

7.3.2 对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新随机加倍取样，对有争议项目进行复验，以复验结果为准。

8 包装、标识、运输与贮藏

8.1 包装

8.1.1 包装材料应符合 GB 4806.1 的规定，内包装塑料袋包装应符合 GB 4806.7 的规定，包装材料应保持干净、清洁、无污染。

8.1.2 包装箱要求应大小一致，牢固的瓦楞纸箱或木箱。根据客户要求或交货协议，可采用其他形式的包装，但应符合国家规定。

8.2 标识

8.2.1 包装标签应符合 GB 7718 规定，包装上应标明产品名称、等级、规格、产地、毛重、净重、经销单位名称和地址等内容。

8.2.2 包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输

装运时应轻装轻卸、防止受潮，运输途中温度不低于11℃，严禁日晒雨淋，并注意防冻、防热、防污染。

8.4 贮藏

8.4.1 产品储存在干燥通风、不易受潮、远离热源和有遮蓬的仓库内。不得与有毒有害和有挥发性气味的物品一起堆放。

8.4.2 包装箱不得直接接触地面，应放在地台板上。

8.4.3 适宜储存温度为 11℃~13℃，相对湿度为 93%~98%。