

DB65

新疆维吾尔自治区地方标准

DB65/T 4506—2024

代替DB65/T 4506—2022

地理标志产品 阿勒泰大果沙棘

Product of geographical indication—Altay sea-buckthorn

(意见征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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。

本文件代替DB 65/T 4506—2022《地理标志产品 阿勒泰大果沙棘》，与DB 65/T 4506—2022相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了“未成熟果”的定义（见 3.3，2022 年版的 3.3）；更改了“过度成熟果”的定义（见 3.4，2022 年版的 3.4）；
- b) 更改了栽培和采摘技术执行的标准（见第 7 章，2022 年版的第 7 章）；
- c) 更改了感官指标中外观的描述（见表 1，2022 年版的表 1）；
- d) 更改了分级指标中三级的成熟果实比例、破损率、果实纯度（见表 2，2022 年版的表 2）；
- e) 更改了“理化指标”中的“总酸”指标（见表 3，2022 年版表 3）；删除了“理化指标”中的“黄酮”指标（见 2022 年版的表 3）；增加了“理化指标”中“总糖”指标的内容（见表 3）；
- f) 更改了鲜果运输宜保持的温度（见 11.3.1，2022 年版的 11.3.1），增加了冻果运输温度（见 11.3.1）；
- g) 更改了鲜果贮存时间（见 11.4.2，2022 年版的 11.4.2）；
- h) 更改了冻果贮存温度（见 11.4.3，2022 年版的 11.4.3）；增加了冻果包装材料要求、每袋质量要求、搭架码放层数要求（见 11.4.3）；
- i) 删除了优胜、浑金、橙色大果沙棘品种（见 2022 年版的表 B.1）。

本文件由阿勒泰地区市场监督管理局提出。

本文件由新疆维吾尔自治区林业和草原局归口并组织实施。

本文件起草单位：阿勒泰地区林业科学研究所、新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、阿勒泰地区质量与计量检测所、福海县林业和草原局、新疆康元生物技术集团股份有限公司、新疆惠华沙棘生物科技有限公司、布尔津县松源林果生物科技有限公司、新疆恩利德生物科技有限公司、北京汇源集团布尔津沙棘产业有限公司。

本文件主要起草人：王健、王莉、卢山、武凤艳、王征、蔡永国、姜晓璐、靳慧林、孙蕾、马晓文、杨洪学、玛依努尔·阿不都那斯尔、努尔扎提·吾木尔扎克、加娜古尔·阿的里汗、图雅·乌卡、王楚。

本文件实施应用中的疑问，请咨询阿勒泰地区林业科学研究所。

对本文件的修改意见建议，请反馈至阿勒泰地区林业科学研究所（阿勒泰市金山路园林小区3号）、阿勒泰地区市场监督管理局（阿勒泰市团结南路33号）、新疆维吾尔自治区市场监督管理局（乌鲁木齐市新华南路167号）。

阿勒泰地区林业科学研究所 联系电话：0906—2122620；传真：0906—2120642；邮编：836599

阿勒泰地区市场监督管理局 联系电话：0906—2318669；传真：0906—2318669；邮编：836599

新疆维吾尔自治区市场监督管理局 联系电话：0991—2818750；传真：0991—2311250；邮编：830004

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2022年首次发布为DB 65/T 4506—2022。

——本次为第一次修订。

地理标志产品 阿勒泰大果沙棘

1 范围

本文件规定了地理标志产品阿勒泰大果沙棘的主栽品种、地理标志保护范围、地理环境、气候环境、栽培和采摘技术、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于国家市场监督管理总局行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的阿勒泰大果沙棘。

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限量
GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中蔗糖的测定
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 13519 包装用聚乙烯热收缩薄膜
GB/T 15267 食品包装用聚氯乙烯硬片、膜
GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
GB/T 29373 产品追溯要求 果蔬
GB/T 30134 冷库管理规范
GB/T 40363 冷藏集装箱和冷藏保温车用硬质聚氨酯泡沫塑料
NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定折射仪法
DB 65/T 2989 特色林果 大果沙棘绿色生产技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大果沙棘 **sea-buckthorn**
百粒果平均重量>40 g的沙棘品种。

3.2

地理标志产品 阿勒泰大果沙棘 product of geographical indication-Altay sea-buckthorn

在阿勒泰地区阿勒泰市、布尔津县、哈巴河县、吉木乃县、福海县、富蕴县、青河县培育、种植、管理，质量要求符合本文件的大果沙棘。

3.3

未成熟果 unripe fruit

组织质地坚硬，颜色泛青的果实。

3.4

成熟果 optimum-mature fruit

组织有弹性，不易破损，具备本品种果实固有的色、香、味、形等特征品质性状的果实。

3.5

过度成熟果 over-mature fruit

质地软绵，果皮薄，容易破损，口感有异味的果实。

3.6

杂果 variegated fruit

除所采品种之外的其它沙棘品种的果实。

3.7

杂质 impurity

除沙棘果实以外的其它固体物质。

4 品种

大果沙棘主栽品种名录见附录A。

5 地理环境

5.1 阿尔泰山南麓、准噶尔盆地北缘，N45° 00′ 00″ ~N49° 10′ 45″，E85° 31′ 73″ ~E91° 01′ 15″（见附录B），海拔400 m~900 m，属于内陆干旱寒温带气候、日照充足，降水量少、蒸发量大。

5.2 土壤疏松、肥沃，有机质含量 $\geq 0.5\%$ ，土层厚度 ≥ 50 cm，pH值为7.5~9.0，总盐含量 $\leq 0.3\%$ ，地下水位 ≤ 50 cm，壤土或沙壤土。

5.3 水资源丰富，境内主要有额尔齐斯河和乌伦古河两大水系，年总径流量为123亿 m³，水质矿化度 < 1 g/L，pH值为7.5~8.0。

6 气候环境

6.1 气温

年平均气温为2℃~4℃， ≥ 10 ℃的有效积温1900℃~3100℃，年平均无霜期120 d~150 d，环境冷凉。

6.2 光照

年平均日照时数为2700 h~3200 h，日照冬短夏长，日照百分率达62%~71%，全年总辐射量平均 ≥ 2000 MJ/cm²。

6.3 降水

自然降水的季节分配，以夏季（6月～8月）最多，冬季（12月～3月）最少，春（3月～5月）、秋（9月～11月）两季相近，年平均降水量110 mm～200 mm。

6.4 蒸发量

年平均蒸发量2000 mm～2300 mm。

7 栽培和采摘技术

应按DB65/T 2989的规定执行。

8 要求

8.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项目 | 要求 |
|------|------------------------------------|
| 外观 | 外观为黄色、橘黄色或橘红色，有光泽，无褐斑，果大，形状为圆形或圆柱形 |
| 口感 | 滋味酸甜，具有大果沙棘特有的味道 |
| 组织质地 | 果肉富有弹性，不易破损 |

8.2 分级指标

应符合表2的规定。

表2 分级指标

单位：%

| 等级 | 成熟果实比例 | 破损率 | 果实纯度 | 叶片 | 枝条杂质含量 |
|----|------------------|----------|-----------|------|--------|
| 一级 | 成熟果实100 | 0 | 品种一致100 | ≤0.5 | ≤1 |
| 二级 | 含有过熟或未成熟果实≤10 | 破损≤10 | 含杂果≤10 | ≤1 | ≤3 |
| 三级 | 10<含有过熟或未成熟果实≤15 | 10<破损≤15 | 10<含杂果≤15 | ≤3 | ≤5 |

8.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

| 项目 | 指标 |
|-------------|------|
| 可溶性固性物含量/% | ≥10 |
| 总酸含量/(g/kg) | ≥10 |
| 脂肪含量/% | ≥2.4 |

表3 理化指标（续）

| 项目 | 指标 |
|-------------------|------|
| 维生素C含量/（ mg/100g） | ≥50 |
| 总糖含量/（ g/100g） | ≥2.5 |

8.4 污染物限量和农药残留最大限量

- 8.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的要求。
- 8.4.2 农药残留最大限量应符合 GB 2763 的要求。

9 检验方法

9.1 感官指标

在光线充足、无异味的环境中，将样品置于白色搪瓷盘上检查果实弹性、光泽、果色、破损情况等外观特征是否符合8.1、8.2的要求。

9.2 理化指标

- 9.2.1 可溶性固形物应按 NY/T 2637 的规定执行，符合 8.3 的要求。
- 9.2.2 总酸应按 GB/T 12456 的规定执行，符合 8.3 的要求。
- 9.2.3 脂肪应按 GB 5009.6 的规定执行，符合 8.3 的要求。
- 9.2.4 维生素 C 应按 GB 5009.86 的规定执行，符合 8.3 的要求。
- 9.2.5 总糖应按 GB 5009.8 的规定执行，符合 8.3 的要求。

10 检验规则

10.1 组批

产品以批为单位，同一时间采收，批发市场、农贸市场、超市相同进货渠道的阿勒泰大果沙棘作为一个检验批次。

10.2 抽样

按NY/T 2103的规定执行。

10.3 交收校验

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要求、净含量、标志和包装，检验合格后并附合格证方可交收。

10.4 判定规则

本文件第9章所规定的产品质量要求中的任何一项指标不合格，该批产品判为不合格。理化指标中如有不合格项，则应从样品中再抽取样本进行复检，复检结果依然不合格，判定该批产品不合格。

10.5 复检

对检验结果有异议时，应对留存样品进行复检。无留存样品时，按抽样规定在同一批次产品中重新加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果判定该批产品是否合格。卫生指标不合格不应复检。

11 标志、包装、运输、贮存

11.1 标志

地理标志产品专用标志的使用应符合GB/T 17924的要求，并标明产区名称。

11.2 包装

11.2.1 包装材料

应坚固、洁净、无毒、无异味，符合GB 4806.1的要求。本文件经批准使用后，可在产品包装上使用地理标志产品专用标志。

11.2.2 包装箱图示

应符合GB/T 191的要求。

11.2.3 包装要求

11.2.3.1 鲜果包装

应符合GB/T 15267或GB/T 4456或GB/T 13519的要求。

11.2.3.2 冻果包装

应符合GB/T 40363的要求。

11.3 运输

11.3.1 鲜果和冻果均用冷藏或保温车船运输，鲜果运输温度宜保持在0℃~5℃，冻果运输温度宜保持在-20℃~-25℃，作业流程应符合GB/T 24616的要求。

11.3.2 运输工具应清洁、卫生、无污染，运输中不应与有毒有害物质混运。

11.4 贮存

11.4.1 应按GB/T 30134的要求，并建立可追溯体系，应符合GB/T 29373的要求。

11.4.2 鲜果温度宜保持在0℃~5℃，时间不超过72 h。

11.4.3 冻果温度宜保持-20℃~-25℃，食用编织袋或食用塑料筐包装，30 kg/袋~40 kg/袋，搭架码放层数不超过5层，保质期不超过12个月。

附 录 A
(资料性)
大果沙棘主栽品种名录

表A. 1给出了大果沙棘主栽品种名录。

表A. 1 大果沙棘主栽品种名录

| 序号 | 品种名称 | 果实性状 | 生长特点 |
|----|-------|---|-----------------------------|
| 1 | 阿尔泰新闻 | 果实呈圆形，浅橘黄色，平均单果重0.5 g，果味酸甜，不苦不涩。 | 枝干无刺，果穗较长，本品种抗干缩病。 |
| 2 | 向阳 | 枝条无刺；果实圆柱形，平均单果重0.9 g，果实橘黄色，果柄长5 mm~6 mm，8月10日前后果实成熟。 | 枝条无刺，8月初果实成熟。 |
| 3 | 楚伊 | 果实呈柱椭圆形，橘红色，粒大，平均单果重0.9 g，果味甜酸可口。 | 植株长势较弱，棘刺较少，成熟期为8月上半旬，果实早熟。 |
| 4 | 巨人 | 果实圆柱形，橘黄色，酸甜，适于鲜食，平均果重0.9 g。 | 树势较强，枝条无刺，早熟型，抗寒，抗病虫害。 |
| 5 | 深秋红 | 果实圆柱形，橘红色，酸甜，适于加工，平均果重0.8 g。 | 枝条无刺，晚熟型，抗寒，抗病虫害。 |
| 6 | 状元黄 | 果实圆形，黄色，酸甜，适于加工，平均果重0.7 g。 | 树势较强，枝条无刺，早熟型，抗寒，不耐干旱，易感病。 |

