

ICS 67.080.20

B 31

备案号: 59786-2018

DB23

黑龙江省地方标准

DB23/T 2003—2025

代替 DB23/T 2003-2017

地理标志产品 太保胡萝卜

(征求意见稿)

联系人: 李宛

联系人电话: 18644066602

联系人地址: 黑龙江省哈尔滨南岗区学府路 368 号

联系人单位: 黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所

联系人邮箱: zhijiankeyan@163.com

2025-05-10 发布

2025-06-10 实施

黑龙江省市场监督管理局 发布

前 言

本文件根据国家知识产权局颁布的《地理标志产品保护办法》、2017年第39号《质检总局关于批准对桥梓杂枣等27个产品实施国家地理标志产品保护的公告》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

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 DB23/T 2023-2017《地理标志产品 太保胡萝卜》，与DB23/T 2003-2017相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了标准的适用范围（见1，2017年版的1）；
- 增加了术语和定义（见3，2017年版的3）；
- 删除了种植条件（见2017年版的6）；
- 增加了等级规格（见表2）；
- 更改了理化指标要求（见表3，2017年版的表2）；
- 更改了抽样（见7，2017年版的8）；
- 更改了检验方法（见8，2017年版的9）；
- 更改了检验规则（见9，2017年版的10）；
- 更改了标志、包装及运输（见10，2017年版的11）；

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。

本文件由黑龙江省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所、双鸭山市检验检测中心、黑龙江省质量监督检测研究院、双鸭山市四方台区太保镇四合村昊天蔬菜玉米种植农民专业合作社、双鸭山市农业技术综合服务中心、黑龙江省农业科学院园艺分院、伊春市检验检测中心。

本文件主要起草人：李宛、刘福全、刘春颖、白云龙、曲召军、王振华、邹继文、张慧、王志伟、王剑平、孙中明。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2017年首次发布为 DB23/T 2003-2017；
- 本次为第一次修订。

地理标志产品 太保胡萝卜

1 范围

本文件规定了地理标志产品太保胡萝卜的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、质量要求、抽样、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本文件适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的保护范围内生产的太保胡萝卜。

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 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限定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- 国家知识产权局公告（2023）80号 地理标志产品保护办法
- 国家知识产权局公告（2019）354号 地理标志专用标志使用管理办法
- 国家质量监督检验检疫总局公告2005年第78号 地理标志产品保护规定

3 术语和定义

NY/T 493 确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

太保胡萝卜

原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的保护范围内即黑龙江省双鸭山市四方台区太保镇现辖行政区域内，符合相应的自然环境条件及生产技术要求胡萝卜。

3.2

歧根

根系出现分叉、畸形生长的现象。

3.3

根毛

根尖表皮上的毛状物。

3.4

裂根

肉质根表面出现纵向或横向的开裂。

4 地理标志保护范围

太保胡萝卜地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的保护范围，即黑龙江省双鸭山市四方台区太保镇现辖行政区域内，见附录 A。

5 自然环境

5.1 地貌特征

太保胡萝卜种植作业区，地处三江平原地带，地理位置位于东经 $131^{\circ} 54' \sim 134^{\circ} 46'$ ，北纬 $46^{\circ} 20' \sim 48^{\circ} 52'$ ，属于寒带大陆季风气候，光照充足，夏季高温多雨，夏秋季昼夜温差大，有利于胡萝卜生长中胡萝卜素的积累。独特的地质构造、环境条件和地表、地下供水资源，充分满足了太保胡萝卜生长的生物学特性需要。

5.2 日照

太保胡萝卜生长季节 4 月~10 月，平均日照时数为 1578.5 h。

5.3 气温

太保镇年平均气温 4.5°C ，年平均昼夜温差 12.2°C ，无霜期 137 d~145 d。太保胡萝卜生长季节 4 月~10 月，平均温度为 17.4°C ，太保胡萝卜生长期间，温度 $t \geq 10^{\circ}\text{C}$ 的积温为 $2500^{\circ}\text{C} \sim 2700^{\circ}\text{C}$ 。

5.4 降水

太保镇胡萝卜生长季节，降水量 250 mm~450 mm，平均降水量为 392.6mm。

5.5 土壤

土壤类型为黑土，质地为壤土，土壤 pH 值 6.5~7.5，有机质含量 $\geq 2.5\%$ 。

5.6 水源

太保胡萝卜作业区水资源丰富，地下水资源可开采量 $3.69 \times 10^8 \text{ m}^3$ 。水质符合 NY/T 391 的规定。

5.7 环境空气

环境空气符合 NY/T 391 中的规定。

6 质量要求

6.1 基本要求

色泽和形态特征整齐一致，表皮完整光滑，新鲜不萎蔫，肉质脆嫩紧密，无腐烂果。

6.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项 目 | 内 容 |
|------------|--|
| 感官特色 | 肉质根橘红色，心髓细，表面光滑有光泽，根直，肉质致密，口感甜脆而无渣。 |
| 外观 | 歧根、根毛、裂根总和不超过总数的 5%，单果质量差异不超过均值的 30%，心柱比例小于二分之一。 |
| 缺陷（单项之和），% | ≤8 |
| 杂质，% | ≤7 |

6.3 等级规格

等级规格符合表 2 的要求。

表 2 等级规格

| 等 级 | 重 量 (g) | 肉质根长 (cm) | 直 径 (cm) |
|-----|---------|-----------|----------|
| 一 级 | 350~400 | 15~18 | 2.5~3 |
| 二 级 | >400 | >18 | >3 |
| 三 级 | <350 | <15 | <2.5 |

6.4 理化指标

理化指标符合表 3 的要求。

表 3 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|--------------|--------|
| 类胡萝卜素, mg/kg | > 70 |
| 胡萝卜素, mg/kg | > 15.0 |
| 可溶性固形物, % | ≥ 7 |
| 水分, % | ≥ 90 |

6.5 安全要求

应符合 GB 2762、GB 2763 及国家相关规定执行。

6.6 卫生要求

按 GB/T 5009.38 及国家相关规定执行；卫生检验和植物检疫按国家相关标准和规定执行。

7 抽样

按 NY/T 896 规定执行。

8 检验方法

8.1 感官

用目测法鉴定样品外观情况；用品尝来鉴定其口感。

8.2 外观

用尺测定胡萝卜肉质根的长度和直径粗度，用天平称量单果质量差异；用直尺测量心柱与肉质根相互垂直的长轴和短轴直径，取平均值计算心柱比例。

8.3 容许度计算

产品不符合率以不符合果与检验样本量的比值百分数计，按公式（1）计算不符合率。

$$C = \frac{x_2}{x_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

C ——不符合率的数值，单位为百分号（%）；

x_2 ——不符合穗的数值，单位为个；

x_1 ——检验样本的数值，单位为个。

结果保留一位小数。

8.4 缺陷

用目测法鉴定样品的青头、机械伤、病虫害、皱缩、冻害等，糠心用刀纵剖观察，并作记录。如发现内部缺陷症状较严重，则应加倍检验。

8.5 杂质

杂质检验按照分离称量的检验方法进行。

8.6 类胡萝卜素、胡萝卜素

按 GB 5009.83 规定执行。

8.7 可溶性固形物

按 NY/T 2637 规定执行。

8.8 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

8.9 安全指标检验

按国家相关规定执行。

9 检验规则

9.1 结果计算

同一样品有两项或两项以上不同缺陷者，以较重的一项计（缺陷的严重程度按青头、机械伤、病虫害、皱缩、冻害、糠心依次递增），对不符合要求的样品分别称量，并作各单项记录。不合格品的百分率按式（2）计算，计算结果精确到小数点后一位。

$$X = \frac{M1}{M2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

X ——单项不合格百分率，%；

$M1$ ——单项不合格品的样品质量，单位为克（g）；

$M2$ ——检验批次样本的总质量，单位为克（g）；

各单项不合格百分率之和即为总不合格百分率。

9.2 容许度

9.2.1 规格容许度

按质量计：

一级允许有≤5%的果不满足要求，但应符合二级的要求；二级允许有≤8%的果不满足要求，但应符合三级的要求；三级允许有≤12%的果不满足要求，但应符合 6.1、6.2 的要求。

9.2.2 等级容许度

按质量计：

一级允许有 5%的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；二级允许有 8%的产品不符合该等级的要求，但应符合三级的要求；三级允许有 12%的产品不符合该等级的要求。

9.3 组批和抽样

胡萝卜应以批采摘、检验、验收，同品种、同地域、同时期栽培的和同时期采摘的肉质根为一批。每一批应从堆放的不同位置或不同车次、不同包装袋中随机取2kg样品，进行检验验收。

9.4 限度范围

9.4.1 凡安全指标有一项不合格者，则判定为不合格产品。

9.4.2 每批抽检样品应符合本文件 6 质量要求，不合格率按其所检单位（如每箱、每袋）的平均值计算，产品可允许累计不合格率不超过 15 %。如同一批次某件不合格率超过规定限度时，任何一件产品，不合格率的上限为规定限度的两倍，如超出应做不合格品处理。

9.4.3 对该组批不合格者，只能按本文件规定复检一次重新确定检验结果。

10 标志、包装及运输

10.1 标志、包装

按NY/T 658 规定执行。

10.1.1 凡是执行本文件的产品，均应按本文件规定的名称标注。

10.1.2 地理标志保护产品专用标志的使用应符合《地理标志产品保护办法（中华人民共和国国家知识产权局第80号令）》的相关规定。

10.1.3 获得批准使用地理标志的产品可在其包装上使用地理标志标识，标志应符合《地理标志专用标志使用管理办法 第354号》的规定。

10.2 运输

收获后就地修整，及时包装，运输。装运时，做到轻装，轻卸，严防机械损伤。运输工具清洁、卫生、无污染。运输时，严防日晒，雨淋，注意防冻和通风。

11 贮存

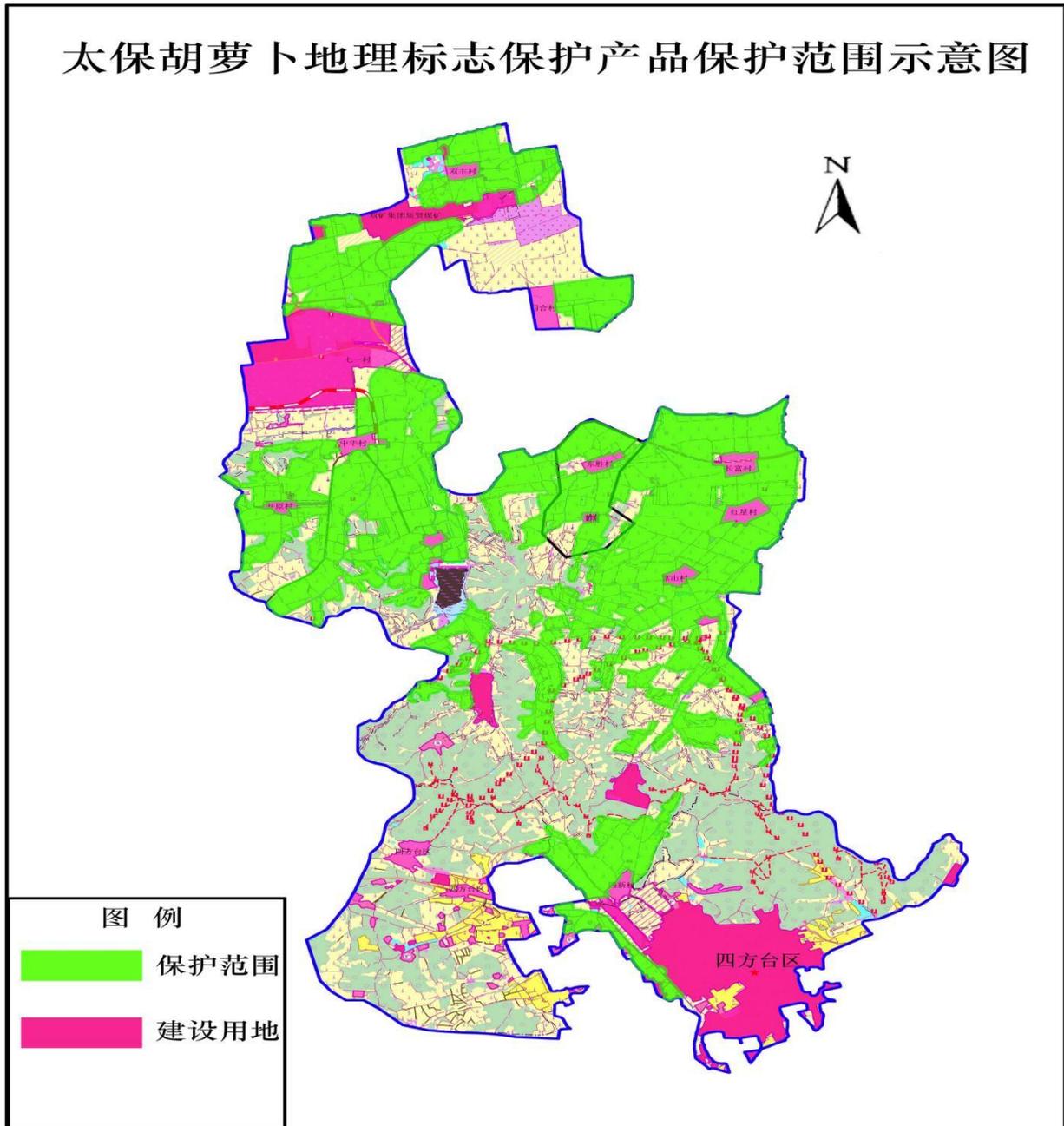
11.1 收获胡萝卜在不损伤肉质根的条件下削去顶盘，适当晾晒后，尽快进行储存且不应与其他易产生乙烯的果蔬一起储存。

11.2 临时贮存须在阴凉、通风、卫生的遮阴棚下进行，严防烈日暴晒、雨淋、冻害及有毒物质和病虫害的危害。

11.3 长期存放须堆垛整齐，堆垛最大高度2 m~3 m，防止挤压，保持通风散热，贮存库（窖）温度在0.5℃~5℃，最适储存温度0.5℃~1℃，空气相对湿度保持在90%~98%。

附录 A
(规范性附录)
太保胡萝卜地理标志产品保护范围示意图

A.1 太保胡萝卜地理标志产品保护范围见图A.1:



图A.1 太保胡萝卜地理标志产品保护范围图