

DB42

湖北省地方标准

DB42/T 334—2021
代替 DB42/T 334—2009

地理标志产品 麻城福白菊

Product of geographical indication—Macheng fubai chrysanthemum

地方标准信息服务平台

2021 - 04 - 01 发布

2021 - 06 - 01 实施

湖北省市场监督管理局 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品保护范围	2
5 立地条件和栽培要求	2
5.1 立地条件	2
5.2 栽培要求	2
6 鲜花要求	3
6.1 鲜花采收	3
6.2 鲜花等级	3
6.3 鲜花管理	4
7 加工要求	4
7.1 加工工艺	4
7.2 工艺要求	4
7.3 卫生要求	5
8 产品要求	5
8.1 基本要求	5
8.2 质量等级	5
8.3 感官要求	5
8.4 理化要求	5
8.5 安全卫生要求	6
8.6 净含量偏差	6
9 试验方法	6
9.1 感官检验	6
9.2 水分测定	6
9.3 总黄酮测定	6
9.4 绿原酸测定	6
9.5 含杂率测定	6
9.6 总灰分测定	7
9.7 安全卫生指标测定	7
9.8 净含量测定	7

10	检验规则.....	7
10.1	组批.....	7
10.2	抽样.....	7
10.3	检验.....	7
10.4	判定规则.....	8
11	标志、标签、包装、运输、贮存.....	8
11.1	标志.....	8
11.2	标签.....	8
11.3	包装.....	8
11.4	运输.....	8
11.5	贮存.....	8
11.6	保质期.....	8
附录 A (规范性)	麻城福白菊地理标志产品保护范围图.....	9
参考文献.....		10

地方标准信息服务平台

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DB42/T 334-2009《麻城福白菊》，与DB42/T 334-2009相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 原文件菊花“Flos chrysanthemi”改为“chrysanthemum”；
- b) 原文件“3术语和定义”增加“头水花、二水花、三水花、霜打花、生花、汤花”；
- c) 原文件“5要求”改为“产地条件和栽培要求”；
- d) 原文件“5.2.2母株管理”改为“母株选择与冬季管理”；
- e) 原文件“5.2.3扦插育苗”改为“穴盘扦插育苗”；
- f) 原文件“5.3采收”改为“6鲜花要求”；
- g) 原文件“5.4加工”改为“7加工要求”；
- h) 原文件“5.5商品等级、5.6理化指标、5.7重金属和有害物质限量、5.8农药残留限量”改为“8产品要求”；
- i) 原文件“6试验方法”改为“9试验方法”；
- j) 原文件“7检验规则”改为“10检验规则”；
- k) 原文件“8标志、包装、运输、贮存和保质期”改为“11标志、标签、包装、运输和贮存”并按地理标志产品规定作修改；
- l) 原文件“附录A麻城福白菊产地范围”改为“附录A麻城福白菊地理标志产品保护范围图”。

本文件由麻城市市场监督管理局提出。

本文件由湖北省地理标志产品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：麻城市福白菊产业协会、湖北省麻城市农学会。

本文件主要起草人：陈科力、罗光军、管志勇、郑永生、鲍五洲、高少明、夏扬。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省地理标志产品标准化技术委员会，联系电话：024-88224190；邮箱：ancchb@163.com；对本文件的有关修改意见建议请反馈至麻城市福白菊产业协会，电话：0713-2792278；邮箱：1321827442@qq.com；地址：麻城市福田河镇。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2005年首次发布为DB42 334-2005, 2009年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

引 言

麻城福白菊栽培历史悠久，可追溯至宋代。据《麻城县志》记载，麻城于宋至道三年(997年)开始种植菊花。历经千年培育，产区常年种植面积达8万余亩，产量8000吨，产值10亿元，与杭白菊、江苏盐城白菊并称中国三大知名白菊品牌。

本文件在DB42/T 334-2009《麻城福白菊》的基础上，根据国家《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》及原国家质量监督检验检疫总局公告《关于批准对红花峪桑葚等产品实施地理标志产品保护的公告》（2014年第39号）进行了修订。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 麻城福白菊

1 范围

本文件规定了地理标志产品麻城福白菊的保护范围、立地条件和栽培要求、鲜花要求、加工要求、产品要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于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》批准保护的麻城福白菊。

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，注日期的引用文本，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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定
- GB/T 8321.1~8321.7 农药合理使用准则（一）~（七）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- 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版）一部

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菊花 chrysanthemum

菊科植物菊（拉丁学名：Dendranthema Morifolium）的干燥头状花序。

3.2

麻城福白菊 macheng fubai chrysanthemum

采自本标准第4章规定的范围内生长的菊花花序，按照特定工艺在产地加工而成的菊花制品。

3.3

头水花 first picked chrysanthemum

同一地块第一次采摘的花，简称“头花”。

3.4

二水花 secondary picked chrysanthemum

同一地块第二次采摘的花，简称“二花”。

3.5

三水花 third-order picked chrysanthemum

同一地块第三次采摘的花，简称“三花”。

3.6

霜打花 frosted chrysanthemum

采摘前遭遇早霜危害，造成花瓣颜色变紫红的花。

3.7

生花 chrysanthemum

杀青过程不够充分，还保持新鲜程度的花。

3.8

汤花 chrysanthemum

杀青过程中热水浸泡过的花。

4 地理标志产品保护范围

麻城福白菊地理标志产品保护范围为原国家质量监督检验检疫总局公告（2014年第39号）批准的范围，为湖北省麻城市福田河镇、黄土岗镇、乘马岗镇、三河口镇、顺河镇共5个乡镇现辖行政区域，应符合附录A的保护范围要求。

5 立地条件和栽培要求

5.1 立地条件

麻城福白菊产自地理标志产品保护范围内，生长环境为海拔200 m~800 m，土壤黄棕壤，有机质含量不低于20 g/kg，pH值6.0~7.5。土壤应符合GB 15618规定。灌溉水应符合GB 5084规定。

5.2 栽培要求

5.2.1 品种

选用红心大白菊、小白菊良种。

5.2.2 栽培管理

5.2.2.1 母株选择与冬季管理

开花期即选择健壮、花序品种特性典型、无病虫害的植株作标记。采收后，剪切留约10 cm高茎秆，连根菹移栽至育苗地，覆盖约10 cm厚的土渣肥或腐熟厩肥越冬。

5.2.2.2 穴盘扦插育苗

5.2.2.2.1 基质

采用草炭土、珍珠岩等按2:1~3:1的比例配置，配用敌磺钠或多菌灵800倍液泼洒搅拌消毒。基质湿度以“手捏成团、落地即散”为标准。

5.2.2.2.2 穴盘装填

穴盘规格为105孔，使用前需清洗消毒。穴盘装满填实后刮平，保证穴盘孔穴充实，盘面平整。

5.2.2.2.3 育苗

4月上旬，选用生长健壮、无病虫害、品种纯正母株，截取8 cm~10 cm长的顶梢，摘除基部2枚~4枚叶片（3 cm左右），保留1枚~2枚全展开成熟叶片及2枚~3枚生长叶，剪口距茎节下端1 cm内。插穗先吸水1 h~2 h，然后蘸上2000倍~5000倍生根粉后扦插，扦插深度约为插穗长度的三分之一，间距约3 cm~5 cm。确保苗床基质墒情。

5.2.2.3 移栽

5月上中旬移栽，畦宽100 cm~120 cm、沟深20 cm~25 cm，施足基肥。将18 cm~22 cm高幼苗带土移植大田，苗密度2800株/667 m²~3500株/667 m²。覆膜栽培宜选用黑色膜，按株行距40 cm×60 cm在畦面上打孔定植，浇水保湿。

5.2.2.4 打顶

打顶3次，时间为6月上旬、7月中旬、8月下旬。

5.2.2.5 水肥管理

梅雨季节及暴雨时要清沟排水。伏旱时期要灌溉抗旱。菊花孕蕾期需水量大，要及时灌溉。菊花大田施肥应以基肥为主，追肥为辅。基肥施菊花专用肥不少于500 kg/667 m²。

5.2.2.6 病虫害防治

采取种苗、水肥等管理，实行小地块轮作种植，生物防治等综合防治措施防治病虫害。农药使用按GB/T 8321.1~8321.7的规定执行，禁止使用高毒高残留农药，应严格执行农药安全间隔期。

6 鲜花要求

6.1 鲜花采收

6.1.1 采收始于10月下旬，止于12月上旬，严禁采露水花。

6.1.2 初花期，对于花瓣伸出花蕾、嫩黄微屈卷、花蕊没有外露的胎花，可择优少量采收；进入盛花期后，要分次采摘，头花、二花、三花，其花瓣均要洁白平直，花心开展度70%~80%；以后开花达标的则均作为尾花采摘，尾花及打霜后采摘的霜打花，其质量均属等外级。

6.1.3 鲜花宜手工采收，亦可探索机械化采收。

6.1.4 采用透气、卫生、无污染的采收专用竹篮等盛装鲜花，禁用布袋、塑料袋等不透气的器具盛放。

6.1.5 采摘时间应符合相关农药安全间隔期的要求。

6.2 鲜花规格与等级

鲜花采收时应按规格与等级分开放置，均不得含杂质、泥花、虫花、病花。规格：胎花与朵花，其中朵花分为特级、一级、二级，应符合表1的规定。

表1 鲜花规格与等级

规格/等级	感 观 要 求
胎花	花瓣伸出花蕾、花瓣嫩黄微曲卷、花蕊未外露。
特级	“头花”中，花型完整、花瓣玉白厚实、花蕊深黄、花朵大小均匀，无霜打花。
一级	“二花”中，花型较完整、花瓣洁白厚实、花蕊深黄、花朵大小较均匀，无霜打花。
二级	“三花”中，花型基本完整、花瓣洁白稍薄、花蕊黄、花朵大小较均匀，霜打花少于5%。

6.3 鲜花管理

- 6.3.1 鲜花应及时运送，避免紧压、淋雨等。
- 6.3.2 鲜花进厂后应按标准验收、分级，及时摊放。
- 6.3.3 鲜花宜用竹席、簸箕或竹筛分级摊放在通风阴凉、清洁卫生处。
- 6.3.4 鲜花摊放厚度根据鲜花的等级确定，但不宜超过4cm。
- 6.3.5 摊放时间4h~6h，减重率为5%~8%。

7 加工要求

7.1 加工工艺

7.1.1 传统工艺流程

上笼→杀青→晾晒→成品（菊花饼）。

7.1.2 现代工艺流程

蒸汽或微波杀青→烘烤→朵状干货。

7.2 工艺要求

7.2.1 传统工艺

7.2.1.1 上笼

选用专用蒸格，将鲜花均匀摊放，每格放置鲜花厚4cm左右，重约350g。

7.2.1.2 蒸制

采用灶锅蒸制，通常直径为78cm，锅内盛饮用水，水深约为锅高的1/3，每次蒸三格，均匀用火猛蒸，直到锅水沸腾（蒸格部分温度约90℃）蒸气冲出方可将蒸格取出。蒸制一次约需5min。

7.2.1.3 晾晒

将蒸好的花朵放置在晒具上（竹帘或芦帘），晴好天气白天自然晾晒，夜晚需搬回室内分层设架放置。每两天将菊饼翻置一次，晒至花瓣花蕊变硬。如连遇阴雨，可采用烘焙法烘干，避免腐烂变质。

7.2.2 现代工艺

7.2.2.1 杀青

将鲜花均匀布于托盘上置于微波杀青流水线的运输带上，厚约3朵~4朵花高度，根据蒸汽流水线的加工功率，确定输送速度，进行杀青、灭菌。

7.2.2.2 烘干

将杀青后的花朵，移入烘箱或烘干房内，温度控制在 55℃~65℃，烘 5h~6h。

7.3 卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 产品要求

8.1 基本要求

8.1.1 成品形色正常，无异味、无劣变。

8.1.2 不得含有非菊花类夹杂物，不着色、不得添加任何其它化学物质。

8.2 质量等级与规格

按感官指标分为四个等级：胎花、特级、一级、二级。两个规格：胎花与朵花。

8.3 感官要求

成品感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项 目	感 官 指 标			
	胎花	特级	一级	二级
花 型	花瓣伸出花蕾、微曲卷、花蕊未外露；无霜打花、霉花、生花、汤花	菊花饼或完整朵花，花瓣厚实，花朵大小均匀；无霜打花、霉花、生花、汤花	菊花饼或完整朵花，花瓣厚实，花朵大小较均匀；霜打花、霉花、生花、汤花≤3%	菊花饼或较完整朵花，花瓣较厚实，花朵大小较均匀；霜打花、霉花、生花、汤花≤6%
花 色	花瓣嫩黄	花瓣白、略有微黄，花蕊深黄，色泽很均匀	花瓣白，略有微黄，花蕊深黄，色泽均匀	花瓣白，有微黄，花蕊黄，色泽较均匀
水 试	易冲泡，汤液清澈、金黄带绿、清香扑鼻，味甘醇美	易冲泡，汤液清澈、金黄带绿、清香扑鼻，味甘醇美	较易冲泡，汤液清澈、金黄带绿、清香扑鼻，味甘醇美	较易冲泡，汤液较清澈、黄中带绿、清香，味甘醇美略苦

8.4 理化要求

应符合表3的规定。

表3 理化要求

项 目	指 标
水分/%	≤ 13.0
总黄酮/%	≥ 3.0
绿原酸/%	≥ 0.2
含杂率/%	≤ 0.5
总灰分/%	≤ 8.0

8.5 安全卫生要求

8.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

8.5.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

8.6 净含量偏差

净含量偏差参见原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》第八条的内容。

9 试验方法

9.1 感官检查

自然光照或日光灯下,采用目测、鼻嗅;取本品3 g置于干净的500 mL玻璃容器中,用开水冲泡,对照表2的要求进行观察;霜打花、霉花、生花、汤花个数计算百分比。

9.2 水分测定

按GB/T 5009.3的规定执行。

9.3 总黄酮含量测定

9.3.1 标准曲线的绘制

精密称取干燥至恒重的芦丁对照品5.70 mg,置25 mL量瓶中,加甲醇至刻度,摇匀,即得对照品溶液。精密吸取对照品溶液0.0 mL、1.0 mL、2.0 mL、3.0 mL、4.0 mL、5.0 mL,分置于25 mL量瓶中,各加水至6 mL,加5%亚硝酸钠溶液1.0 mL,摇匀放置6 min;加10%硝酸铝溶液1.0 mL,摇匀放置6 min,加10%氢氧化钠试液10 mL,加水至刻度,摇匀,放置15 min后以第一管为空白对照,在512 nm波长处测定吸收度,以吸收度为横坐标(X),以对照品溶液浓度为纵坐标(Y),绘制标准曲线,计算回归方程。

9.3.2 供试品溶液的制备

精密称取样品1 g,置圆底烧瓶中,精密加入甲醇50 mL,称定重量,加热回流2 h,冷却,再称定重量,用甲醇补足减去的重量,摇匀,过滤,精密量取续滤液1 mL,置25 mL量瓶中,加甲醇至刻度,摇匀,即得。

9.3.3 样品测定

精密吸取样品液各1 mL,分置25 mL量瓶中,按“9.3.1标准曲线绘制”方法自“加水至6 mL”起进行显色,以蒸馏水为空白对照,在512 nm波长处测定吸收度,由回归方程计算样品中总黄酮的含量(%)。

9.4 绿原酸含量测定

按中华人民共和国药典(2020版)一部菊花中绿原酸的测定法测定。

9.5 含杂率测定

称取样品约100 g,置于干燥洁净的白色容器中,在自然光线下拣出杂质,称重,按式(1)计算含杂率。

$$w = \frac{m_1}{m} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

m_1 ——杂质的质量，单位为g；

m ——样品的质量，单位为g。

取两次平行测定的含杂率结果的算术平均值为测定结果，平行测定结果的偏差值不大于0.1%。

9.6 总灰分测定

样品应去除杂质后称取，总灰分测定按GB/T 5009.4的规定执行。

9.7 安全卫生指标测定

9.7.1 污染物检验按 GB 2762 的规定执行。

9.7.2 农药残留检验按 GB 2763 的规定执行。

9.8 净含量测定

按JJF 1070的规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

10.2 抽样

检验应在同一批中随机抽样，抽样数量不得少于25件（样品量不少于500 g），在抽取样品中确定10件（或500 g）。将所采的样品混匀，分装入两个干燥、清洁的广口瓶，密封。瓶上粘贴标签，注明产品名称、批号、采样日期和采样者姓名等内容。一份作为实验室样品，另一份保存备查，保留时间由生产厂根据实际需要确定。

10.3 检验

10.3.1 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

10.3.2 出厂检验

产品由质检部门逐批进行出厂检验。检验合格，并附产品合格证后方可出厂销售。出厂检验项目：感官、水分、含杂率、净含量。

10.3.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 季节性生产或较长时间停产的，应在恢复生产时；
- b) 主要原料、关键工艺有较大变化可能影响到质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

d) 产品监管机构提出型式检验要求时。

10.4 判定规则

采用GB/T 8170规定的修约值比较法判定检验结果是否符合标准。检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品合格。检验结果中如有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，以复检留样样品或相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品不合格。

11 标志、标签、包装、运输、贮存

11.1 标志

11.1.1 获得核准的地理标志产品生产企业，其预包装产品包装上，方可使用地理标志产品的专用标志。地理标志产品专用标志使用参见原国家质量监督检验检疫总局令第78号（2005）《地理标志产品保护规定》第五条和国家知识产权局公告第354号《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》第四条的内容。

11.1.2 产品运输包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

11.2 标签

产品标签应符合GB 7718的规定，标明产品名称、标准号、生产者名称和地址、净含量、生产日期（批号）、保质期、质量等级等内容。

11.3 包装

包装容器、食品包装内外材料应符合GB/T 6543、GB 4806.7的规定。产品包装质量和包装规格应符合运输和贮藏要求。

11.4 运输

运输工具应清洁、卫生，搬运时应轻拿轻放，不得抛掷、撞击、挤压；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运；转运时不得存放在露天仓库中；运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮和机械损伤。

11.5 贮存

应贮存在清洁、卫生、干燥、通风、无污染的库房内，避免阳光直射，不得与有毒有害物品和异物混存。

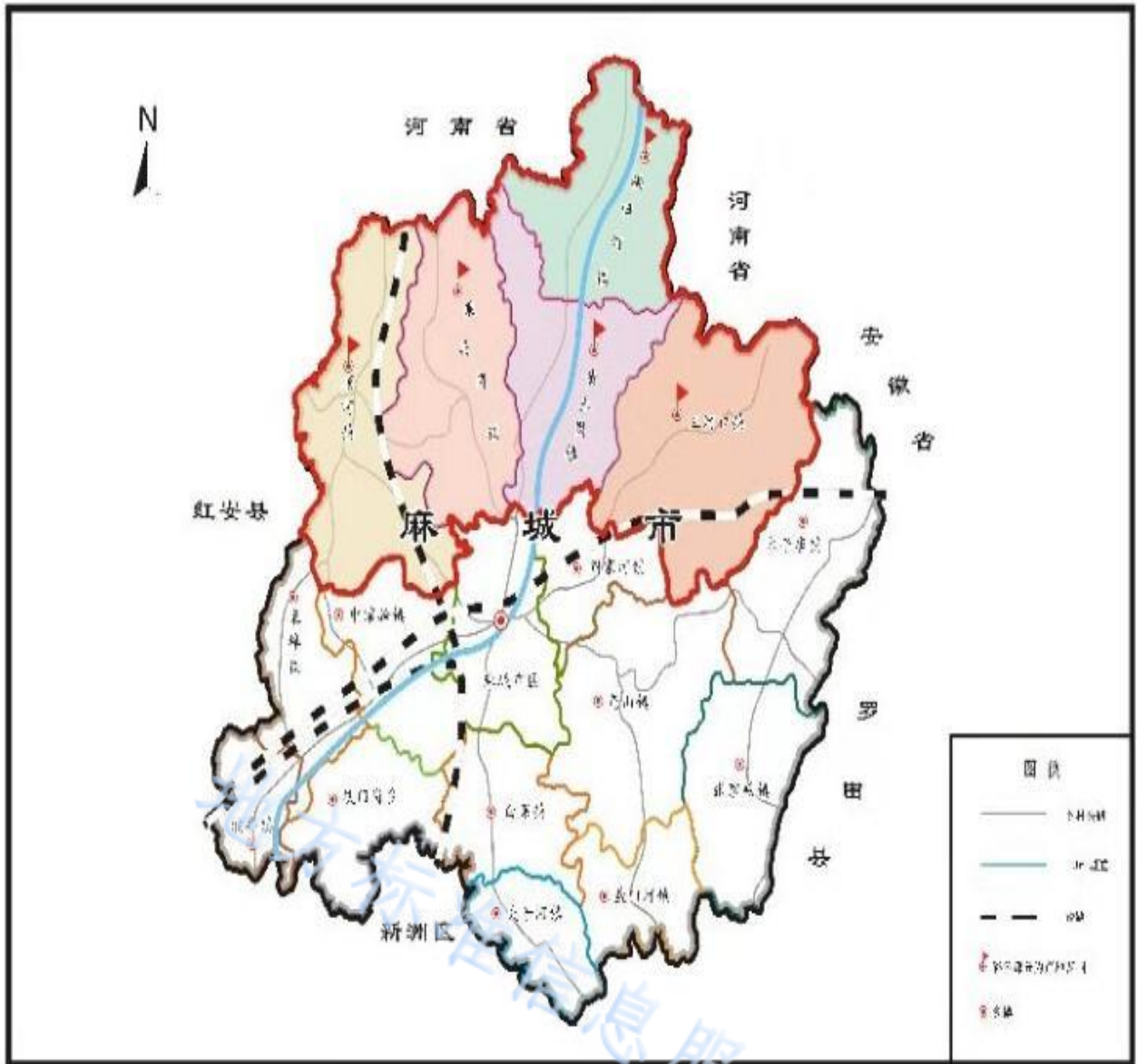
11.6 保质期

保质期应由各企业自行制定，并在标签上标明。

附录 A
(规范性)

麻城福白菊地理标志产品保护范围图

图A.1规定了麻城福白菊地理标志产品保护范围。



图A.1 麻城福白菊地理标志产品保护范围

参 考 文 献

- [1] 原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》
 - [2] 原国家质量监督检验检疫总局令第78号（2005）《地理标志产品保护规定》
 - [3] 原国家质量监督检验检疫总局公告《质检总局关于批准对红花峪桑葚等产品实施地理标志产品保护的公告》（2014年第39号）
 - [4] 国家知识产权局公告第354号 《地理标志专用使用标志管理办法（试行）》
-

地方标准信息服务平台