

《地理标志产品 高堂菜脯》团体标准 编制说明

一、任务来源

高堂菜脯于 2025 年成功获批国家地理标志产品。但目前该产品缺乏统一的生产及市场规范，相关国家标准、行业标准均处于空白状态，不利于产品品质管控、品牌声誉保护及产业规范化发展。为切实规范高堂菜脯地理标志产品生产经营行为，提升产品品质，强化品牌保护，推动产业高质量发展，2025 年年底，饶平县市场监督管理局经研究，提出制定团体标准《地理标志产品 高堂菜脯》作为该地理标志产品的配套实施标准，明确由广东省潮州市质量计量监督检测所作为牵头单位承担《地理标志产品 高堂菜脯》团体标准的起草制定工作，进一步引领高堂菜脯产业规范化、标准化发展，全面提升产品质量水平，切实保护消费者合法权益、满足消费者高品质需求，促进高堂菜脯产业健康有序发展。

本标准由饶平县市场监督管理局提出，由广东省质量检验协会归口。标准起草单位包括：广东省潮州市质量计量监督检测所、潮州市标准化协会、饶平县高堂裕盛食品厂、饶平县高堂一卜食品有限公司、饶平县高堂集味食品厂等。

2026 年 3 月 1 日，广东省质量检验协会正式批准《地理标志产品质量要求 高堂菜脯》团体标准立项，立项编号为 PGI 26002。

二、编制背景、目的和意义

（一）背景

高堂菜脯是广东省饶平县高堂镇的传统名产，其制作历史可追溯至明代万历年间，距今已有数百年传承。产品依托高堂镇独特的沙质土壤、适宜气候等自然禀赋，以及“晒、腌、藏”核心传统工艺，形成了“原香浓郁、酥脆可口”的独特品质，在潮汕地区乃至海内外享有盛誉。

2012 年，高堂菜脯获农产品地理标志登记保护；2025 年 6 月 9 日，国家知识产权局发布第 632 号公告，正式认定“高堂菜脯”为国家地理标志产品。然而，目前该产品缺乏统一的生产及市场规范，相关国家标准、行业标准均处于空白状态，不利于产品品质管控、品牌声誉保护及产业规范化发展。

（二）目的

制定本团体标准旨在为高堂菜脯地理标志产品提供配套的实施标准。通过规定产地范围、原料要求、传统工艺、质量指标、感官要求、理化指标、安全指标及检验方法等，为生产、流通、检验及监管提供明确的技术依据，落实国家地理标志产品保护制度。

（三）意义

规范地理标志保护：明确产地范围、品质要求，保障产品正宗性与独特性。

统一质量技术要求：科学设定感官、理化、安全指标，提升产品质量稳定性。

推动产业高质量发展：引导标准化、规模化、品牌化发展，助力乡村振兴。

维护市场秩序：遏制以次充好、假冒伪劣行为，保护生产者与消费者合法权益。

三、编制思路 and 原则

（一）编制思路

本标准以国家知识产权局第 632 号公告认定的地理标志产品“高堂菜脯”为对象，围绕其“原香浓郁、酥脆可口”的独特品质特征，从产地、原料、工艺、质量、检验等环节进行全链条规范。

（二）编制原则

合规性原则：符合《标准化法》《地理标志产品保护办法》等法规，技术要求不低于国家强制性标准。

科学性原则：以实测数据、产业调研为依据，指标设定科学合理。

适用性原则：立足高堂菜脯生产实际，兼顾企业可操作性与市场监管需求。

先进性原则：理化指标适度超前，引领产业提质升级。

协调性原则：与现有国家、行业标准相衔接，完善地理标志产品标准体系。

四、主要工作过程

（一）前期调研与成立起草组（2026 年 1 月—2 月）

2026 年 1 月上旬，由广东省潮州市质量计量监督检测所、潮州市标准化协会、饶平县高堂裕盛食品厂、饶平县高堂一卜食品有限公司、饶平县高堂集味食品厂等单位组成标准起草工作组。1 月中旬，起草组与饶平县市场监督管理局、高堂镇政府领导赴饶平县高堂裕盛食品厂进行实地调研，与行业专家座谈，了解高堂菜脯生产实际情况与市场销售行情，明确标准核心技术内容。

起草组系统收集了 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、NY/T 496《肥料合理使用准则》等国家、行业标准及相关法律法规。

（二）标准立项（2026 年 3 月 1 日）

2026 年 3 月 1 日，广东省质量检验协会正式批准立项，立项编号 PGI 26002。

（三）草案编写与指标确定（2026 年 2 月—4 月）

起草组按照 GB/T 1.1—2020、GB/T 17924—2025 要求，结合地理标志产品特质，确定标准框架。为确保理化指标设定科学合理，选取了饶平县高堂裕盛食品厂、饶平县高堂一卜食品有限公司、饶平县高堂集味食品厂等 3 家企业的产品，分别送至广东省潮州市质量计量监督检测所和潮州市食品检验检测中心进行检测，以实测数据作为拟定理化指标限值的核心依据。经比对分析，确定了水分、食盐、亚硝酸盐、铅、总砷及农药残留等限值。

（四）形成征求意见稿（2026 年 5 月上旬）

经多次内部讨论修改，于 2026 年 5 月上旬形成标准征求意见稿及本编制说明。

五、标准主要内容

（一）适用范围（第 1 章）

本标准适用于国家知识产权局第 632 号公告限定的饶平县高堂、钱东、樟溪、黄冈、联饶、所城 6 个镇产地范围内生产的高堂菜脯。

（二）术语定义（第 3 章）

定义了“高堂菜脯”术语：在地理标志产品产地范围内，选用品质符合要求的新鲜萝卜为主要原料，经腌制、晒制、包装等工艺加工制成的产品。

（三）分类（第 5 章）

按加工工艺分为盐渍品和干品两类，分别对应不同的工艺流程和质量要求。

（四）种植与管理（第 6 章）

种植环境：地处海洋副热带季风气候区，年平均气温 21.4℃，年降雨量 1753mm；土壤以沙质土为宜。

品种：以白玉品种为主，种子纯度 $\geq 90\%$ 、发芽率 $\geq 96\%$ 。

茬口：避免与十字花科蔬菜连作，实行萝卜与水稻轮作。

播种：大个型品种每 667m²用种 0.5 ~ 0.75kg，小个型 1.5 ~ 2.0kg；穴播，行株距 15cm × 15cm。

田间管理：包括疏苗定苗、浇水（发芽期土壤含水量 $\geq 80\%$ ，幼苗期约 60%，膨大期 70%~80%）、施肥（以有机肥为主，按 NY/T 496 执行）、病虫害防治（农业、物理、药剂结合）。

（五）采收及加工（第 7 章）

采收：秋冬萝卜 12 月中下旬采收。

加工工艺：盐渍品和干品分别有详细流程（附录 B）。盐渍品需反复盐渍 3 次，每次撒盐 10kg/100kg 鲜萝卜，最后加糖 5%；干品需反复晒制 13~15 天，总用盐 30~35kg/500kg 鲜萝卜。

（六）技术要求（第 8 章）

原料（鲜萝卜）感官：皮白滑，味鲜，有香气，质地清脆，条形整齐，无杂质。

高堂菜脯感官（第 9 章）：按盐渍品和干品分别规定。盐渍品：呈淡黄色，具萝卜香气和酯香，质地清脆，咸淡适口；干品：原香浓郁，酥脆可口，味道香甜。两者均要求条形整齐，无杂质。

理化指标（第 9 章）：水分（盐渍品 $\leq 93\text{g}/100\text{g}$ ，干品 $\leq 85\text{g}/100\text{g}$ ）；食盐（盐渍品 $\geq 9\text{g}/100\text{g}$ ，干品 $\geq 6\text{g}/100\text{g}$ ）；亚硝酸盐 $\leq 20\text{mg}/\text{kg}$ ；铅 $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ ；总砷 $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ ；乐果、敌敌畏、溴氰菊酯、氰戊菊酯、毒死蜱、百菌清、多菌灵等农药残留限量。

微生物限量（第 9 章）：沙门氏菌不得检出（ $n=5, c=0, m=0/25\text{g}$ ）；金黄色葡萄球菌 $n=5, c=1, m=100\text{CFU}/\text{g}, M=1000\text{CFU}/\text{g}$ 。

净含量：按《定量包装商品计量监督管理办法》。

（七）检验方法（第 10 章）

感官：直接观察、闻香、尝味。

水分：GB 5009.3；食盐：GB 5009.42；亚硝酸盐：GB 5009.33；
铅：GB 5009.12；总砷：GB 5009.11；农药残留：GB 23200.121。

微生物：沙门氏菌按 GB 4789.4，金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10。

净含量：JJF 1070。

（八）检验规则（第 11 章）

出厂检验：每批产品须经检验合格，项目包括感官、水分、食盐、净含量。

型式检验：正常生产每年一次，包括全部项目。

组批：同一质量等级、同一年份、同一贮存条件为一批。

抽样：按标准规定方法。

判定：全部合格判合格；任何一项不合格（微生物除外）可复检；微生物不合格不得复检。

（九）标签、标志、包装、运输、贮存、保质期（第 12 章）

地理标志专用标志应符合《地理标志产品保护办法》。

预包装标签符合 GB 7718、GB 28050。

包装符合 GB 23350，运输贮存应清洁、干燥、防潮、防异味。
未开封常温下保质期 1 年以上。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准及相关标准协调配套情况

本文件的制定过程等符合现行法律、法规和强制性国家标准的规定。与现行法律、法规和标准没有冲突。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议该标准作为推荐性团体标准。

标准起草工作组

2026 年 5 月