

ICS 65.020.20
CCS B 33

DB 41

河 南 省 地 方 标 准

DB41/T 798—2025

代替 DB41/T 798—2013

地理标志产品 平舆白芝麻

2025-10-15 发布

2026-01-14 实施

河南省市场监督管理局 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。

本文件代替DB41/T 798—2013《地理标志产品 平舆白芝麻》，与DB41/T 798—2013相比除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了部分术语和定义（见3.1、3.7）；
- 修改了纯质率、不完善率粒、含油量的定义（见3.3、3.4、3.6）；
- 2013版第6章拆分为第6和第7章；
- 修改了气候、土壤和部分品种特性指标（见6.2、6.3、7.1）；
- 修改了田间管理（见7.2、7.3、7.4、7.5）；
- 增加了机械收获（见7.6.2），修改了初级加工（见7.7）；
- 修改了部分理化指标（见8.2）；
- 修改了标志、标签、包装、运输和贮存（见11.1、11.2、11.3、11.4）。

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。

本文件根据国家知识产权局颁布的《地理标志产品保护办法》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本文件由河南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：平舆县市场监督管理局、平舆县芝麻产业办公室、平舆县农业农村局、平舆县农业科学研究所、确山县产品质量检验检测中心、泌阳县市场监督管理局、平舆县森茂农业开发有限公司。

本文件主要起草人：陈拥华、赵阳、陈韬、李建立、李中英、韩庆华、李锋、杨华涛、闫占峰、刘俊峰、吴红波、陶庆民、姚红丽、唐建群、陈勇、戚天恩、王合宝。

本文件于2013年首次发布，本次为第一次修订。

地理标志产品 平舆白芝麻

1 范围

本文件规定了地理标志产品平舆白芝麻的术语和定义、地理标志产品保护范围、分级及实物标准样、种植环境条件、生产技术、品质要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于由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》批准保护的平舆白芝麻（2003年第74号）。

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 4407.2 经济作物种子 第二部分：油料类
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5519 谷物与豆类 千粒重的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8321.10 农药合理使用准则(十)
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB/T 24904 粮食包装 麻袋
- GB/T 26433 粮油加工环境要求
- NY/T 496 肥料合理使用准则通则
- LS/T 3501.2 粮油加工机械通用技术条件 机械加工技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

白芝麻

芝麻种皮为白色、乳白色的芝麻不低于95%。

3.2

平舆白芝麻

选用适合本文件地理标志产品保护范围内进行繁育和栽培, 具有“籽白皮薄、口感醇香、后味甘甜、含油量高”为主要品质特征的白芝麻。

3.3

纯质率

净籽纯质率(其中不完善粒折半计算)占试样的质量分数(以百分数计)。

3.4

不完善粒

籽粒不完善但尚有使用价值的颗粒, 包括未熟粒、虫蚀粒和破损粒。

3.5

杂质

除芝麻以外的其他物质和无使用价值的芝麻籽粒, 包括有机杂质、无机杂质和通过规定筛层的筛下物。

3.6

筛下物

通过直径1.0 mm圆孔筛的物质;

3.7

无机杂质

砂石、泥土、砖瓦块及其它无机物质;

3.8

有机杂质

无食用价值的芝麻粒、异种粮油籽粒、叶片、秸秆、茎稍、害虫粪便和虫卵以及其它有机物质。

3.9

含油量

净芝麻中粗脂肪的质量分数。

3.10

色泽、气味

一批芝麻的综合色泽、气味。

4 地理标志产品保护范围

平舆白芝麻地理标志产品范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志保护产品规定》批准的范围,即现河南省平舆县境现辖的行政区域内,地理位置在北纬 $32^{\circ} 40' \sim 33^{\circ} 10'$,东经 $114^{\circ} 24' \sim 114^{\circ} 56'$ 之间。见附录A。

5 分级及实物标准样

5.1 分级

平舆白芝麻按产品质量分为一级、二级、三级。

5.2 实物标准样

各级设实物标准样,实物标准样为该级品质最低界限,每三年换样一次。

6 种植环境条件

6.1 地貌

地处淮北平原,地势平坦,海拔高度 $39\text{ m} \sim 47\text{ m}$,地势由西北向东南微倾斜,坡降甚微,地形呈现“大平小不平”。县境内有洪河、汝河分别流经北部与南部,两河有较大支流30条,纵横全境。白芝麻种植主要分布在全县境内平原土地上。

6.2 气候

处于北亚热带向暖温带过度的半湿润气候带,属大陆性季风气候。光照充足,雨量适中,气候温和,四季分明,无霜期长。

6.3 土壤

土壤主要由第四纪河流冲积和沼泽湖泊沉积而成,土壤类型主要包括砂姜黑土、黄棕壤土和潮土,土壤肥力较高,适宜平舆白芝麻生长。

7 生产技术

7.1 品种特性

品种特性指标见表1。

表1 品种特性指标

株型	花色	叶萌数/个	蒴果形状/棱	蒴粒数/粒	千粒重/g	粒色	含油量/%	生育期/d
单秆	白、粉红	≥ 3	4	≥ 60	≥ 2.5	白、乳白	≥ 54	85~90

7.2 种植制度

一年两熟,前茬小麦、大麦及其它早茬作物,同一地块轮作倒茬宜间隔2年~3年。

7.3 地块选择

选择地势相对较高且水利条件好的地块,既能够灌溉防旱,又便于排水防渍。

7.4 整地、施肥、播种

7.4.1 整地

采用机械浅耕灭茬，达到地表平整，表土细碎，开沟作厢。一般厢宽2 m~3 m，沟底宽20 cm，沟深20 cm~25 cm。

7.4.2 施肥、播种

播期在6月10日以前。足墒机械化精播，种肥同播，亩施复合肥30 kg~40 kg。等行距种植：行距30 cm~40 cm，或宽窄行种植：宽行60 cm、窄行20 cm，播种深度2 cm~3 cm，播种量每亩为150 g~200 g。使用种子应符合GB 4407.2的规定，肥料使用应符合NY/T 496的规定。

7.5 田间管理

7.5.1 苗期管理

及早间苗定苗，每亩留苗13 000~18 000株，开展化学除草或人工除草，防治病虫害。

7.5.2 中期管理

遇旱浇水，遇涝及时排水，采用绿色防控技术措施，防治茎点枯病、疫病、叶枯病、棉铃虫、甜菜夜蛾等病虫害。使用农药应按照GB/T 8321.10的规定，防治措施和使用农药种类应符合DB41/T 2393的规定。

7.5.3 后期管理

适时打顶，打顶时间应在终花期（8月15日前后）进行，打顶方法为晴天下午人工摘除植株顶尖1 cm~3 cm，降低养分无效消耗。

7.6 收获

7.6.1 人工收获

下部蒴果充分成熟微裂时收获。收获后捆成直径15 cm~20 cm的小捆，4~6捆蒴向上搭为一棚架晒，经2~3次敲打脱粒，收获的籽粒应及时晾晒，防止变色、霉变。

7.6.2 机械收获

宜机收品种进入完熟期后，茎秆、籽粒含水率均低于12%时，用联合收获机一次性完成收割、脱粒、集粒、清选作业。

7.7 干燥、清选

采用自然干燥或机械烘干，籽粒含水率低于8.0%，用2.0 mm和0.6 mm双层筛网机械精选。加工条件应符合GB/T 26433的要求，加工机械应符合SB/T 10148.2的要求。

8 品质要求

8.1 感官

具有“口感醇香、后味甘甜”的典型平舆白芝麻香味。籽粒无异味、不着色，不添加任何香味物质，无霉变。

8.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	一 级	二 级	三 级
净籽纯质率 /% \geq	99.5	99.0	98.5
含油量(以干基计) /% \geq	56.0	55.0	54.0
杂质 /% \leq	1.0	2.0	2.0
水分 /% \leq	7.0	7.5	8.0
蛋白质 /% \geq	18.0	18.0	18.0
千粒重 /g \geq	2.7	2.6	2.5

8.3 特异性指标

特异性指标应符合表3规定。

表3 特异性指标

项 目	指 标
饱和脂肪酸 /% \leq	20.0
不饱和脂肪酸 /% \geq	78.0

8.4 卫生指标

卫生指标应符合表4的规定。

表4 卫生指标

项 目	指 标
砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.2
汞(以Hg计)/(mg/kg) \leq	0.02
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.2
镉(以Cd计)/(mg/kg) \leq	0.1
亚硝酸盐(NaNO ₂)/(mg/kg) \leq	3.0
溴氰菊酯(C ₂₂ H ₁₉ Br ₂ NO ₃)/(mg/kg) \leq	0.5

8.5 净含量及允许短缺量

地理标志产品平舆白芝麻产品的净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 检验方法

9.1 感官

按GB/T 5492执行。

9.2 千粒重

按GB/T 5519执行。

9.3 色泽气味

按GB/T 5492执行。

9.4 纯质率及杂质

按GB/T 5494执行。

9.5 含油量

按GB 5009.6执行。

9.6 水分

按GB 5009.3执行。

9.7 蛋白质

按GB 5009.5执行。

9.8 脂肪酸

按GB 5009.168执行。

9.9 砷

按GB 5009.11执行。

9.10 汞

按GB 5009.17执行。

9.11 铅

按GB 5009.12执行。

9.12 镉

按GB/T 5009.15执行。

9.13 亚硝酸盐

按GB 5009.33执行。

9.14 溴氰菊酯

按GB 5009.110执行。

9.15 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

同产地、同种类、同等级、同收获年度、同储运单元的芝麻作为一个检验批次。

10.2 取样

按GB/T 5490和GB/T 5491的规定抽取样品。

10.3 型式检验

型式检验为本文件品质要求规定的全部项目。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

10.4 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验，交收检验内容本文件8.1、8.2规定的项目，检验合格后并附合格证方可交收。

10.5 判定规则

定等指标应符合表2的要求。若全部检验项目符合本标准要求时，则该批产品为合格产品。有一项或一项以上不符合标准要求时，则该产品为不合格产品。

11 标志、标签、包装、运输和贮存

11.1 标志、标签

11.1.1 获准使用地理标志产品专用标志的生产者，可在其产品包装上使用专用防伪标志，并应符合GB 17924的规定。

11.1.2 标签应符合GB 7718的规定。

11.2 包装

包装材料应清洁、牢固、无破损，封口严密、结实。麻袋包装应符合GB/T 24904的规定，包装储运图示按GB/T 191规定，销售包装应符合GB/T 17109的规定。经销单位进行分装和小包装时，应标明分装或包装日期。

11.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无其他污染物，不应与有毒、有害、有异味的物品混运，运输过程中应注意防止雨淋、日晒、受潮、污染和标签脱落。运输应符合GB/T 11761的规定。

11.4 贮存

应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉、避光、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的库房内，堆放应有垫板，离地10 cm以上，离墙20 cm以上，不得露天堆放，不应与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。贮存应符合GB/T 11761的规定。不得与有毒有害、腐败变质、有不良气味或潮湿的物品同仓库存放。

附录 A
(规范性)
平舆白芝麻地理标志产品保护范围

平舆白芝麻地理标志产品保护范围



图A.1 平舆白芝麻地理标志产品保护范围图