



中华人民共和国国家标准

GB/T 45896—2025

地理标志产品质量要求 富平柿饼

Quality requirements for product of geographical indication—
Fuping dried persimmon

2025-06-30 发布

2025-10-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产地范围 2

5 分类分级 2

6 自然环境 2

7 栽培管理 2

8 技术要求 3

9 检验方法 5

10 检验规则..... 6

11 标签、标志、包装、运输和贮存 6

附录 A（规范性） 地理标志产品富平柿饼产地范围图 8

附录 B（规范性） 工艺流程图 9

参考文献 10

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：富平县市场监督管理局、富平县检验检测中心、西安市质量与标准化研究院、延安市食品质量安全检验检测中心、西安市食品药品检验所、西安市产品质量监督检验院。

本文件主要起草人：张艳、张耀武、王聪、武苗、王琳帆、薛海燕、李国薇、刘欣、强鑫、唐莹、张春琦、宋武平、赵景卫、谢鹏、葛武鹏、芦智远、张亚锋、李春政、高安成、张彩妮、王国丽、李晓南、张咪娜、王琳、郑耀文。

地理标志产品质量要求

富平柿饼

1 范围

本文件界定了地理标志产品富平柿饼的术语和定义,规定了产地范围、分类分级、自然环境、栽培管理、技术要求、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存,描述了相应的检验方法。

本文件适用于地理标志产品富平柿饼的生产、加工、流通、检验,也适用于地理标志产品富平柿饼的保护和管理。

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 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.7—2016 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

富平柿饼 **Fuping dried persimmon**

产地范围内以富平尖柿为原料,经过采摘与剪挂钩、选果及洗果、去皮与上架、软化脱涩、捏心、下架与剪柄、整形与合并(或不合并)、回润与潮霜等工序,加工而成且符合本文件要求的柿饼。

3.2

软化脱涩 **soften and remove astringency**

柿子上架后水分蒸发,由涩转为不涩的过程。

3.3

捏心 **knead pulp of core**

人工揉捏柿果芯部,促进水分降低和糖分转化的生产工序。