

ICS
CCS B



团 体 标 准

T/OTOP XXX—2025

炉霍青稞

Luhuo Highland Barley

(征求意见稿)

2025 - X - X 发布

2025 - X - X 实施

中国民族贸易促进会 发布

中国民族贸易促进会（简称：中国民贸 CCPNT）成立于 1986 年，是专注民族地区经贸发展与民族产业振兴的全国综合性 AAAA 级社会组织。本会的登记管理机关是中华人民共和国民政部，党建工作机构是中央社会工作部。中国民贸致力发展民族产业、促进民族贸易、维护民族团结、履行社会责任、开展公益事业、深化国际合作，形成了中国民贸扎根民族地区，服务新发展格局，与地方政府、会员企业共同铸牢中华民族共同体意识的有效路径与长效机制。将铸牢中华民族共同体意识融入会务工作，注重发挥好民族工作社会组织的桥梁纽带作用，不断创新协会产业化、数字化、人文化、社会化工作模式，精准助力乡村振兴。

中国民族贸易促进会标准化工作委员会作为中国民贸的内设专业机构，主要围绕中国一乡一品产业促进计划、地标特产、民族医药、文旅康养等地方特色产业高质量发展和品牌打造，满足市场需要，增加标准的有效供给开展标准化工作。

中国民贸标准按《中国民族贸易促进会团体标准管理办法（试行）》进行制定和管理。

中国民贸标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75%以上的专家、成员的投票赞同，方可作为中国民贸标准予以发布。

在本文件实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给中国民族贸易促进会，以便修订时参考。

本文件版权为中国民族贸易促进会所有，除了用于国家法律或事先得到中国民族贸易促进会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本文件及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

中国民族贸易促进会地址：北京市东城区左安门内大街 20 号

收件人：中国民贸标准委

邮编：100031

网址：<https://www.ccpnt.org>

电子信箱：biaozhunwei@ccpnt.org

联系方式：骆红柳 1369 910 3413（微信同号） 董春松 1368 158 3622（微信同号）

目录

前 言..... 1

1 范围..... 2

2 规范性引用文件..... 2

3 术语和定义..... 2

4 生产环境..... 2

5 生产标准..... 3

6 产品标准..... 4

7 收获与储运标准..... 4

8 质量追溯与管理..... 5

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。

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。

本文件由炉霍县农业农村和科技局提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

炉霍青稞

1 范围

本标准规定了炉霍县青稞的生产环境、生产标准以及产品要求等。

本标准适用于炉霍县行政区域内青稞的种植、生产、加工和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5497 粮食、油料检验 水分测定法
GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11760 青稞
GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
GB/T 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 2006 谷物及其制品中 β -葡聚糖含量的测定术语和定义

3 术语和定义

炉霍青稞 Luhuo Highland Barley
在炉霍县特定自然环境下种植的裸大麦品种。

4 生产环境

4.1 地理区域

炉霍县海拔 2800 米以上适宜种植青稞的区域。

4.2 土壤要求

土壤应符合 GB 15618 规定的农用地土壤污染风险管控标准，土壤质地疏松、肥沃，保水保肥性能良好，以中性至微酸性的砂壤土或壤土为宜，PH7.6 左右。土壤有机质含量 $\geq 20\text{g/kg}$ ，碱解氮含量 $\geq 80\text{mg/kg}$ ，有效磷含量 $\geq 10\text{mg/kg}$ ，速效钾含量 $\geq 150\text{mg/kg}$ 。

4.3 气候条件

年平均气温在 6-10℃，无霜期 100-150 天左右。年日照时数不少于 2000 小时，太阳辐射强。年降水量在 400-600 毫米，降水主要集中在 5-9 月，能够满足青稞生长关键期的水分需求。

4.4 水源要求

灌溉用水应清洁、无污染，符合农田灌溉水质标准，水源充足，能够保证青稞生长期间的灌溉需求。

5 生产标准

5.1 品种选择

选用适宜炉霍县自然环境条件，经过审定推广的高产、优质、抗逆性强的康青 7 号，康青 9 号，康青 11 号等青稞品种。种子质量应符合 GB 4404.1 的规定。

5.2 土地准备

播前深耕透灌、集墒灭草，耕深 20-25 厘米，做到土地平整、土块细碎，无杂草和残茬。

5.3 施肥管理

5.3.1 基肥

按照“重基少追”原则，提倡一次性足施、深施底肥。基肥在耕前深施，亩施普通农家肥 1000 公斤以上或纯羊粪 600-800 公斤，同时施磷酸二铵与尿素各 12-15 公斤。

5.3.2 追肥

根据青稞生长情况，在拔节期或抽穗期可适当追肥。

5.4 播种技术

5.4.1 播种时间

炉霍县大部分地区适宜在 4 月播种。

5.4.2 播种量

根据品种和土壤肥力状况确定播种量，一般亩播种量 15kg，确保亩基本苗 17 万株。

5.4.3 播种方式

全部采用机械播种，播种深度 3-5 厘米，做到播种均匀，播后及时耙耱镇压，确保种子与土壤紧密接触。

5.5 田间管理

5.5.1 灌溉

青稞全生育期正常灌水 3-4 次，一般在 3-4 叶期灌头水，5 叶后期至拔节前后灌二水，孕穗抽穗期灌三水，灌浆初期灌四水。降雨较多年份或地势低洼易积水田块，可酌情灌一水，并可免浇灌浆水，以防倒伏。

5.5.2 除草

根据田间杂草发生情况，选用适宜除草剂防除野燕麦与阔叶杂草。

5.5.3 病虫害防治

优先采用农业防治、物理防治和生物防治方法，如选用抗病虫害品种、合理轮作、利用性信息素诱杀成虫、使用太阳能杀虫灯诱杀鳞翅目害虫等。必要时采用化学防治，应选用高效、低毒、低残留的农药，并严格按照农药使用说明进行操作。

6 产品标准

6.1 感官指标

色泽：具有本品种固有的色泽，色泽均匀，无明显杂色。

气味：具有青稞正常的气味，无异味、无霉变味。

外观：籽粒饱满，大小均匀，无明显破损、虫蛀粒，杂质含量 $\leq 1.0\%$ 。

6.2 理化指标

6.2.1 水分含量

水分含量 $\leq 12.0\%$ 。

6.2.2 千粒重

千粒重： ≥ 36 克。

6.2.3 淀粉含量

淀粉含量： $\geq 60\%$ 。

6.2.4 蛋白质含量

蛋白质含量： $\geq 10\%$ 。

6.2.5 β -葡聚糖含量

β -葡聚糖含量： $\geq 4.5\%$ 。

6.3 卫生指标

应符合国家相关食品安全标准的规定，如污染物限量应符合 GB 2762 等标准的要求。

6.3.1 污染物限量

应符合 GB 2762 等相关食品安全国家标准的规定。其中，铅（以 Pb 计）含量 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，总砷（以 As 计）含量 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，镉（以 Cd 计）含量 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，总汞（以 Hg 计）含量 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ，铬（以 Cr 计）含量 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。

6.3.2 真菌毒素限量

黄曲霉毒素 B1 含量 $\leq 5.0\mu\text{g/kg}$ ，应符合 GB 2761 等相关食品安全国家标准的规定。

6.3.3 农药残留限量

参照 GB 2763 等相关食品安全国家标准的规定。

7 收获与储运

7.1 收获

成熟末期采用联合收割机收获，籽粒水分 $\leq 12\%$ ，破损率 $\leq 3\%$ 。

7.2 干燥

暴晒或机械烘干，确保水分 $\leq 12\%$ ，避免高温（ $>40^{\circ}\text{C}$ ）烘烤及营养流失。

7.3 储存

仓储温度 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $\leq 65\%$ ，定期通风，防虫防鼠。

7.4 运输

使用清洁、干燥、无异味的运输工具，禁止与有毒有害物品混运。

8 质量追溯与管理

8.1 生产记录

建立田间档案，记录品种、施肥、用药、灌溉等信息，保存期 ≥ 3 年。

8.2 质量检测

每批次产品需检测外观、营养、卫生指标，有机产品需附认证报告。

8.3 追溯系统

实现“生产 - 加工 - 销售”全程可追溯。
