

团 体 标 准

T/ZGDLXH JH-106-2026

地标生境：浑江三道沟五味子河谷阶地

GIES: Hunjiang Sandaogou Schisandra, Valley Terrace
(征求意见稿)

XXXX-xx-xx (年-月-日) 发布

XXXX-xx-xx (年-月-日) 实施

中国地理学会 发 布

目 次

前 言..... IV

引 言..... V

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 2

4 保护范围..... 3

5 生境条件..... 3

 5.1 地形地貌..... 3

 5.2 气候条件..... 3

 5.3 土壤条件..... 4

 5.4 水质条件..... 4

 5.5 空气质量..... 5

 5.6 植被背景..... 5

6 五味子种植..... 5

 6.1 种源要求..... 5

 6.2 立地与整地..... 5

 6.3 育苗与移栽..... 5

 6.4 田间管理..... 6

7 采收与干制..... 7

 7.1 采收..... 7

 7.2 采后处理..... 8

 7.3 干制..... 8

 7.4 贮前处理..... 9

8 质量要求..... 9

 8.1 感官要求..... 9

 8.2 基本理化要求..... 9

 8.3 特色品质要求..... 10

 8.4 安全要求..... 10

 8.5 净含量..... 10

9 生产与追溯记录..... 10

II

10 检验方法..... 11

 10.1 感官检验..... 11

 10.2 基本理化指标检验..... 11

 10.3 特色品质检验..... 11

 10.4 农药及重金属残留检验..... 12

11 检验规则..... 12

 11.1 组批..... 12

 11.2 抽样..... 13

 11.3 检验分类..... 13

 11.4 判定规则..... 13

12 包装、标识、贮存和运输 14

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。

本文件由中国地理学会提出并归口。

本文件起草单位：中国科学院地理科学与资源研究所、北京市农林科学院、浑江区人民政府、白山市市场监督管理局浑江分局、三道沟镇人民政府、吉林农业科技学院。

本文件主要起草人：康蕾、王振波、卢宏伟、许铎、杨爽、张慧智、崔毓伟、王士杰、付刚、张光雨、李天宇。

引 言

浑江三道沟五味子产于吉林省白山市浑江区三道沟镇，地处鸭绿江上游河谷阶地，长白山老岭山脉南麓。产区依托鸭绿江支流水系，形成了独特的河谷阶地生境，土壤以暗棕壤为主，气候冷凉湿润，昼夜温差大，为五味子生长提供了优越的自然条件。浑江三道沟五味子具有果粒饱满、色泽红润油亮、五味子醇甲含量高、酸味浓郁等典型品质特征。制定本文件旨在细化浑江三道沟五味子河谷阶地地标生境的保护范围、地形地貌、气候、土壤、水质及产品质量要求，为浑江三道沟五味子生境保护、品质稳定和质量评价提供标准化依据。

地标生境：浑江三道沟五味子河谷阶地

1 范围

本文件规定了地标生境：浑江三道沟五味子河谷阶地的保护范围、生境条件、种源、种植管理、采收与干制、质量要求、生产追溯、检验、包装、标识、贮存和运输。

本文件适用于浑江三道沟五味子河谷阶地的保护和管理，以及保护范围内五味子干制品的生产、检验和贮运活动，不适用于饮品、提取物及其他深加工产品。

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 包装储运图形符号标志

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 3095 环境空气质量标准

GB 3838 地表水环境质量标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 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 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.157 食品安全国家标准 食品中有机酸的测定

GB 5009.294 食品安全国家标准 食品中色氨酸的测定

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 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 8321（所有部分） 农药合理使用准则

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB 23200.121—2021 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY/T 3950—2021 植物源性食品中 10 种黄酮类化合物的测定 高效液相色谱-串联质谱法

《中华人民共和国药典》2025 年版

《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地标生境 Geographical indications Environment & Sustainability, GIES

优质地理产品生态环境保护与可持续发展。

3.2

浑江三道沟五味子 Hunjiang Sandaogou Schisandra fruit

在本文件规定的保护范围内种植、采收并干制的木兰科植物五味子 *Schisandra chinensis* (Turcz.) Baill. 的成熟果实。

3.3

干燥成熟果实 dried mature fruit

充分成熟的果实经采收、除杂和晾晒或烘干后形成的五味子果实。

3.4

五味子鲜果 fresh Schisandra fruit

达到生理成熟、采收后未经干制的五味子果实。

3.5

五味子干制品 **dried Schisandra product**

以五味子鲜果为原料，经挑选、晾晒或烘干制成，并符合第 8 章要求的干燥成熟果实。

3. 6

加工杂质 **processing impurities**

五味子干制品中的枝梗、叶片、碎屑、泥砂及其他非果实物质。

4 保护范围

浑江三道沟五味子河谷阶地保护范围为吉林省白山市浑江区三道沟镇行政区域，主要包括滴台村、二道沟村、三道沟村、三岔河村、大路村和仙人洞村的五味子种植地块。

5 生境条件

5. 1 地形地貌

5. 1. 1 地势特征

保护范围内种植地貌类型应为河谷阶地、缓坡地或林缘地。

5. 1. 2 地貌类型

种植地不应位于低洼积水区、地质灾害隐患区或水土流失严重区；整地不得破坏天然河岸、林缘和水土保持植被。

5. 1. 3 海拔与坡度

种植地海拔应为 300 m~1 000 m，坡度应不大于 25°，并具备自然排水或人工排水条件。

5. 2 气候条件

5. 2. 1 气候类型

保护范围气候类型为中温带大陆性季风气候。

5. 2. 2 气温

年平均气温参考值为 5℃；极端最高气温参考值为 36.5℃，极端最低气温参考值为-35.1℃。

5. 2. 3 降水

年降水量参考值为 888.9 mm，年平均相对湿度参考值为 71%；夏季降水量占全年降水量不低于 50%，冬季降水量占比低于 5%。

5. 2. 4 无霜期、风速与日照

无霜期为 115 d~140 d，年平均风速参考值为 1.8 m/s，年日照时数参考值为 2 181.5 h。

5.3 土壤条件

5.3.1 土壤类型

保护范围土壤类型以暗棕壤为主。种植地不应存在障碍层、长期积水或土壤污染。

5.3.2 土壤肥力要求

种植地土壤每 3 年至少检测 1 次，检测项目应包括 pH、饱和浸提液电导率、有机质、全氮、有效磷和速效钾。有机质、全氮、有效磷或速效钾低于表 1 下限时，应补充相应养分。

5.3.3 土壤理化性质

新建或扩建种植地 0 cm~20 cm 土层的土壤理化性质和肥力指标应符合表 1 的规定。

表 1 土壤理化和肥力要求

项目	控制值	指标属性
pH（0 cm~20 cm）	4.5~6.5	适生限值
饱和浸提液电导率 ECe （25 °C）	≤2.0 dS/m	盐分控制限值
有机质（g/kg）	≥20.0	培肥下限
全氮（g/kg）	≥1.0	培肥下限
有效磷（mg/kg）	10.0~40.0	培肥目标范围
速效钾（mg/kg）	100~200	培肥目标范围

既有种植地土壤 pH 或饱和浸提液电导率不符合表 1 规定时，应采取酸度调节、排水、淋洗或减少高盐指数肥料施用等措施，并在下一次施肥前复测。

5.3.4 土壤环境质量

种植地土壤环境质量应符合 GB 15618 规定的农用地土壤污染风险筛选值要求。

5.4 水质条件

5.4.1 水源条件

补充灌溉水应取自经检测合格的鸭绿江支流水系或其他水源。

5.4.2 水质要求

灌溉用水应符合 GB 5084 的规定；用于生境评价的地表水环境质量应达到 GB 3838 规定的Ⅱ类及以上要求。

5.4.3 主要水质指标

用于生境评价的地表水 pH 应为 6~9，溶解氧应不低于 6 mg/L，其他指标应符合 GB 3838 规定的Ⅱ类及以上要求。

5.5 空气质量

环境空气质量应达到 GB 3095 规定的二级要求。

5.6 植被背景

保护范围周边植被应以阔叶林和针阔混交林为主。生产活动不得破坏河岸、林缘和坡面天然植被。

6 五味子种植

6.1 种源要求

6.1.1 种源类型

应选用木兰科植物五味子 *Schisandra chinensis* (Turcz.) Baill. 的种苗。种苗应来自三道沟镇或长白山五味子适生区的可追溯繁育单位，并具有产地、批次和植物检疫记录。

6.1.2 种苗质量

种苗应根系完整、主茎健壮、芽体饱满，无机械损伤、腐烂和检疫性病虫害。同一地块新栽或补植应使用苗龄和规格相近的种苗。

6.1.3 种苗管理

应记录种苗来源、育苗批次、苗龄、定植地块、定植时间和补苗情况。

6.2 立地与整地

6.2.1 立地选择

新建或扩建种植地应位于附录 A 规定的保护范围内，依据《中华人民共和国水土保持法》，种植地坡度应不大于 25°，并具备灌溉和排水条件。坡度大于 5°且不大于 25°时，应采取等高种植、地表覆盖或设置截排水设施等水土保持措施。不得选择低洼易涝、水土流失严重或存在污染风险的地块。

6.2.2 地块要求

新建种植地定植前应检测 0 cm~20 cm 土层和灌溉水，检测结果应分别符合 5.3 和 5.4 的规定，并留存记录。

6.2.3 整地要求

定植前应清除影响栽植的杂草、石块和残枝，并根据地形起垄、开沟或整畦。基肥用量应依据土壤检测结果和肥料养分含量确定；有机肥应充分腐熟，肥料不得与根系直接接触。

6.3 育苗与移栽

6.3.1 育苗方式

育苗应采用种子繁殖的实生苗。苗木应根系健全、主茎粗壮、芽体饱满、无病虫害，且来源和批次可追溯。

6.3.2 定植时间

定植时间应为秋季落叶后至土壤封冻前，或翌年春季土壤解冻后至萌芽前。定植时土壤不应积水。

6.3.3 栽植方式

栽植行距应为 1.1 m，株距应为 0.3 m，沟深应为 25 cm~30 cm。栽植时根系应舒展，覆土压实后立即浇水；基肥应施于根层下方或行间，不得与根系直接接触。

6.3.4 补苗管理

定植后应检查成活情况，缺株、病株和机械损伤严重的苗木应及时补植或更换；补植苗木的苗龄和规格应与原定植苗木相近。

6.4 田间管理

6.4.1 架设与引蔓

应搭设牢固支架并及时引蔓，使藤蔓均匀上架，架面保持通风透光。

6.4.2 修剪整形

春季应剪除枯枝、弱枝、病虫枝和过密枝；夏季应控制徒长枝；秋季可对延长枝和结果枝短截。修剪后的病残枝叶应移出种植地。

6.4.3 中耕除草

生长季应采用人工、机械或覆盖方式除草。中耕不得损伤浅层根系。

6.4.4 肥水管理

6.4.4.1 灌溉水源

灌溉水源应符合 5.4 的规定。

6.4.4.2 灌溉管理

萌芽期、开花坐果期和果实膨大期出现土壤缺水时应补充灌溉；雨季应及时排水，根区不得长期积水。

6.4.4.3 施肥原则

肥料使用应符合 NY/T 496 的规定。施肥方案应依据土壤检测结果、肥料养分含量、树龄和目标产量确定，并控制氮、磷、钾投入量。

6.4.4.4 施肥时期

施肥应按萌芽至现蕾期、坐果至果实膨大期和采收后分期进行；采收后施用的有机肥应充分腐熟。

6.4.4.5 施肥用量

施肥量应依据测土结果和肥料养分含量确定。复合肥应记录实际施用量及 N、P₂O₅、K₂O 投入量；有机肥应记录原料类型、腐熟状态、含水率和施用量。肥料不得与根系直接接触。

6.4.4.6 水肥管理记录

水肥管理记录应包括灌溉日期、水源和水量，以及施肥日期、肥料名称、施用量、施用方式、地块和操作人员。记录应与采收批次和产品批次对应。

6.4.5 病虫草害防治

6.4.5.1 防治原则

病虫草害防治应以农业防治、生物防治和物理防控为主；确需化学防治时，农药使用应符合 GB/T 8321 的规定。

6.4.5.2 农业防治

应通过合理密植、修剪、排水和清除病残体降低病虫害发生风险。雨季和高湿期应重点监测叶部和茎基部病害。

6.4.5.3 生物防治

生物防治产品应依法登记或允许使用，并按产品标签规定使用。应记录产品名称、有效成分、用量、日期和使用地块。

6.4.5.4 物理防控

应根据害虫种类和虫情监测结果布设性诱捕器、诱虫板或杀虫灯，并按产品说明确定布设密度和更换频次。

6.4.5.5 化学防治

化学防治应使用依法登记且适用于相应防治对象的农药，并执行产品标签规定的剂量、使用次数和安全间隔期。不得使用国家禁止使用的农药。

6.4.5.6 防治标准

采收时，所有已使用农药均应达到安全间隔期；农药使用记录应与地块和采收批次对应。

7 采收与干制

7.1 采收

果实充分转色、果肉变软且种子成熟时应采收；同一地块成熟度不一致时应分批采收。

7.1.1 采收条件

采收应在晴天或阴天露水干后进行。雨天、露水未干或果面潮湿时不得采收。

7.1.2 采收方法

采收应采用剪穗方式，轻剪轻放，不得拉扯藤蔓和结果枝。采收容器应清洁、干燥、通风，不得使用装载过农药、化肥、油污或其他污染物的容器。

7.1.3 分批采收

每次仅采收符合 7.1 规定成熟条件的果穗，未成熟果穗应留待后续采收。

7.1.4 采收质量

采收果实应色泽正常、果粒完整，无病斑、霉变、腐烂和虫蛀；青果、病烂果、严重破损果、泥沙污染果和外来杂质应剔除。

7.2 采后处理

7.2.1 临时存放

鲜果采收后应立即转运至清洁、阴凉、通风场所，不得堆沤、挤压、雨淋或暴晒。

7.2.2 挑选与分拣

干制前应剔除未成熟果、病虫果、霉烂果、枝梗、叶片、泥沙和其他杂质。不同成熟度、质量等级和采收批次的果实应分别处理。

7.2.3 清洁要求

清洗、加工和人员卫生用水应符合 GB 5749 的规定。采后处理场所应清洁、通风，并远离厕所、垃圾点、畜禽养殖区、粉尘源和污水沟；工具、晾晒器具和周转容器应清洁、干燥、无异味。

7.3 干制

7.3.1 基本要求

干制过程中应防止高温、堆沤、受潮、霉变和外源污染，成品色泽、气味和有效成分应符合第 8 章要求。

7.3.2 晾晒法

采用晾晒法时，应将鲜果均匀薄摊于清洁的竹席、木盘或食品级晾晒网上，并持续翻动，使果实均匀失水。晾晒期间不得雨淋、受夜露、接触泥砂或强烈暴晒。

7.3.3 烘干法

采用烘干法时，初期温度应为 50℃~55℃；果实表面皱缩后应降至 38℃~40℃继续干燥；含水量降至 20%~24%时，应转入阴干或低温干燥，直至水分符合表 3 要求。

7.3.4 干制过程控制

干制期间应检查果实含水状态、色泽、气味和霉变情况。发现发热、霉变或异味时，应立即翻动、分拣或剔除。不同批次应分区干制并标识。

7.3.5 成品要求

干制品应呈皱缩球状，表面红色至紫红色，具有本品固有气味，种子破碎后有辛香气；水分、总灰分、五味子醇甲和加工杂质应符合第 8 章要求。

7.4 贮前处理

干制后应复选，剔除霉变果、虫蛀果、焦糊果、未干透果、泥砂、枝梗和其他杂质。检验合格后方可包装入库，并记录批次、采收日期、干制方式、产地地块和生产主体。

8 质量要求

8.1 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	指标		检验方法
	一级	二级	
外观	果粒完整、饱满，皱缩均匀，平均直径≥5 mm	果粒完整，皱缩基本均匀	见 10.1
色泽	朱红色至暗红色，油润有光泽，可见白霜	红色至浅红色，色泽基本均匀	见 10.1
气味	具有本品固有果香，种子破碎后有辛香气，无异味	具有本品固有果香，种子破碎后有辛香气，无异味	见 10.1
风味	酸味明显，兼有甜、苦、辛味，无异味	酸味明显，无异味	见 10.1

8.2 基本理化要求

基本理化要求应符合表 3 的规定。除水分外，检测结果按干燥品计。

表 3 基本理化要求

项目	指标		检测方法
	一级	二级	
五味子醇甲（%）	≥ 0.50	≥ 0.40	见 10.2
总灰分（%）	≤6.00	≤7.00	见 10.2
加工杂质（%）	≤1.00	≤1.00	见 10.2

水分（%）	≤13.00	≤16.00	见 10.2
-------	--------	--------	--------

8.3 特色品质要求

特色品质要求应符合表 4 的规定。

表 4 特色品质要求

项目	指标		检测方法
	一级	二级	
色氨酸（mg/kg）	≥3.70	≥3.00	见 10.3
苯丙氨酸（mg/kg）	≥1.20	≥1.00	见 10.3
黄酮类化合物总量（mg/kg）	≥41.10	≥30.00	见 10.3
苹果酸（g/kg）	≥25.00	≥20.00	见 10.3
柠檬酸（g/kg）	≥45.00	≥40.00	见 10.3

8.4 安全要求

安全要求应符合表 5 的规定。同一项目适用多个限量时，应执行较严格的限量。

表 5 安全要求

项目	限量要求	检验方法
克百威（mg/kg）	符合 GB 2763 及《中华人民共和国药典》适用限量要求	见 10.4
氧乐果（mg/kg）	符合 GB 2763 及《中华人民共和国药典》适用限量要求	见 10.4
铜（Cu，mg/kg）	符合 GB 2762 及《中华人民共和国药典》适用限量要求	见 10.4
铅（Pb，mg/kg）	符合 GB 2762 及《中华人民共和国药典》适用限量要求	见 10.4
镉（Cd，mg/kg）	符合 GB 2762 及《中华人民共和国药典》适用限量要求	见 10.4
汞（Hg，mg/kg）	符合 GB 2762 及《中华人民共和国药典》适用限量要求	见 10.4
砷（As，mg/kg）	符合 GB 2762 及《中华人民共和国药典》适用限量要求	见 10.4

8.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 生产与追溯记录

9.1.1 生产记录

生产记录应包括种苗、地块、土壤和灌溉水检测、肥料和农药投入、田间管理、采收、干制、包装和贮存信息，并对应具体地块和产品批次。

9.1.2 检验记录

应保存抽样记录、原始检验数据、检验报告、仪器校准或检定记录 and 不合格品处置记录；委托检验时还应保存委托协议。

9.1.3 追溯要求

产品包装或随附文件应标识批次编码，并可追溯至生产主体、种植地块、采收批次、干制方式和检验结果。记录保存期限不得少于产品保质期届满后 6 个月；未标示保质期的，保存期限不得少于 2 年。

10 检验方法

10.1 感官检验

10.1.1 外观、色泽和气味

在光照均匀、无异味的环境中，将样品置于洁净、干燥的白色瓷盘内，观察外观、色泽、完整度和可见杂质，并嗅辨气味。随机取 20 粒完整果实，用分度值不大于 0.1 mm 的量具测量最大横径，计算算术平均值。

10.1.2 风味

取适量样品在无异味环境中评价滋味。发现霉变、污染或其他安全异常时不得品尝。

10.2 基本理化指标检验

10.2.1 五味子醇甲

按《中华人民共和国药典》2025 年版一部“五味子”项下规定的方法测定。

10.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

10.2.3 加工杂质

按《中华人民共和国药典》2025 年版一部“五味子”项下规定的方法测定。

10.2.4 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

10.3 特色品质检验

10.3.1 色氨酸

按 GB 5009.294 规定的方法测定。

10.3.2 苯丙氨酸

按 GB 5009.124 规定的方法测定。

10.3.3 黄酮类化合物总量

按 NY/T 3950—2021 规定的方法测定，并以该标准规定的 10 种黄酮类化合物测定值之和表示。

10.3.4 苹果酸和柠檬酸

按 GB 5009.157 规定的方法测定。

10.4 农药及重金属残留检验

10.4.1 氧乐果

按 GB 23200.121—2021 或《中华人民共和国药典》2025 年版四部通则 2341 规定的方法测定。

10.4.2 克百威

按 GB 23200.121—2021 或《中华人民共和国药典》2025 年版四部通则 2341 规定的方法测定。

10.4.3 铜

按 GB 5009.13 规定的方法测定。

10.4.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

10.4.5 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

10.4.6 汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

10.4.7 砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

11 检验规则

11.1 组批

同一生产主体、同一产地单元、同一采收批次、同一干制方法并在同一连续生产周期内形成的产品为一批。

11.2 抽样

每批产品随机抽取样品不少于 500 g。批量不超过 5 个包装件时应逐件取样；超过 5 个包装件时，应随机抽取不少于 5 个包装件，并从各包装件不同部位等量取样。混合样品应分为检验样和留样。

11.3 检验分类

11.3.1 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验。交收检验项目为感官要求、水分、总灰分、加工杂质和净含量；检验合格并附合格证明后方可交收。

11.3.2 型式检验

型式检验项目为第 8 章规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品首次定型或停产 1 年以上恢复生产时；
- b) 种源、种植地块或干制工艺发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 连续生产期间每年至少进行 1 次；
- d) 监管部门或合同方提出要求时。

11.4 判定规则

11.4.1 合格品判定

安全要求符合 8.4 规定，且感官、基本理化和特色品质要求全部符合一级规定的，判定该批产品为一级品。

11.4.2 二级判定

安全要求符合 8.4 规定，不符合一级规定但感官、基本理化和特色品质要求全部符合二级规定的，判定该批产品为二级品。

11.4.3 不合格品判定

感官、基本理化或特色品质要求有一项不符合二级规定时，可从同批产品中加倍抽样复检；复检仍不符合二级规定的，判定该批产品为不合格品。

11.4.4 不得复验情形

安全要求有一项不符合 8.4 规定的，判定该批产品为不合格品，不得复验。

11.4.5 净含量判定

净含量不符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定的，判定该批产品为不合格品。

11.4.6 复验要求

复验抽样量应为原抽样量的 2 倍。复验符合相应等级要求的，按复验结果判定；仍有不合格项的，判定为不合格品，不再复验。

12 包装、标识、贮存和运输

12.1.1 包装

内包装材料应洁净、干燥、无破损、无异味、无毒、无害；聚乙烯包装袋或盒应符合 GB 4806.7 的规定。外包装应牢固、防潮、耐压；瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。定量包装净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

12.1.2 标识

运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定，并标明产品名称、产地（浑江区三道沟镇）、生产日期或采收日期、保质期、贮存条件、净含量、生产经营者名称及联系方式。使用地理标志专用标志时，应符合相关规定。

12.1.3 贮存和运输

产品应贮存在清洁、干燥、通风、避光的场所，离地、离墙存放，并采取防虫、防鼠和防霉措施。运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味或可能造成污染的物品混装混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒和防破损。

附录 A
(资料性)
保护范围

地标生境：浑江三道沟五味子保护范围见图 A.1

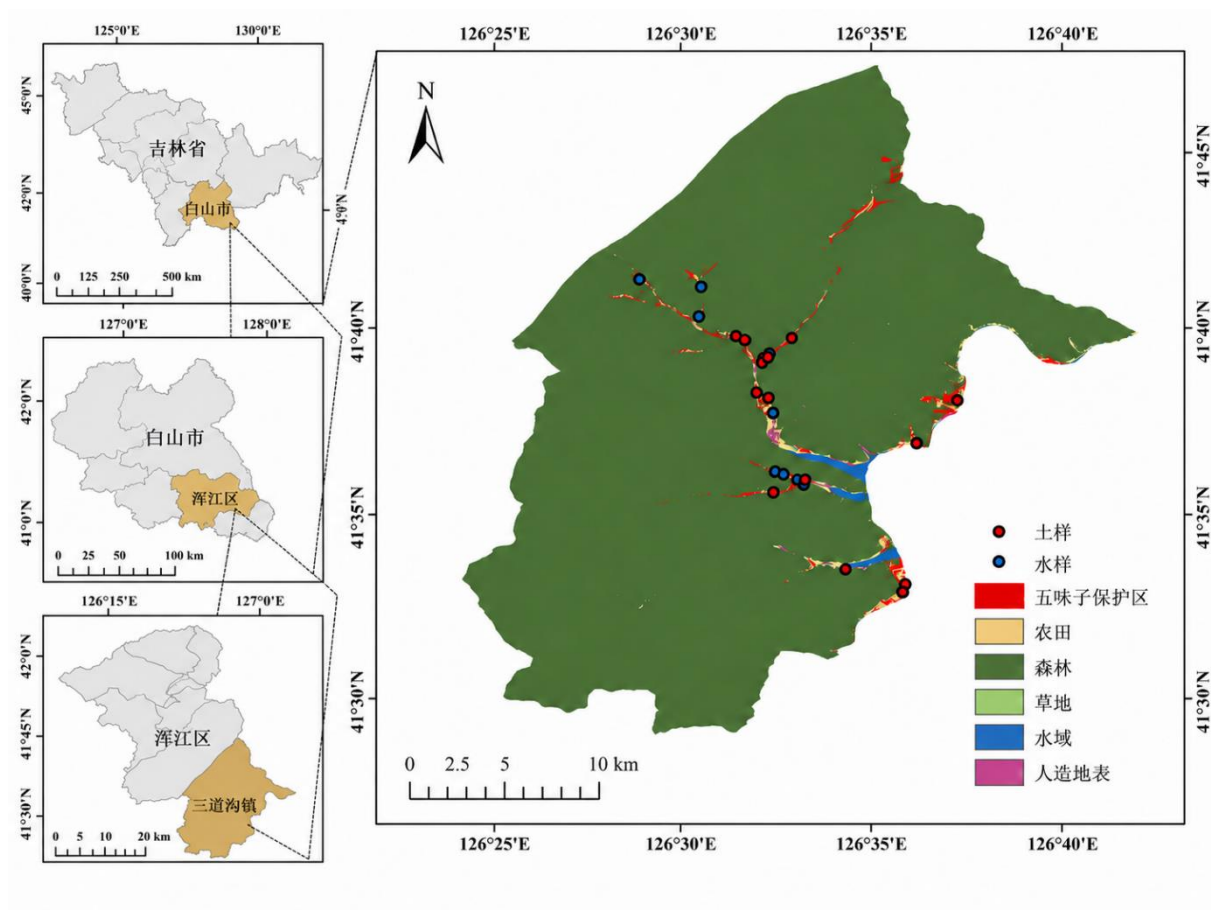


图 A.1 浑江三道沟五味子河谷阶地地标生境保护范围