

ICS

备案号:

DB35

福建省地方标准

DB35/T 680—2006

巨峰葡萄 鲜果

地方标准信息服务平台

2006-05-01 发布

2006-06-01 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

本标准中的 4.2.2 卫生要求为强制性条款，其余为推荐性条款。

《巨峰葡萄综合标准》分为五项标准：

- DB35/T 676—2006《巨峰葡萄 品种》；
- DB35/T 677—2006《巨峰葡萄 扦插苗木》；
- DB35/T 678—2006《巨峰葡萄 栽培技术规范》；
- DB35/T 679—2006《巨峰葡萄 主要病虫害综合防治》；
- DB35/T 680—2006《巨峰葡萄 鲜果》。

本标准系第五项标准。

本标准由福建省农业厅提出。

本标准由福建省质量技术监督局批准。

本标准由福建省农业厅归口。

本标准起草单位：福安市农业局、福安市科学技术协会、福建省农业市场信息办、福安市质量技术监督局。

本标准主要起草人：尤长铃、李以训、陈石榕、姚越、陈俊钦、陈祖枝、林赛萱、黄佳佳。

地方标准信息服务平台

巨峰葡萄 鲜果

1 范围

本标准规定了巨峰葡萄鲜果的等级划分, 质量要求, 试验方法, 检验规则, 标志、标签与包装, 运输与贮存的技术要求。

本标准适用于巨峰葡萄鲜果的生产、销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件, 其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准, 然而, 鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件, 其最新版本适用于本标准。

- GB 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB 9693 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留检测方法
- SN 0281 出口水果中甲霜灵残留量检验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

- 3.1 果粒均匀性、果穗紧密度、中等紧密、紧密、稀疏
遵照NY/T 470规定。
- 3.2 色泽
本品种果实成熟时特有的颜色。
- 3.3 果粉
果实表面的白色粉状物质。
- 3.4 风味
果实的肉质、酸甜口感、香味、汁液多少等品质内容的综合评价。
- 3.5 成熟
果粒进入成熟期, 每隔两天测量一次可溶性固形物含量, 当其含量不再增加时为成熟。
- 3.6 洁净
果面无药迹、泥土或其它外来物污染。
- 3.7 果面缺陷
葡萄果粒表面呈现的各种缺陷, 包括日灼、刺伤、碰伤、压伤、擦伤、霉伤、病虫危害、药害、裂果。

3.8 水罐

葡萄果实的一种非侵染性病害，多发生在穗尖部和肩部。

3.9 落粒

果粒从果穗上自然散落。

4 等级划分及质量要求

4.1 等级划分

巨峰葡萄鲜果按果实感官与理化指标分为一等、二等两个等级。

4.2 质量要求

4.2.1 感官要求和理化指标

感官要求和理化指标见表1。

表1 感官要求和理化指标

项 目		一 等	二 等
果 穗	基本要求	完整、新鲜、洁净，无不正常外部水分和异臭、异味，果梗绿色，无腐烂、干缩、水罐和小青绿果，95%以上果粒成熟，落粒少于2%。	
	果穗重, g	≥350	≥250
	果穗紧密度	中等紧密。	中等紧密、紧密或稀疏。
果 粒	基本要求	果粒充分发育，成熟；可溶性固形物含量≥16.0%；果形端正，具有本品种固有特征。	
	果粒大小, g	均匀，平均重≥11.5	比较均匀，平均重≥10.0
	色泽	具有本品种应有的色泽。	
	果粉	完整。	基本完整。
	果面缺陷, %	缺陷果粒≤1	缺陷果粒≤3
	风味	具有本品种固有的风味。	

4.2.2 卫生指标

卫生指标要求见表2。

表2 卫生指标要求(mg/kg)

序 号	项 目	指 标
1	无机砷(以As计)	≤0.05
2	铅(以Pb计)	≤0.1
3	镉(以Cd计)	≤0.05
4	敌敌畏(dichlorvos)	≤0.2
5	杀螟硫磷(fenitrothion)	≤0.5
6	敌百虫(trichlorfon)	≤0.1
7	多菌灵(carbendazim)	≤0.5
8	百菌清(chlorothalonil)	≤0.5
9	溴氰菊酯(deltamethrin)	≤0.1
10	氰戊菊酯(fenvalerate)	≤0.2
11	氯氰菊酯(Cypermethrin)	≤2

表 2 (续)

序 号	项 目	指 标
12	甲霜灵(Metalaxyl)	≤ 1
13	三唑酮(Triadimefon)	≤ 0.2

5 试验方法

5.1 感官要求和理化指标检验

按NY/T 470规定执行。

5.2 卫生指标检验

5.2.1 砷的测定

按GB/T 5009.11规定执行。

5.2.2 铅的测定

按GB/T 5009.12规定执行。

5.2.3 镉的测定

按GB/T 5009.15规定执行。

5.2.4 多菌灵的测定

按GB/T 5009.188规定执行。

5.2.5 敌敌畏、杀螟硫磷、敌百虫、百菌清、溴氰菊酯、氰戊菊酯、氯氰菊酯、三唑酮的测定

按NY/T 761规定执行。

5.2.6 甲霜灵的测定

按SN 0281规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一产地、同等级、同时采收的葡萄作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按照GB/T 8855规定执行。

6.3 交收检验

每批产品交收前,生产单位都应进行交收检验,检验内容包括感官指标、净含量、包装、标志和标签。理化和卫生指标根据需要确定检验项目,检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,检验的内容为本标准中质量要求所规定的所有项目。有下列情况之一者应进行型式检验:

- 前后两次产品检验结果差异较大;
- 因人为或自然条件使生产环境发生较大的变化;
- 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.5 判定规则

6.5.1 基本要求

交验的鲜果必须品种正确,等级、数量清楚,包装、标志符合规定。

6.5.2 等级规格判定

6.5.2.1 每一等级的果实必须符合该等级要求,其中任何一项不符合规定者,降为下一等级,不够二等者为等外品。

6.5.2.2 一等果实中允许不超过10%的二级果，二等果实中允许不超过5%的果穗、果粒达到基本要求的等外果。

6.5.3 卫生指标

卫生指标中有一项指标检验不合格，则该批产品为不合格产品。

6.5.4 复检

为确保理化检验项目不受偶然误差影响，凡某项目检验不合格，应另取一份样品复检，若仍不合格，则判定该项目不合格；若复检合格，则应再取一份样品作第二次复检，并以第二次复检结果为准。对包装、标志和标签、缺陷果允许度不合格的产品，允许生产单位进行整理后申请复检。

7 包装

7.1 包装材料

7.1.1 包装箱

7.1.1.1 纸制箱

选用双瓦楞纸箱，外形为对开盖，扁长方形，规格为1kg~5kg果容量。技术指标符合GB/T 6543的规定。

7.1.1.2 硬质塑料箱和泡沫塑料箱

外观扁长方形，规格为5kg~10kg果容量。箱体牢固，能承受较重压力，内壁光滑，无特殊异味，四周设有透气孔。

7.1.2 塑料袋

采用食品包装允许使用的无毒、清洁、柔软的塑料膜制作。技术指标符合GB 9693标准要求。

7.1.3 衬垫纸、胶带等

清洁、无毒。衬垫纸必须柔软，质量符合GB 11680标准要求。

7.2 包装方法

7.2.1 装果

果穗放入果箱要轻拿轻放，排列整齐，按容器规格定量包装，一般放置1层~2层为宜。

7.2.2 保鲜剂使用

包装箱内宜放置巨峰葡萄专用保鲜剂，放置量和放置方法按产品说明执行。

7.3 包装要求

每一容器只能装同一等级的葡萄产品，同一批次的葡萄每件包装的净重必须一致，误差不超过1.5%。

8 标志、标签

8.1 标志

需要标志时，每个果穗或果箱上贴一个标志，注明产品名称和商标。包装储运图示标志按GB/T191规定执行。

8.2 标签

果箱上要标明产品名称、质量等级、果实净重、采收日期、包装日期、产地或企业名称、检验人员和标准编号。要求字迹清晰、完整、准确。

9 运输与贮存

9.1 运输

9.1.1 运输工具保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有污染、有异味的物品混装、混运。长途运输应使用保温车、冷藏车或冷藏集装箱。

9.1.2 鲜果装运前应该经过12小时~20小时预冷处理，将葡萄品温降至0℃~1℃。

9.1.3 装卸过程应轻装轻卸，果箱排列整齐，堆码层数不宜过高，严防机械损伤。

9.1.4 运输过程应快装快卸，尽量缩短运输时间，避免日晒、风吹、雨淋。

9.2 贮存

需要短期贮存，应及时放入冷库。贮存环境要求清洁、通风，温度保持在0℃~1℃。葡萄产品应分级堆放，堆码不宜过高并能保证气流畅通。不得与有毒、有害、有污染、有异味物品一起贮存。

地方标准信息服务平台