

ICS 65.020.20
B 31
备案号：44851-2015

DB63

青海省地方标准

DB 63/ T 1352—2015

沙果

地方标准信息服务平台

2015 - 02 - 09 发布

2015 - 03 - 15 实施

青海省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按GB/T1.1-2009的规则编写。

本标准由青海省农牧厅提出并归口。

本标准起草单位：海东市乐都区农牧局。

本标准起草人：张军鸿、张元亭、李顺善、祁晓、文占芬、申慧清、樊永英、何春玉、李根善、金青龙、李潮。

地方标准信息服务平台

沙果

1 范围

本标准规定了沙果的术语定义、质量要求、检验方法、检验规则。
本标准适用于河湟谷地种植的沙果。

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 2763 食品中农药最大残留限量标准

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 14881 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

3.1

沙果

蔷薇科苹果属花红的一个栽培类型，落叶乔木。4月下旬开花。果实8月下旬-9月上旬成熟，扁圆形，直径4厘米~5厘米，果色红黄色。

3.2

容许度

容许低于本级质量的限度称为容许度，以百分率表示。

4 质量要求

4.1 感观要求

感观要求应符合表1的规定。

表1 感观要求

项目	要求
果形	多为扁圆形，少数近圆形
色泽	果皮光滑有光泽，蜡质中等，分布有较均匀的小果点，果皮黄绿色、红色，具条纹；果肉黄白色
果柄	较细，少数果梗基部有肉质突起

表1 感观要求 (续)

项目	要求
口味	香甜可口
口感	初熟时肉质致密、细脆，贮后沙化

4.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
总糖 (%)	≥12.00
总酸量 (%)	≤0.50

4.3 等级划分

等级划分应符合表3的规定。

表3 等级划分

项目	一等果	二等果	三等果
单果重 (克)	≥40.00	≥35.00	≥30.00
果形	果形完整，具有沙果应有的特征		
色泽	果皮红色面积占80%以上	果皮红色面积占70%以上	果皮红色面积占55%以上
果梗	完整	完整	允许果梗轻微损伤
果面的自然和机械损伤 (A)	≤2.0	≤3.5	≤5.0
病虫害	无	无	无

4.4 农药残留及卫生指标

农药残留量，应符合GB 2763的要求；卫生指标，应符合GB 14881的要求。

5 检验方法

5.1 单果重检验

用天平称量每个果实的实际重量，单位为克，保留两位小数。

5.2 外观检验

5.2.1 果形、色泽

目测测定。

5.2.2 果面的自然和机械损伤

目测，检出的不合格果，以果重为基准（如包装上有果数，则以果数为基准），分项按公式（1）计算百分率，精确到小数点后一位。各项不合格果百分率的总和，即为该批果实不合格的总百分。

$$A = \frac{B}{C} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

A——单项不合格果率；

B——单项不合格果重（或果数）；

C——检验总果重（或果数）。

5.3 内在品质指标检验

5.3.1 果实口味、口感

品尝鉴定。

5.3.2 果肉色泽

目测鉴定。

5.3.3 总糖

用测糖仪测定

5.3.4 总酸

按GB/T 12456方法测定。

5.3.5 抽样

按照GB/T 8855规定取样。每批次取3千克，并记录。

5.3.6 容许度

按公式（2）进行计算。

$$D = \frac{E}{F} \times 100\% \dots\dots\dots (2)$$

式中：

D——容许度；

E——不符合本级质量的果重（或果数）；

F——检验的总果重（或果数）。

6 检验规则

6.1 检验批次

同一生产单位、同品种、同等级的沙果作为一个检验批次。

6.2 抽样方式

以一个检验批次作为相应的抽样批次，抽样量按GB/T 8855规定执行。

6.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求（指标）进行检验。生产基地一般1至2年进行一次，若有要求或大批量购买时应进行型式检验。

6.4 交收检验

每批果品交收前，生产单位都应进行交收检验。检验合格并附合格证的果品方可交收。

6.5 验收容许度

一等果的容许度为3%；二等果的容许度为5%；三等果的容许度为7%。农药残留、卫生、感观等指标不符合或标称等级超出该等级规定的容许度范围的，为检验不合格。

地方标准信息服务平台