ICS 67.080.10
B 31

# T/XLXH

## 巴音郭楞蒙古自治州库尔勒香梨协会团体标准

T/XLXH 1—2019

# 库尔勒香梨

Kurle fragrant pear

（征求意见稿）

（本稿完成日期：2019.5.31）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

巴音郭楞蒙古自治州库尔勒香梨协会　发布

# 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　地理标志商标产地范围 ..... 2
5　果实特征 ..... 2
6　质量要求 ..... 3
6.1　采摘时间 ..... 3
6.2　感官要求 ..... 3
6.3　理化指标 ..... 3
6.4　食品安全指标 ..... 3
7　试验方法 ..... 3
7.1　仪器设备 ..... 3
7.2　感官要求 ..... 3
7.3　理化指标 ..... 4
8　检验规则 ..... 4
8.1　组批 ..... 4
8.2　抽样 ..... 4
8.3　交收检验 ..... 5
8.4　型式检验 ..... 5
8.5　判定规则 ..... 5
9　标志、贮存、包装和运输 ..... 5
9.1　标志 ..... 5
9.2　贮存 ..... 5
9.3　包装和运输 ..... 6
附录 A（规范性附录）　库尔勒香梨地理标志证明商标地域范围 ..... 7

# 前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由巴州库尔勒香梨协会提出并归口。

本标准主要起草单位：巴州库尔勒香梨协会。

本标准主要起草人：于强、范勇、赵晓宁、杨芳、马静、马向前。

# 库尔勒香梨

## 1 范围

本标准规定了库尔勒香梨的术语和定义、产地范围、果实特性、质量要求、试验方法、检验规则、标志、贮存、包装和运输。

本标准适用于生产、市场交易双方对库尔勒香梨商品梨的品质认定。

## 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 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

NY/T 1388 梨果肉中石细胞含量的测定

NY/T 2009 水果硬度的测定

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

T/XLXH 2 “库尔勒香梨”地理标志证明商标使用管理规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

**果形**

果实外表形状。

3.2

**粗皮果**

果面萼部或全部呈蟾皮状或橘皮状，皮色发暗无光泽，果肉较硬的果实。

3.3

**青头果**

萼端及底部色泽深绿、果肉较硬的果实。

3.4

**药斑果**

因喷洒农药或叶面肥等造成的果面有无法清除的色斑、斑点或凹陷的果实。

3.5

**病虫果**

有害生物侵染或危害过的果实。

3.6

**畸形果**

果实有不正常的明显凹陷或凸起以及外形扁缺的现象。

3.7

**机械伤果**

果面因物理损伤造成的未愈合的伤痕。

3.8

**疤痕果**

因风、雹、霜冻及其他损伤所遗留的已愈合伤痕的果实。

3.9

**种子成熟度**

种子内部的生理成熟过程完成，种皮坚固，呈现该品种固有色泽和特有颜色。

3.10

**果实硬度**

单位面积果面所能承受的压力。

3.11

**可溶性固形物**

果汁中能溶于水的糖、酸、维生素、矿物质。

3.12

**石细胞**

果肉中具有较厚木质化次生壁的坚硬细胞或细胞团。

## 4 地理标志商标产地范围

库尔勒香梨地理标志商标注册地域范围：新疆巴音郭楞蒙古自治州南部和阿克苏东南部，孔雀河流域和塔里木河流域，塔克拉玛干沙漠的北边缘，冷热空气剧烈冲击地带的库尔勒、尉犁、轮台、库车、新和、沙雅、阿克苏、阿瓦提和分布在这些地区里的国有园（团）场，具体见附录A。

## 5 果实特征

库尔勒香梨为小果型品种，平均单果重 110 g。果形不规则，一般为广卵圆形。萼洼凹或凸，萼片落脱或宿存。果梗平均长 3.7 cm，靠近果实部膨大呈半肉质化。果面光滑，蜡质较厚。成熟时果皮底色黄绿色，经自然贮存可变为鲜黄色，部分果实阳面有红晕或纵向宽条纹。果点小而密、红褐色。果皮较薄，果肉白色多汁、细嫩酥脆、甘甜清香，果核微酸可食、石细胞较少。一般年份自然成熟期为 9 月中旬。

## 6 质量要求

### 6.1 采摘时间

宜采摘期：9 月 5 日～ 9 月 25 日（当天采摘当天入库）。

### 6.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

**表1 感官指标**

| 项目 | | 指标 | | |
|---|---|---|---|---|
| | | A 级 | B 级 | C 级 |
| 外观 | | 果形端正、果面光洁、果皮细润、果实新鲜，萼片自然脱落果（≥ 30 %），果梗完整 | 果形端正、果面光洁、果皮细润、果实新鲜，萼片宿存或脱落，果梗基本完整 | 果形基本端正、果实新鲜，萼片宿存或脱落，有果梗 |
| 色泽 | | 黄绿、着红晕、均匀一致 | 黄绿、绿或着红晕 | |
| 肉质 | | 酥脆、多汁、爽口 | | 脆、多汁 |
| 风味 | | 甘甜、有清香 | | |
| 果面缺陷 | 粗皮果 | 不允许 | | 允许，粗皮果数量总量不超过 5 % |
| | 青头果 | 不允许 | | |
| | 药斑果 | 不允许 | | |
| | 病虫果 | 不允许 | | |
| | 畸形果 | 不允许 | | |
| | 机械伤果 | 不允许 | | |
| | 疤痕果 | 无疤痕 | 有疤痕,单果总面积 ≤ 1.0 $cm^2$；疤痕果数量总量不超过 5％ | 允许有疤痕；疤痕果数量总量不超过 10％ |
| 种子成熟度 | | 成熟，种籽呈黄褐色或褐黑色，每个果实中饱满种子 5 粒以上 | | |
| 单果重，g | | ≥90，≤150 | | |

### 6.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

**表2 理化指标**

| 项目 | 指标 | | |
|---|---|---|---|
| | A 级 | B 级 | C 级 |
| 带皮果实硬度，kg/cm$^2$ | 3.5 ～ 5.5 | | |
| 可溶性固形物，% | ≥ 12.0 | ≥ 11.5 | ≥ 11.5 |
| 石细胞含量，% | ≤ 0.5 g | ≤ 0.6 g | ≤ 1.0 g |
| 总酸，% | ≤ 0.09 | ≤ 0.1 | ≤ 0.1 |

### 6.4 食品安全指标

应符合食品安全国家标准GB2762、GB2763及相关规定，同时应符合表3的要求。

**表3 农药残留限量指标**

| 项目 | 指标 |
|---|---|
| 氧乐果 | ≤0.01 |
| 克百威 | ≤0.01 |
| 敌敌畏 | ≤0.01 |
| 溴氰菊酯 | ≤0.01 |
| 氰戊菊酯 | ≤0.01 |
| 苯醚甲环唑 | ≤0.01 |
| 百菌清 | ≤0.01 |
| 氯氰菊酯 | ≤0.5 |
| 毒死蜱 | ≤0.25 |
| 氯氟氰菊酯 | ≤0.1 |
| 多菌灵 | ≤0.5 |
| 吡虫啉 | ≤0.5 |

## 7 试验方法

### 7.1 感官要求

#### 7.1.1 外观、色泽、肉质、风味、果面缺陷

在抽取的果实样品中，随机抽取 20 个果实，自然光下目测。

#### 7.1.2 种子成熟度

在抽取的果实样品中，随机抽取 20 个果实，取出果实种子，自然光下目测，不允许出现饱满种子小于 5 粒以下的果实。

#### 7.1.3 单果重

用感量 0.1 g天平逐个称重随机抽取的 20 个果实样品,不允许有超出等级要求的果实。

## 7.2 理化指标

### 7.2.1 带皮果实硬度

参考NY/T 2009 规定的方法执行。

在抽取的果实样品中，随机抽取 20 个果实（冷藏样品的，应先将样品放置与室温一致时测量），逐个在果实横径相对两面最大处各选 1 个测试部位。

持果实硬度计垂直地对准果面测试处，均匀缓慢用力，插入硬度计测头（测头直径 8 mm），不得转动压入，测头进入水果的深度应与测头上的标示一致，记录读数，保留两位小数，以“$kg/cm^2$”表示测试结果，取其平均值，计算至小数点后一位。

### 7.2.2 可溶性固形物

按 NY/T 2637 规定的方法执行。

### 7.2.3 石细胞含量

按 NY/T 1388 规定的方法执行。

### 7.2.4 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法执行。

### 7.2.5 食品安全指标

按 GB 2762、GB 2763 规定的方法执行。

## 8 检验规则

## 8.1 组批

以同一生产基地、同等级、同一批收购的香梨为一批。

## 8.2 抽样

8.2.1 应在同一批香梨中的不同部位随机抽取样品。

8.2.2 抽样数量见表 4。

**表4 抽样数量**

| 每批数量 | 抽样数量 |
|---|---|
| 100 件及以下 | 抽取 3 件 |
| 101～600 件 | 以 100 件抽取 3 件为基数，每增加 100 件增抽 1 件 |
| 601-1200 件 | 以 600 件抽取 8 件为基数，每增加 200 件增抽 1 件 |
| 1200 件以上 | 以 1200 件抽取 10 件为基数，每增加 300 件增抽 1 件。增加不足 300 件按 300 件计 |

8.2.3 在所抽取的检验大样中选取该批香梨具有成熟度代表性的样果 30 个 ～ 40 个供检验使用。

## 8.3 交收检验

8.3.1 每批销售的香梨均应进行交收检验，合格后方可入库，出库销售时应付质量检验合格证明方可出库、销售。

8.3.2 交收检验项目为感官指标、果实硬度、可溶性固形物。

8.3.3 按 6.2 条所列各项对样果感官指标逐个进行检查，随机抽检果实硬度、可溶性固形物，根据检验结果评定质量等级。

### 8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每年采摘期应进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

——因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
——交收检验与上次型式检验结果有较大差异时；
——主管部门提出型式检验要求时。

8.4.2 型式检验项目为本标准 6.2、6.3、6.4 的所有要求。

### 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准规定的要求时，判该批香梨为相应质量等级的合格品。

8.5.2 理化指标有一项及以上不符合本标准规定的要求时，可加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8.5.3 若感官指标和理化指标有不符合本级要求，但符合下级指标要求，可按下级判定为合格。

8.5.4 食品安全指标中有一项及以上不符合本标准规定的要求时，判该批香梨为不合格。

## 9 标志、贮存、包装和运输

### 9.1 标志

用于销售的库尔勒香梨，其产品或包装上应标注以下内容:

——产品名称、执行标准代号、产品等级、包装日期、净含量；
——厂名厂址、商标及注册信息、联系电话；
——产地信息：按照“中国•新疆•库尔勒”、“中国•新疆•阿克苏”、“中国•新疆•阿拉尔”进行标注；
——“库尔勒香梨”地理标志证明商标—孔雀图标标识、中国地理标志 GI 标识和商标印制授权编码、使用证编码信息，具体使用要求按照 T/XLXH 2 规定执行；
——取得“有机食品”、“绿色食品”等质量证明标志的，在有效期内可在外包装上使用。

### 9.2 贮存

9.2.1 验收后的果品应当天组织调运或贮存，按等级分别存放。

9.2.2 贮存中，果箱堆垛应层、排整齐，堆垛时应松紧适度，每垛不超过 8 层，每层不超过 13 箱，每层底部应使用托盘或托架衬填，保证垛与垛之间，箱与箱之间通风良好，并注重防冻、防热、防水、防晒、防鼠害等。

9.2.3 库内贮藏温度应在-2 ℃ ～ 0 ℃，使用气调库并用周转箱装果贮藏时，库温应为-1.5℃ ～ -1.0 ℃，二氧化碳应 ≤ 1.5%， 氧为 5% ～ 6 %。普通库用纸箱包装时，库温应为 -2 ℃。贮存

期库温不应有较大波动，库内贮藏相对湿度保持在 90 % ～ 95 %为宜。贮存初期当库温与被贮果实同时降至 0 ℃ 时，应迅速调整库内湿度，防止相对湿度降低或湿度过大，造成果实的霉变或变质。

## 9.3 包装和运输

9.3.1 同一批货物应包装一致，每包装应是同一等级 的产品，不得散装 和混装。

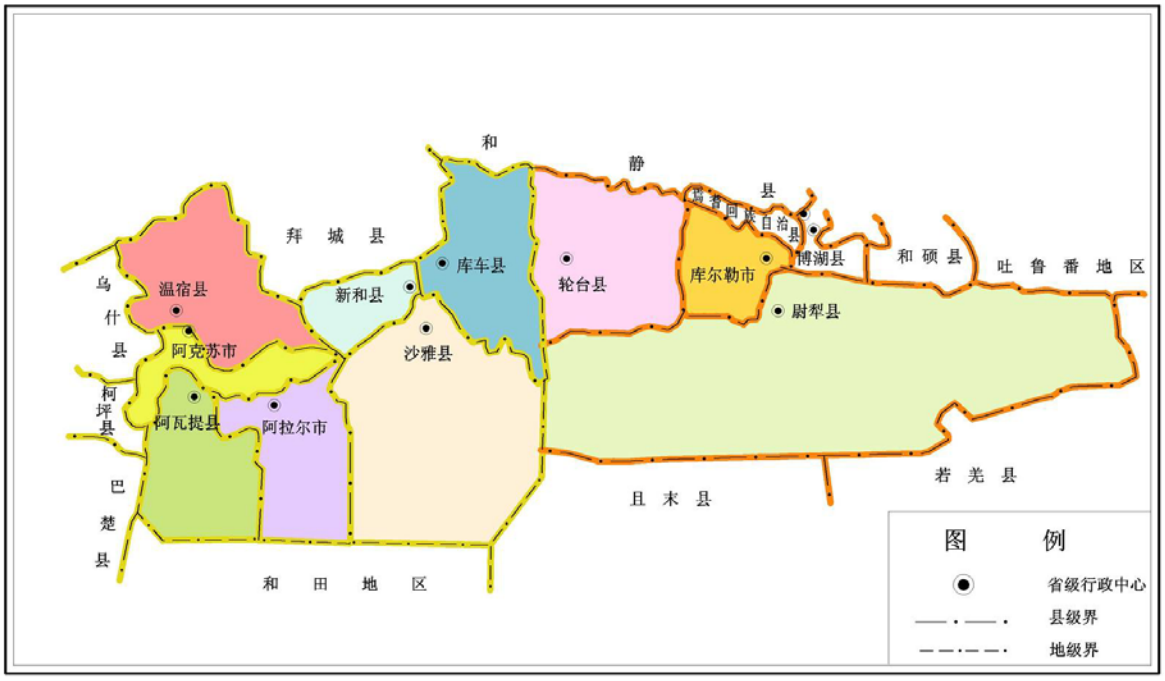
9.3.2 包装内果实须陈列美观，表层和底层果实的质量应一致，装果时不能混入树叶、枝条、尘土等物质。装箱操作人员应戴手套，装箱果实应连层逐排摆放，松紧适度。装果时果梗应横向插空摆放，避免折损或损伤邻近果实。

9.3.3 包装材料质量应符合 GB/T 33129 的规定；

9.3.4 外包装箱应使用“库尔勒香梨”地理标志商标产品专用包装箱，具体要求按照 T/XLXH002 规定执行。

9.3.5 非冷链运输：运输工具应清洁卫生，无污染物，并具有相应的防护措施；运输中不得与其他有毒、有异味、有害的物品混装、混运，装卸堆垛时应轻装轻卸，轻拿轻放，严禁抛、掷、碰撞、拌跌。

9.3.6 冷链运输：按 GB/T 33129 执行。

# 附 录 A
（规范性附录）
“库尔勒香梨”地理标志证明商标地域范围

库尔勒香梨原产地域保护范围图