

ICS 67.080.10
B 31

T/SZNB

团 体 标 准

T/SZNB 015-2025

水果分级标准 蜂糖李
Fruit grading standard Honey Plum

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

深圳市农业产业化龙头企业协会

发布

目 次

前 言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 分级要求	2
5 试验方法	3
6 检验规则	4
7 包装、运输、贮存	4
8 标识规定	5
附录 A	6

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。

本文件由深圳农产品质量提升联盟提出。

本文件由深圳市农业产业化龙头企业协会归口。

本文件起草单位：镇宁自治县蜂糖李产业发展中心、天虹数科商业股份有限公司、贵州大学、安顺市农业科学院、成都金德塔科技有限公司、镇宁恒丰源果业发展有限公司、贵州黄果树果业有限公司、深圳市计量质量检测研究院。

本文件主要起草人：李广斌、肖华海、苏晓润、王义琴、杨兴玲、唐发文、段全丽、林军军、邓必鸿、马文静、陈红、宋贞富、陶旭、蒋江、岐斐、李天福、邹渝丰、杨华瑞、曾倩怡、李楠。

水果分级标准 蜂糖李

1 范围

本文件规定了蜂糖李的术语和定义、分级要求、试验方法、检验规则、包装、运输、贮存和标识规定。

本文件适用于镇宁蜂糖李地理标志产品保护范围内生产的以新鲜或原有状态供消费者直接食用的蜂糖李分级，用于加工的蜂糖李除外，其它地区生产的蜂糖李可参照使用。

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 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 23351 新鲜水果和蔬菜 词汇
- GH/T 1358 李 等级规格
- 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
- NY/T 2742 水果及制品可溶性糖的测定 3,5-二硝基水杨酸比色法
- NY/T 5344.4 无公害食品产品抽样规范 第4部分：水果

3 术语和定义

GB/T 23351 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 蜂糖李 Honey Plum

由贵州省农作物品种审定委员会审定的地方李品种（黔审果 2016002 号）。

3.2 果面缺陷 Fruit surface defects

指人为或自然因素对果面造成的损伤。

4 分级要求

4.1 追溯要求

具有承诺达标合格证或其它追溯码可追溯至种植基地。

4.2 安全要求

4.2.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.2.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.3 外观要求

应符合表 1 的规定。

表 1 蜂糖李外观要求

项 目	等 级		
	A+	A	B
果实形态特征	果形扁圆形，果顶平；果被蜡粉，缝合线明显，果皮浅黄绿色或绿色，果肉淡黄色。		
果面缺陷	无磨伤、日灼、雹伤、碰压伤、裂果、虫伤、病伤。		
果径 (mm)	≥ 45.0	40.0	35.0

4.4 内在品质要求

蜂糖李分为三个等级，各等级内在品质要求见表 2。

表 2 蜂糖李内在品质要求

项 目	等 级		
	A+	A	B
可溶性固形物 (%)	≥ 14.0	13.0	12.0
总酸 (以苹果酸计) (%)	≤ 0.50	0.55	0.60
硬度 (kg/cm ²)	≥	7.0	
可溶性糖 (%)	≥	6.5	

5 试验方法

5.1 等级评定程序

从供试样品中抽取有代表性样品，按分级要求进行检验，根据各单项等级综合评定该批蜂糖李的等级；如各单项等级不一致时，以最低等级项作为该样品等级综合评定结果。

5.2 追溯要求检验

查看产品或包装是否具有承诺达标合格证或其它追溯码，扫码查看是否追溯至种植基地。

5.3 安全要求检验

5.3.1 污染物限量按照 GB 2762 规定的检验方法检验。

5.3.2 农药最大残留限量按照 GB 2763 规定的检验方法检验。

5.4 外观要求检验

5.4.1 果实形态特征检验：在正常光线下，采用目测对果实的外观、色泽进行检验。

5.4.2 果面缺陷检验：按 GH/T 1358 的规定执行。

5.4.3 果径检验：随机抽取 30 个果实样品，用游标卡尺逐个测量样品最大横切面果径，结果以平均值计。

5.5 内在品质要求检验

5.5.1 可溶性固形物检验：按 NY/T 2637 执行。

5.5.2 总酸检验：按 GB 12456 执行。

5.5.2 硬度检验：按 NY/T 2009 执行。

5.5.3 可溶性糖检验：按 NY/T 2742 执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一等级、同一基地、同批采收的蜂糖李作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按照 NY/T 5344.4 规定执行。

7 包装、运输、贮存

7.1 包装

包装材料应符合国家食品包装卫生要求，包装箱袋结实、干净、完整、整洁卫生、无毒、无污染、无异味。

7.2 运输

7.2.1 采摘后立即按本标准规定的品质、规格进行挑选分级，尽快包装验收，并迅速组织调运或贮存，按等级分别存放。

7.2.2 在装卸运输中应轻装轻卸。运输工具必须清洁卫生，不得与其它果蔬或物品混装混运。

7.3 贮存

贮藏时应采用冷藏或气调贮藏。

8 标识规定

8.1 标志

同一批货物的包装标志，在形式上和内容上应统一。

8.2 标签

包装箱（盒）上应标明产品名称、品种、商标、等级规格、净重、生产单位名称、产地和包装日期等。标签上的字迹应清晰完整、准确。

8.3 品质雷达图

A级、A+级果品应根据检验结果制作品质雷达图，以供消费者购买参考，雷达图示例见附录A。

附录 A
(资料性)
品质雷达图

为更好展示优质蜂糖李风味、品质特征，根据 A 级、A+级蜂糖李检验结果，参照蜂糖李品质示值对照表制作品质雷达图供消费者参考，以便消费者选购适宜产品。其中可溶性固形物代表甜度，总酸代表酸度。

表 A.1 蜂糖李品质示值对照表

雷达图示值	可溶性固形物 %	总酸 (以苹果酸计) %	果径 mm	硬度 kg/cm ²	可溶性糖 %
16	13.0-13.9	0.51-0.55	40.0-42.4	≥9.0	6.5-6.9
17	14.0-14.9	0.46-0.50	42.5-44.9	7.0-7.4	7.0-7.4
18	15.0-15.9	0.41-0.45	45.0-47.4	7.5-7.9	7.5-7.9
19	16.0-16.9	0.36-0.40	47.5-49.9	8.0-8.4	8.0-8.4
20	≥17.0	≤0.35	≥50.0	8.5-8.9	≥8.5

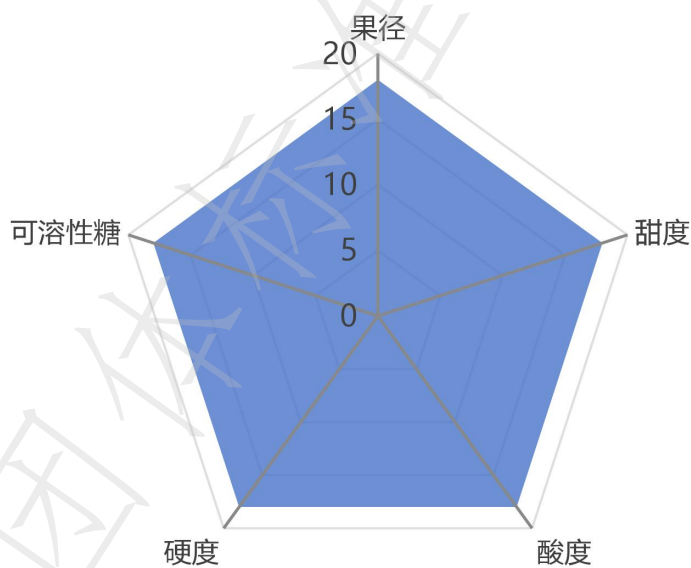


图 A.1 蜂糖李品质雷达图