

ICS 67.050
CCS B 31

T/SZNB 团 体 标 准

T/SZNB 016-2025

深圳三月白枇杷鲜果产品标准

Fresh fruit product standard of loquat 'Sanyuebai' in
Shenzhen

2025-07-01 发布

2025-07-01 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 质量要求	3
5 散果收购评等分级和成件商品验收	5
6 检验方法	6
7 检验规则	7
8 标志、包装、运输、贮存	7

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》的规则起草。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。

本文件由深圳市农业产业化龙头企业协会归口。

本文件起草单位：深圳市农产品质量安全检验检测中心、深圳市中检联检测有限公司、深圳市源兴果品股份有限公司。

本文件主要起草人：马海峰、唐淑军、屈海斌、王洋波、梁幸、周春梅、胡祥娜、王有成、卢金炮。

本文件为首次发布。

深圳三月白枇杷鲜果产品标准

1 范围

本文件规定了深圳三月白枇杷鲜果产品的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存条件。

本文件适用于深圳三月白枇杷鲜果产品的质量评价。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 13867 鲜枇杷果
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- 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
- 中华人民共和国农业部令 第 70 号 农产品包装和标识管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 三月白枇杷

本品种由福建省农科院果树研究所 2018 年新育成，2023 年通过国家热带作物品种审定，2019 年开始深圳市农产品质量安全检验检测中心（深圳市农业科技促进中心，前身之一）取得广东省排他性品种使用权。该品种为特早熟优质白肉枇杷品种，果实圆形或近圆形，肉质细嫩化渣、汁液多、鲜味好、风味佳，口感清甜爽口，高可食率。

3.2 GB/T 13867 确立的术语和定义适用于本文件。

4 质量要求

4.1 追溯要求

具有承诺达标合格证及追溯相关信息。

4.2 外观要求

4.2.1 果实形状

在果实最佳采收期，果实的形状是圆形或近圆形，根据图 1，按最大相似原则确定果实形状。

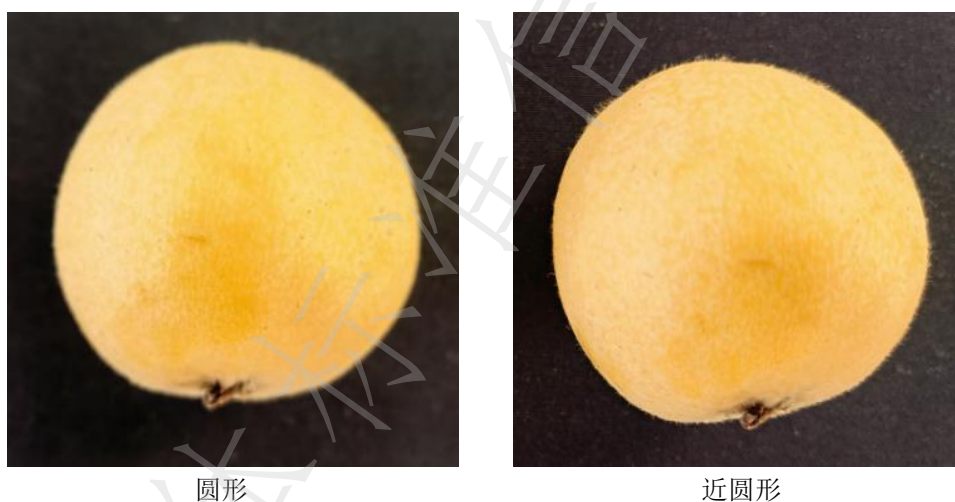


图 1 三月白枇杷鲜果果实形状

4.2.2 果实大小

单果重量按照 GB/T 13867 执行。在果实最佳采收期，选取有代表性果实不少于 20 个，称量果实重量，计算平均单果重，果实大小分为特级、一级、二级，各等级应符合表 1 的规定。

表 1 三月白枇杷鲜果果实大小等级标准

级别	特级	一级	二级
平均单果重量/g	≥50.0	40.0~50.0	<40.0

注：40.0~50.0 表示单果重量达 40.0 g 及 40.0 g 以上至不满 50.0 g，其余类推。

4.3 感官要求

三月白枇杷鲜果的感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 三月白枇杷鲜果感官要求

项目	等级		
	特级	一级	二级
果形	圆形或近圆形，果形端正，大小均匀一致	圆形或近圆形，果形较端正，大小基本一致	圆形或近圆形为主，允许存在不影响果实品质的果形变化
果面色泽	淡黄色，色泽鲜艳，着色均匀，无锈斑	淡黄色，着色较好，锈斑面积不超过果面的 5%	淡黄色，着色较均匀，锈斑面积不超过 10%
茸毛	完整	基本完整	部分保留
果面缺陷	无日灼、无裂果、无萎蔫及其他果面缺陷	无日灼、无裂果、无萎蔫及其他果面缺陷	允许有轻微萎蔫，无日灼、无裂果
损伤	无刺伤、划伤、压伤、擦伤等损伤	无刺伤、划伤、压伤、擦伤等损伤	可有轻微刺伤、划伤、压伤、擦伤等损伤，无新鲜伤
风味	清甜、汁液多、细嫩、化渣	较清甜、汁液多、细嫩、化渣	酸甜、汁液多、细嫩、化渣
剥皮难易	容易	容易	较易

4.4 营养品质要求

三月白枇杷鲜果的营养品质要求见表 3 的规定，其中可食率、可溶性固形物含量和固酸比为必备指标，可溶性糖、可滴定酸、维生素 C 和 β -胡萝卜素为参考指标。

表 3 三月白枇杷鲜果营养品质理化指标参考值

理化指标	等级		
	特级	一级	二级
可食率/%	≥ 70.0	≥ 70.0	无要求
可溶性固形物含量/%	≥ 13.0	12.0~13.0	11.0~12.0
可溶性糖/(mg/g)	≥ 80.00	60.00~80.00	<60.00
可滴定酸/%	≤ 0.30	0.30~0.45	0.45~0.60
固酸比	>30.0	>25.0	>20.0
维生素 C/($\mu\text{g/g}$)	≥ 25.0	≥ 25.0	≥ 20.0
β -胡萝卜素/($\mu\text{g}/100\text{g}$)	≥ 70.0	≥ 60.0	≥ 50.0

4.5 安全要求

三月白枇杷鲜果的污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

三月白枇杷鲜果的农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

4.6 容许度要求

4.6.1 果实均匀度

特级三月白枇杷鲜果同批次内单果果径不得偏差单批次检验结果平均值的 5%。一级、二级三月白枇杷鲜果同批次内单果果径不得偏差单批次检验结果平均值的 10%。

4.6.2 果面色泽

加工、远运和贮藏用的鲜果，其成熟度允许 8 成熟以上，果面色泽要求稍低。

4.6.3 可溶性固形物含量

果实成熟期多雨年份，可溶性固形物含量允许降低 1 个百分点。

4.6.4 等级

特级果营养品质要求 7 个理化指标，允许不多于 2 个指标不符合表 3 的规定，但应符合一级的要求。
一级果营养品质要求 7 个理化指标，允许不多于 2 个指标不符合表 3 的规定，但应符合二级的要求。

5 散果收购评等分级和成件商品验收

5.1 散果收购评等分级

按等级验收，称重后，分别仔细地拣入收购专用的果箱（筐）中，再行取样，评等分级。

5.1.1 取样

当全部果实拣入果箱后，分别按所分等级，在置信度达 95% 的条件下，随机抽取一定数量的果实，或随机抽取样品数不少于 100 个或全部果数的 5%。

5.1.2 评等分级

取出的样品果，按照本标准所列条件，逐个进行检验，依等级分开，凡果形、果面色泽、茸毛、果面缺陷、损伤与风味中任何一项不符合该等级规定的，降为相适合的等级。不够二等的果品为等外级。每一级别果实必须符合该级重量的规定。

5.1.3 取检验样

可在评等分级样果中分取 20 至 40 个果实供营养品质理化和安全指标检测。

5.2 成件商品收购验收

已完成包装的成件商品，在双方交接时，应点清件数，先进行外包装和标志检验，在外包装合格的基础上，再进行质量和重量验收检测。同品种，同质量等级，同大小级别，同一批交售、调运的枇杷果实，作为一个检验批次。

5.2.1 取样

取样件数为总件数的 3%至 5%，最少不得少于 3 件。500 件以上者，以 15 件为基数，每增 100 件，增抽 1 件。

5.2.2 重量检验

样件取出后，取出所有果实进行称量，记录果实重量。

5.2.3 等级检验

同 5.1.2 评等分级。

5.2.4 取检验样

同 5.1.3 取检验样。

6 检验方法

6.1 追溯要求检验

查看产品或包装是否具有承诺达标合格证及追溯相关信息。

6.2 单果重量检测

6.2.1 主要设备

感量 0.1 g，载重 1000 g 的托盘天平。

6.2.2 方法

将检测样果（至少 20 个），称出总重，计算平均单果重，并称量最大果重与最小果重。

6.3 感官要求检验

按 GB/T 13867 规定的方法测定。果形、果梗、色泽、损伤等感官性状，果肉色泽和风味及质地均以感官检验为准。要求参与检验的人感官正常和具有相当的鉴评经验，参与品味的人数应不少于三人，其中至少一人为专业人员。

6.4 营养品质要求检验

6.4.1 可食率

按 GB/T 13867 的要求，取样(至少 20 个)将果梗剪去与果面齐平后，称量全果重，并将果实各部分分开，称量果皮、种子、心皮、萼孔等全部不可食部分的重量，以全果重减去全部不可食部分的重量后的值除以全果重所得的百分比。

6.4.2 可溶性固形物：按 NY/T 2637 方法检验。

6.4.3 可溶性糖：按 NY/T 2742 方法检验。

6.4.4 可滴定酸：按 GB 12456 方法检验。

6.4.5 维生素 C：按 GB 5009.86 方法检验。

6.4.6 β -胡萝卜素：按 GB 5009.83 方法检验。

6.5 安全要求检验

污染物限量按照 GB 2762 规定的检验方法检验，农药最大残留限量按照 GB 2763 及 GB 2763.1 规定的检验方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产基地、同品种、同规格、同一包装日期的三月白枇杷鲜果作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

应按照 NY/T 896 的规定执行，以一个检验批为一个抽样批，抽取的样品应有代表性，应在一个抽样批的不同部位随机抽取。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装上应标明产品名称、商标、质量等级、果实净重、产地、包装日期、生产单位和经销单位名称，并符合 GB/T 32950 和中华人民共和国农业部令第 70 号的规定。标志上的字迹应清晰、完整、准确。

8.2 包装

应符合 NY/T 1778、NY/T 658 和中华人民共和国农业部令第 70 号的规定。按同品种、同规格分别包装。内包装采用符合食品卫生要求的纸盒、塑料小包盒等，应符合 GB 4806.7 的规定要求。外包装箱应坚固抗压、清洁卫生、干燥、无异味，对产品具有良好的保护作用，有通风气孔。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运。装卸运输中要注意轻拿轻放，防止损伤，运输中应减少颠簸，长途运输应采用冷藏运输工具。

8.4 贮存

8.4.1 采收后应根据果实的成熟度和品质情况，及时调运或贮存，在常温下鲜果贮存时间不宜超过 7 天。

8.4.2 不得与其他有毒、有异味、发霉、散热及易于传播病虫的物品混合存放。果实贮存保鲜，不得使用化学合成食品添加剂。

8.4.3 中期贮存保鲜应采用保鲜包装，经安全有效的杀菌剂处理后，置于 $6^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 冷库中贮存。

8.4.4 贮存库码放时不得直接着地或靠墙，码垛不得过高，垛间留有通道，注意防蝇防鼠。
