

团 体 标 准

DB 331082/T 001—2020

临海杨梅质量标准

Quality standard of Linhai Bayberry

2020-10-23 发布

2020-10-23 实施

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准工作导则 第一部分：标准文件的结构与起草规则》的规定起草。

本标准代替DB331082/T 005.1-2001及其修订版本。

本标准由临海市杨梅产业农民合作经济组织联合会提出。

本标准起草单位：临海市特产技术推广总站。

本标准主要起草人：尤建林、朱潇婷、邱晓莹、颜丽菊、金国强、金敬军、朱敏华。

本标准首次发布。

临海杨梅质量标准

1 范围

本标准规定了临海杨梅果实质量的要求、抽样、检验方法、标志、标签、包装、运输和贮藏。
本标准适用于临海杨梅商品果。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过本标准的引用而成为本标准必不可少的条款。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
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 7718 所有部分 预包装食品标签通则
GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

3 定义

本标准采用下列定义：

- 3.1 果形端正：果实具有品种固有特征，果形没有不正常的凹陷或突起及外形偏缺现象。
- 3.2 果面洁净：果面上无病斑、霉变等影响外观或有碍卫生的污物。
- 3.3 色泽：果实成熟时的固有颜色。
- 3.4 正常风味：甜酸适度，无异味。

4 要求

4.1 质量等级及指标

应符合本标准要求分为三级，即特级、一级、二级。

感官指标见表1。

理化指标见表2。

4.2 卫生指标

按照GB 2762、GB 2763规定执行。

4.3 等级差允许度

同一级果实中，不符合该级标准的邻级果，按个数不得超过5%，不得有隔级果。

表1 感官指标

级别 项目	特级	一级	二级
色泽	着色良好鲜艳, 呈现紫黑色或深红色或本品种固有色泽	着色良好鲜艳, 呈现紫黑色或深红色或本品种固有色泽	着色良好鲜艳, 呈现紫黑色或深红色或本品种固有色泽
果形	端正	端正	端正
果面	洁净, 伤果数小于2%	洁净, 伤果数小于5%	洁净, 伤果数小于10%
肉柱	充实, 顶端圆钝或少量尖锐	充实, 顶端圆钝或少量尖锐	顶端圆钝或少量尖锐
风味	正常	正常	正常

表2 理化指标

级别		特级	一级	二级
项目				
单果重 g	东魁	≥25	≥21	≥18
	荸荠种	≥11	≥9.5	≥7.5
	其他品种参照执行(中小果参照荸荠种, 大果类参照东魁)			
可食率%		≥90	≥85	≥85
可溶性固形物含量%		≥11.0	≥10.5	≥10.0

5 试验方法

5.1 感官指标

- 5.1.1 外观指标采用目测。
5.1.2 风味采用品尝方法。

5.2 理化指标

- 5.2.1 单果重: 用感量 0.01g 天平测定。
5.2.2 可食率: 用天平称出全果重, 除去可食部分, 然后称出果核重量, 按公式(1)计算:

$$\text{可食率} = \frac{\text{样品总重量} - \text{样品果核重量}}{\text{样品总重量}} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

5.2.3 可溶性固形物含量：用手持测糖仪测量。

5.3 卫生指标

按GB 2762、GB 2763标准执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产单位或同时调进销售的同级果品为一检验批，但最多不超过1000箱。

6.2 抽样方法

按GB/T 8855标准中规定执行。

6.3 抽样数量

每批在50箱(件)以内的抽取2箱(件)，51箱—100箱(件)抽取3箱(件)，100箱(件)以上的每增加100箱(件)增抽1箱(件)，增加部分不足100箱(件)的以100箱(件)计。

在抽取出的箱(件)中，每箱(件)随机抽取20只果实，每箱(件)中果实数少于100个的，抽取样本数为总个数的10%，作为检验样本，抽取的样本混合后分成两份，一份作为检验用，另一份作为复检用。

6.4 判定规则

检验结果中卫生指标不符合本标准规定的，则判定该批产品为不合格品。在卫生指标合格的前提下，发现超过5%的果实个数不符合本标准规定的，可加倍抽样复检，若仍有5%的果实个数不符合本标准规定的，则判定该批产品不合格。

7 标志、包装、运输、贮藏

7.1 标志

销售包装的标签应符合GB 7718和附录A的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器必须符合食品卫生要求，无异味，内壁光滑。

7.2.2 包装物：选用泡沫箱、纸盒、塑料筐、竹箩，每包装重量不超过10公斤。

7.2.3 标识牌/标签：产品名称、商标、贮存说明、产品标准号、生产单位及生产者地址、采摘日期。

7.3 运输

7.3.1 杨梅采摘后立即按本标准规定的规格分级包装验收，并迅速组织调运。

7.3.2 运输中要轻装轻卸，运输工具必须清洁卫生，不得与其它果蔬或有毒物品混装混运，长途运输应有冷链保障。

7.4 贮藏

普通低温贮藏，贮藏库清洁卫生，贮前进行消毒。库内温度在0℃~0.5℃，相对湿度85~90%的条件下，可贮藏1周~2周。

附 录 A
(规范性附录)
标签内容要求

- A. 1 产品名称：临海杨梅。
 - A. 2 等级：XX级。
 - A. 3 采摘日期：见包装袋封口处。
 - A. 4 贮存说明：低温下贮存，避免日晒。
 - A. 5 产品标准号：DB331082/T 001。
 - A. 6 生产者名称：XXXXXXXXXX。
 - A. 7 生产者地址：XXXXXXXXXX。
 - A. 8 联系电话：XXXXXXXXXX。
 - A. 9 产地：浙江省临海市。
-