

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/LQSL

石家庄市鹿泉区石榴协会团体标准

T/LQSL 002—2021

北薛庄石榴

Beixuezhuang Pomegranate

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2021 - 08 - 01 发布

2021 - 08 - 02 实施

石家庄市鹿泉区石榴协会 发布

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。

本文件由石家庄市鹿泉区石榴协会提出。

本文件由石家庄市鹿泉区农业农村局归口。

本文件起草单位：石家庄市鹿泉区石榴协会、鹿泉区农业农村局、鹿泉区市场监督管理局

本文件主要起草人：张爱芳 梁文哲 贡晓佳 刘鑫

全国团体标准信息平台

北薛庄石榴

1 范围

本标准规定了北薛庄石榴的术语和定义、北薛庄石榴保护范围，要求、试验方法，检验规则、标志、包装，运输和贮存。

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 4285 农药安全使用标准
- GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定
- GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 8321(所有部分) 农药合理使用准则
- GB/T 8855 新鲜蔬果和蔬菜 取样方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 844 绿色食品 温带水果
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]75号《定量包装上商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

第4章限定范围内符合本标准质量要求的石榴。

4 质量要求

4.1 感官基本要求

感官应符合以下要求：

- (1) 果形完整、新鲜，无病斑
- (2) 果面完好，无影响消费的机械损伤；
- (3) 具有本品种应行光泽，形状规则、果形端正，果实饱满；
- (4) 石榴皮薄，籽粒色泽鲜红，汁液多，甜度高。

4.2 质量等级

4.2.1 质量等级见表1。

表1 质量等级

级别	单果质量/g	感官特征		
		果面光洁度	果实色泽	外伤
特级果	≥350	光洁	光泽度好	无
一级果	250-349	光洁、有星状果锈	光泽正常	允许有轻微外伤
二级果	200-249	光洁、有点状果锈	光泽正常	允许有轻微外伤

4.2.2 可食率

籽粒软渣，可食率应在 85以上

4.2.3理化指标

理化指标应符合表 2 的要求

表 2 理化指标

项目	指标
可滴定酸	≤0.8
可溶性固形物	≥16.0
固酸比%	≥20.0

4.2.4安全卫生指标

安全卫生指标应符合 NY/T 844 的要求，及以下要求。

表 3 安全卫生指标

检验项目、单位	标准值	检验方法
克百威, mg/kg	≤0.01	NY/T 761
氧乐果, mg/kg	≤0.01	NY/T 761
氰戊菊酯, mg/kg	≤0.01	NY/T 761
氯氟氰菊酯, mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.146
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.1	GB 5009.12

4.3净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1感官指标

5.1.1单果重、光洁度、色泽、杂质及组织形态

每批取单果样品 10 个，用天平分别称量，取其平均值，将样品放入直径 200mm 的洁净平盘中，在室内自然灯光下观察其色泽，杂质，组织及形态。

5.1.2口感

将样品放入直直径200mm 洁并的平盘中，用味觉品尝其滋味。

5.2可食率

按照 GB/T 5835 执行

5.3理化指标

5.3.1可滴定酸

按 GB/T12456 的规定执行。

5.3.2可溶性固形物

按 GB/T5009.7 的规定执行

5.3.3固酸比的计算

固酸比式按 (1) 行计算，结果保小数点后一位 $X=S/A$ (1)

式中：X 固酸比

S——可溶性固形物含量， A——可滴定酸含量，

5.4安全卫生指标

安全卫生指标按 5.2.4 执行

5.5净含量检验及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

6 检验规则

6.1检验批次

同一品种、同一等级、同一生产技术规范条件下生产的鹿泉石榴作为一个检验批次。

6.2抽样

按 GB/T 8855 的规定执行。

6.3交收检验

每批产品交收前进行交收检验，检验合格后方可交收。检验项目为感官、质量等级。

6.4型式检验

型式检验为全部要求进行检验。有下列情况之一时应进行型式检验：

- (1) 人为或自然因素使生产环境发生重大变化时；
- (2) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- (3) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1

交收检验时，在整批产品中各等级不合格品率超过定值时，判定其等级不合格，允许降 等或重新分级。若有一项不合格，则整批全收检验不合格

6.5.2

型式检验时，感官特征合理化指标有一项不合格时，允许后抽样复检，如仍有不合格即 判为不合格产品。卫生指标有一项不合格即判为不合格产品。

7 包装、运输、贮存

7.1 包装

7.1.1

包装应确保产品不受伤，包装应采用卫生、洁净的包装材料，并能避免产品受到损伤。

7.1.2

容器应符合质量、卫生、透气、耐压的要求。

7.1.3

每一包装应标明产品名称，产品的标准编号、商标、生产单位名称、详细地址，规格，净含量和包装日期等，标志上的字迹应清晰、完整、准确。

7.2 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程严禁日晒雨淋，严禁与有毒、有害或有异味的物品混装。

7.3 贮存

北薛庄石榴产品贮存温度5-8℃,相对湿度80%-90% ，不得与有毒、有害、有异味的物品共存。
