

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 121.7—2022

莲都枇杷标准综合体  
第7部分：采收分级和包装标识

Integrated Standards for LianDu Loquat

Part 7: Collection, Grades and Packaging Identification

2022-07-18 发布

2022-08-18 实施

浙江省农产品质量安全学会 发布

## 前 言

T/ZNZ 121《莲都枇杷标准综合体》分为以下10个部分：

- 第1部分：总则；
- 第2部分：苗木；
- 第3部分：建园；
- 第4部分：土肥水管理；
- 第5部分：整形修剪和花果管理；
- 第6部分：病虫害综合防治；
- 第7部分：采收分级和包装标识；
- 第8部分：保鲜贮运；
- 第9部分：枇杷膏和枇杷花茶加工；
- 第10部分：产品追溯。

本文件为T/ZNZ 121的第7部分。

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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江省农业科学院农产品质量安全与营养研究所、莲都区农业农村局、莲都区仙渡农业技术服务站、莲都区碧湖镇农业农村综合服务中心、莲都区雅溪农业技术服务站、莲都区城区农业技术服务中心站、莲都区联城农业技术服务站。

本文件主要起草人：朱作艺、戴芬、黄雯文、王路遥、廖彬慧、曾胜威、郑建龙、叶炜、徐淑萍、赵应苟、李竞、王寅、候强、梁梦颖、程碧霞、廖琳慧、蔡永泉。

# 莲都枇杷标准综合体 第7部分：采收分级和包装标识

## 1 范围

本文件规定了枇杷的采收、质量管理、分级、包装及标识等要求。  
本文件适用于浙江省丽水市莲都区枇杷的采收分级和产品包装标识。

## 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/T 191 包装储运图示标志  
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果  
NY/T 5344.1 无公害食品 产品抽样规范 第1部分：通则  
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

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 采收

### 4.1 采收标准

具有该品种成熟时固有的色泽，正常的风味及质地。需贮运和保鲜的枇杷，宜八成熟时采收；适合本地销售的，九成及以上成熟度采收。

### 4.2 采收时间

应在晴天气温较低时或阴天进行，避开雨天、露（雨）水未干和高温时段。

### 4.3 采收方法

- 4.3.1 手握果梗，轻摘轻放，果梗长度宜留 1.5 cm 左右。
- 4.3.2 果实平放在衬有 4 层~5 层纸或柔软衬垫的周转箱内，每箱以放 4 kg~5 kg 为宜。

### 4.4 注意事项

- 4.4.1 采装容器应清洁干燥、内壁光滑，垫柔软材料。
- 4.4.2 手不得直接接触果面，避免果皮撕裂、损伤绒毛及碰压等机械损伤。
- 4.4.3 不同品种果实分别采收，同一果穗的果实，成熟期不一致的果实也分别采收。
- 4.4.4 采后应及时转移到分级场所，避免日晒或雨淋。

## 5 质量管理

### 5.1 基本要求

枇杷外观新鲜、完好，充分发育，具有各品种应有特征；无腐烂和变质果实，无严重刺伤、划伤、压伤、擦伤等机械损伤；无病虫害、严重萎蔫、日烧、裂果及其他畸形果；洁净、无异味；无可见异物；无异常外来水分。

### 5.2 抽样检测

#### 5.2.1 抽样时间

抽样应安排在枇杷成熟期或即将上市前进行。抽样时间应避开雨天、高温和露水未干时段，设施栽培的枇杷可酌情处理。

#### 5.2.2 抽样方法

抽样应符合NY/T 5344.1及NY/T 5344.4中的抽样规范，根据枇杷的生产规模、布局、地形、地势及果树分布情况合理布设采样点，采集的果实应无病虫害和机械损伤，最终样本质量不少于2 kg。

#### 5.2.3 样本检验

应根据生产主体的用药情况及环境情况等确定检测项目，产品进行自检或送检，送检的检验机构应具备相应检验资质并能出具检验报告。

#### 5.2.4 质量要求

枇杷产品的农药残留量应符合GB 2763的规定，污染物限量应符合GB2762的规定。其它指标可根据产品标签标识的相应内容执行相关标准，如标志为绿色食品的应符合NY/T 750的相关规定。

## 6 分级

### 6.1 初选

对于未套袋的枇杷果实，采果时剔除伤果和病果，应就地选果、分级和包装；对于套袋的枇杷果实，应连同袋子一起采收，运到室内后再解开果袋进行分级包装。

### 6.2 等级划分

枇杷果实按表1分为特等、一等、二等共三个等级。

表 1 新鲜枇杷等级

要 求	特等	一等	二等
果 形	无畸形果，果形端正，大小均匀一致	无畸形果、果形较一致	无明显畸形果
果面色泽	具该品种固有色泽，色泽鲜艳，着色均匀，无锈斑	具该品种固有色泽，着色较好，锈斑面积不超过果面的 5%	具该品种固有色泽，着色较均匀，锈斑面积不超过 10%
果肉色泽	具该品种固有肉色	具该品种肉色	与该品种固有果肉色泽无明显差异
果面缺陷	不应有日灼、裂果、萎蔫及其他果面缺陷	无日灼、无裂果、萎蔫及其他果面缺陷	允许有轻微萎蔫，无日灼，不得有明显裂果
可溶性固形物	白肉枇杷 $\geq 15\%$ 红肉枇杷 $\geq 13\%$	白肉枇杷 $\geq 13\%$ 红肉枇杷 $\geq 12\%$	白肉枇杷 $\geq 12\%$ 红肉枇杷 $\geq 11\%$
可滴定酸	$\leq 0.6\%$		

### 6.3 规格划分

根据新鲜枇杷的单果质量来划分枇杷的规格，规格的划分应符合表 2 的要求。

表 2 枇杷果实大小分级规格

规格	A (g)	B (g)	C (g)	D (g)
红肉枇杷	$\geq 50.0$	40~50	30~40	$\leq 30.0$
白肉枇杷	$\geq 40.0$	30~40	20~30	$\leq 20.0$

## 7 包装

### 7.1 基本要求

包装应具有绿色、环保的基本理念，符合 NY/T 658 相应要求。包装场所应阴凉、通风、清洁卫生。

### 7.2 包装物

#### 7.2.1 内包装

内包装应无毒、无害、无异味，符合食品级材料要求，宜根据果实大小选用合适的珍珠棉（聚乙烯发泡棉）网套进行套果包装。

#### 7.2.2 外包装

6.2.2.1 宜选用坚固耐用、内壁光滑的容器，清洁卫生、干燥无异味、对产品具有良好的保护作用。

6.2.2.2 可采用瓦楞纸箱、泡沫箱、塑料筐、竹篮等。果实装箱排列整齐，内衬垫箱纸，包装容器高度以不超过 20 cm 为宜。纸箱两侧留直径 1.5 cm 的通气孔四个。

### 7.3 包装容量

#### 7.3.1 大包装

大包装采用瓦楞纸箱、泡沫箱或塑料筐等，容量 10 kg~15 kg 为宜。

### 7.3.2 小包装

小包装采用竹篮、纸箱或塑料筐，容量 1.5 kg~2.5 kg 为宜。

### 7.3.3 精包装

采用单果包装，果实排列整齐，用泡沫网袋包装后放入泡沫盒、纸盒或塑料盒，容量 1 kg~2 kg。

## 7.4 方法

以 1 层~2 层为宜，层与层之间用软纸、纸板或珍珠棉分隔，上用柔软材料覆盖紧，防止果实震动、摩擦损伤。快递包装采用珍珠棉（聚乙烯发泡棉）拉网包材拉开后把果实一个个放好。将枇杷果实装入定制包装箱内，放入冰袋，封箱。

## 8 标识

### 8.1 基本要求

8.1.1 包装图示标识：按 GB 7718 和 GB/T 191 规定执行；

8.1.2 标识要求：字迹清晰、完整、无错字、字体规范、不褪色；

8.1.3 标识文字：内销果采用中文标识。外销果采用中英文标识，外文语种依出口国家或地区而定。

8.1.4 只准许经标识后的枇杷果实进入运输环节。

### 8.2 标识内容

8.2.1 应在枇杷包装标签的醒目位置，清晰地标示在外立面同一侧下列信息：

——产品名称和相应的品种；

——净含量、等级和规格；

——依法登记注册、能够承担产品安全质量责任的生产者、经销者名称、地址；

——执行标准；

——贮存条件，如常温、冷藏、阴凉干燥处等；

——注册商标（如果有）；

——追溯码。

8.2.2 等级标识采用“特等”、“一等”和“二等”进行表示；规格标识采用“A”、“B”、“C”、“D”表示，同时标注相应规格指标值的范围。