

ICS 83.140.99

G 40

上海市团体标准

T/31PDNXH501—2022

浦东葡萄

2022-09-01 发布

2022-10-01 实施

上海市浦东新区农协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 果穗	1
3.2 果粒	1
3.3 充分发育	1
3.4 成熟度	1
3.5 果面缺陷	1
3.6 病害	1
3.7 虫果	2
3.8 果面虫伤	2
3.9 碰压伤	2
3.10 畸形果	2
3.11 果锈	2
3.12 磨伤	2
4 品种分类	2
5 要求	2
5.1 外观等级	2
5.2 理化指标	3
5.3 绿色产品安全指标	3
6 检测方法	3
6.1 外观等级	3
6.2 理化指标	3
6.3 安全检测	3
7 检验规则	3
7.1 组批检验	3
7.2 抽样方法	4
7.3 交收检验	4
7.4 型式检验	4
7.5 判定规则	4
8 包装、运输和贮存	4

前 言

本文件是上海市浦东新区农协会会同浦东葡萄品牌合作联社各成员单位共同协商制定的团体标准，适用于浦东葡萄品牌合作联社各成员单位使用。

本文件的编写格式按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定制定。

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。

本文件首批承诺执行单位有：上海桃咏桃业专业合作社、上海平棋葡萄种植专业合作社、上海生清果蔬种植专业合作社、上海润堡生态蔬果专业合作社、上海千绿果蔬专业合作社、上海仁全果蔬专业合作社。

本文件主要起草单位：上海市浦东新区农协会、上海市浦东新区农业技术推广中心。

本文件主要起草人：陈灵、赵宝明、许业帆、曹征宇、金志敏。

本文件于 2022 年 9 月首次发布。

浦东葡萄

1 范围

本文件规定了浦东葡萄的术语和定义、品种分类、要求、检测方法、检验规则以及包装、运输和贮存。本文件适用于浦东新区浦东葡萄品牌合作联社各成员单位生产的绿色认证的葡萄（以下简称产品）。

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 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 8855-2008 新鲜水果和蔬菜 取样方法
GB/T 12456-2008 食品中总酸的测定
NY/T 428 绿色食品 葡萄
NY/T 844-2017 绿色食品 温带水果
T/31PDNXH503-2022 浦东葡萄包装标识规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 果穗

指植物的果实（果粒）通过果梗聚集在一起形成的穗，要求穗形紧结，具有一定的形状。

3.2 果粒

指果穗上的单粒，成熟时具有品种特性相一致的形状和着色。

3.3 充分发育

果实在形态上自然地生长成充分大小和应有的形状。

3.4 成熟度

果实成熟过程中的不同阶段。采收成熟度应为八成熟以上，糖度达到相应的指标，果粒表现出本品种应有的外观和风味。

3.5 果面缺陷

由于自然或人为因素造成的果面损伤。

3.6 病害

果实遭受的生理性和侵染性伤害。

3.7 虫果

被食心危害的果实。

3.8 果面虫伤

果实被虫咬造成伤痕，虫伤面积包括伤口周围木质化组织。

3.9 碰压伤

指碰撞或受压而造成的果实损坏。

3.10 畸形果

外观有不正常的明显凸起或凹陷，以及偏缺的果实。

3.11 果锈

指品种特有的变色的不规则薄层或喷洒农药时浓度过高，或喷力过大，在果面上形成的细小斑点或变色的不规则薄层。

3.12 磨伤

由于枝、叶摩擦而形成的果粒果皮损伤。伤处呈块状或网状，严重磨伤处呈深褐色或黑色。块状按占有面积计算，网状按分布面积计算。

4 品种分类

按照产品品种不同可分为：夏黑、醉金香、巨峰、巨玫瑰、阳光玫瑰等。

5 要求

5.1 外观等级

产品外观等级应符合表 1 的规定。

表 1 外观等级指标

项目	等级	
	特级	一级
基本要求	果穗充分发育并达到合适的成熟度，外形典型而完整，果梗、穗梗完整新鲜；果粒发育正常，完整、形状好，与梗连接牢固，甜酸适口，风味浓郁，无异味；果粒全部达到本品种固有的颜色；果面洁净，无腐烂；无虫斑；无小粒、无干缩果。	
果穗整齐度	整齐	较整齐
果穗紧密度	松紧适度	松紧适度
果粉	完整	完整
果面缺陷	无	无

5.2 理化指标

产品理化等级指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化等级指标

品种	特级			一级		
	穗重 (g)	果粒重 (g)	可溶性固 形物 (%)	穗重 (g)	果粒重 (g)	可溶性固 形物 (%)
夏黑	400~500	6~7	≥18	400~550	6~7	≥17
醉金香	500~600	8~9	≥19	500~700	8~10	≥18
巨峰	450~550	12~13	≥18	450~650	11~13	≥17
巨玫瑰	400~450	8~9	≥19	350~450	8~9	≥18
阳光玫瑰	600~750	11~13	≥18	600~800	11~14	≥17

5.3 绿色产品安全指标

绿色产品安全指标应符合 NY/T 428 的规定，并符合 GB 2762-2017 和 GB 2763-2016 规定。

6 检测方法

6.1 外观等级

用眼看、鼻嗅、口尝的方法进行基本要求、果形、色泽、果梗、果面缺陷等项目的检验。记录不符合外观要求的样品，不合格率以不符合感官要求的样品质量占抽检样品总质量的百分率计。

6.2 理化指标

6.2.1 单果重

用经检验合格符合要求的计量器具称重。

6.2.2 可溶性固形物

中上部位果粒去皮后，挤压出果汁，用折光式测糖仪检测。

6.2.3 总酸

按 GB/T 12456-2008 的规定检测。

6.3 安全检测

污染物限量按 GB 2762-2017 检测，农药残留限量按 NY/T 844-2017 的规定检测。

7 检验规则

7.1 组批检验

同一生产基地、同品种、同等级、同一包装日期的鲜葡萄作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

抽样方法按 GB/T 8855—2008 中有关规定执行。

抽样单填写的项目应与实货相符，凡与实货单不符，包装容器严重损坏者，应由交货单位重新整理后再进行抽样。

7.3 交收检验

每批产品交收前，合作联社生产单位都应进行交收检验，交收检验项目包括外观、单穗重、果粒重和可溶性固形物。检验合格并附合格证的的产品方可交收。

7.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 前后两次出厂检验结果差异较大；
- b) 因人为或自然条件因素使生产环境发生较大的变化；
- c) 正常生产时，每三年进行一次；
- d) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

7.5 判定规则

按照表1和表2检验判定外观等级和理化等级。对有一项指标达不到要求的产品，以降级处理。

8 包装、运输和贮存

包装、运输和贮存应符合 T/31PDNXH503-2022 的要求。
