

T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJZJXH xxxx—2026

阿瓦提芒果杏（胡安娜杏）

Awati mango apricot (Huanna apricot)

（征求意见稿）

2026 - ** - **发布

2026 - ** - **实施

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
4 气候条件	1
5 种植过程要求	1
6 采收及采后处理	2
7 鲜杏质量要求	2
8 检验规则	3
附 录 A	4

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。

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。

本文件由方圆标志认证集团新疆有限公司提出。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团新疆有限公司。

本文件主要起草人：王洁、王晋启、赵刚。

本文件首次制定。

阿瓦提芒果杏（胡安娜杏）

1 范围

本文件规定了胡安娜杏的气候条件、种植过程要求、采收及采后处理、质量要求和检验规则的要求。本文件适用于新疆阿克苏地区阿瓦提县域内胡安娜杏生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- NY/T 696 鲜杏
- NY/T 393 绿色食品农药使用准则
- NY/T 3338 杏干产品等级规格

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 气候条件

杏产地应位于新疆阿克苏地区阿瓦提县区域内，并满足以下气候条件：

- a) 年日照时数为 2450 h~2900 h，无霜期 180 d~220 d。
- b) 年平均气温为 10 ℃~12 ℃。

5 种植过程要求

5.1 土地选择

应顺应气候规律合理布局，宜选择冻害低风险区建园。

应选择地形开阔、阳光充足、通风良好，具备灌溉和排水条件的平整土地。

5.2 品种选择

应选择适应当地自然条件、抗病虫害和品质优良的品种，如芒果杏（胡安娜杏）等。

5.3 栽植

春栽宜在土壤解冻后至杏树萌芽前，秋栽宜在杏树落叶休眠后至土壤封冻前，株行距 2 m~3 m×4 m~5 m 或 4 m~5 m×6 m 为宜。

5.4 田间管理

5.4.1 浇水

全年浇水的原则是前促后控，宜采用节水灌溉技术。根据杏树土壤墒情确定灌水时间，可灌萌芽水1次、果实膨大期水1次~2次、采后水1次和封冻水1次。

5.4.2 施肥

应以有机肥为主，化肥为辅。所施用的肥料不对果园环境和树体及果实产生不良影响。采收后至土壤结冻前施用基肥，应结合花前、花后、幼果膨大期等物候期灌水时适量追肥。

5.5 整形修剪

根据密度选定适宜树形。常用树形有疏散分层形、三主枝中干形、主干结果型。根据果树的不同生长期选择适宜的修剪方式。

5.6 花期管理

5.6.1 根据树龄、枝量、花芽量细致修剪。

5.6.2 疏花时应疏除串花、弱花、中心花，去小果、虫果、畸形果。花果偏少时应注意保花保果。

5.7 病虫害防治

5.7.1 优先采用农业防治、物理防治、生物防治，科学合理利用化学防治。农药使用应满足安全间隔期的要求，交替用药，尽量减少对环境的危害。

5.7.2 采取化学防治方法时，应使用高效、低毒、低残留的植保产品，应符合 NY/T 393 有关规定。

6 采收及采后处理

6.1 采收

采收前15 d停止灌水，雨后1 d内不得采收。采收前20 d禁止喷施农药。应根据不同品种杏的成熟期和用途，适时分期分批人工采收。

6.2 包装

包装内产品应排列整齐，松紧适度，避免折损或损伤邻近果实；表层和底层质量应一致，装果时不能混入杂物。

6.3 贮藏和运输

6.3.1 采收后的产品，应及时组织调运或贮存。贮存中，果箱堆垛应层、排整齐，堆垛时应松紧适度，每层底部应使用托盘或托架衬填，保证垛与垛之间，箱与箱之间通风良好，并注意防冻、防热、防水、防晒、防鼠害等。

6.3.2 运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止产品受到不良影响。

6.4 干制加工

杏干制品加工要求见附录A

7 鲜杏质量要求

7.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检测方法
外观	果实成熟度适宜，清洁、无腐烂、无虫害、无机械损伤或明显裂纹	NY/T 696
色泽	具有本品种应有的特征	
果面缺陷，%	≤3	
青果率，%	≤3	

7.2 质量指标

应符合表2的规定。

表 2 质量指标

项目	指标	检测方法
可溶性固形物/%	≥ 18	NY/T 696
总酸（可滴定酸）/%	≤ 0.8	NY/T 696
钾/(mg/100g)	≥ 300	GB 5009.91

7.3 安全性指标

污染物和农药残留限量应符合GB 2762和GB 2763的要求。

8 检验规则

8.1 批次

8.1.1 同一基地、同一品种、同时采收的鲜杏作为一个检验批次。

8.2 抽样

8.2.1 从每批杏中随机抽取不少于 3 kg 的样品为检样。

8.3 检验

8.3.1 交收检验

8.3.1.1 每批产品销售前，都应进行交收检验。交收检验合格并附合格证明文件，方可交收。

8.3.1.2 鲜杏交收检验项目包括：感官要求、可溶性固形物。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 鲜杏型式试验应在每年进行一次，应对第 7 章中规定的所有项目进行检验。在有如下情形之一时，应随时进行：

- a) 交收检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目结果全部合格时，判定整批产品合格。

8.4.2 检验项目若有不符合本文件，可在原批次产品中加倍抽样复验，以复验结果为准，微生物指标不得复检。若复验结果中仍有不符合本文件的，判定整批产品为不合格品。检验项目结果符合要求时，判定为合格产品。

附录 A
(规范性附录)
杏干

A.1 加工过程要求**A.1.1 通用要求**

加工厂应符合 GB 14881 的要求。

A.1.2 加工原料

A.1.2.1 鲜杏的质量要求应符合本技术规范第 7 章的要求。

A.1.2.2 禁止使用落地果作为加工原料。

A.1.3 过程要求

A.1.3.1 鲜杏应使用清水清洗，清洗用水应符合 GB 5749 的要求。

A.1.3.2 应自然晾晒或机器烘干进行制干，机器烘干温度宜为 40 ℃~60 ℃。

A.1.3.3 应及时清理加工过程中剔除的病虫果和残渣等。

A.2 杏干制品质量要求**A.2.1 感官要求**

应符合表3的规定。

表 3 感官要求

项目	指标	检测方法
外观	杏干制品饱满，完整，大小均匀	NY/T 3338
色泽	呈淡黄、橙黄、棕黄或黄褐色，色泽均匀一致	
果面缺陷，%	≤6	
杂质	无肉眼可见杂质	

A.2.2 质量指标

应符合表4的规定。

表 4 质量指标

项目	指标	检测方法
水分/%	≤ 25	GB 5009.3
总糖, g/100g	≥ 50	GB 5009.8

A.2.3 安全性指标

污染物和农药残留限量应符合GB 2762和GB 2763的要求。

A.3 检验规则**A.3.1 批次**

由相同的加工方法生产的同一品种、同一等级、同时生产的杏干制品作为一个检验批次。

A.3.2 抽样

从每批杏干制品中随机抽取不少于 1 kg 的样品为检样。

A.3.3 检验

A.3.3.1 交收检验

A.3.3.1.1 每批产品销售前，都应进行交收检验。交收检验合格并附合格证明文件，方可交收。

A.3.3.1.2 杏干制品交收检验项目包括：感官要求、总糖和水分。

A.3.3.2 型式检验

杏干制品型式检验应每年进行一次，应对第 A.2 章中规定的所有项目进行检验，在有下列情形之一时，应随时进行：

- d) 交收检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- f) 国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

A.3.4 判定规则

A.3.4.1 检验项目结果全部合格时，判定整批产品合格。

A.3.4.2 检验项目若有不符合本文件，可在原批次产品中加倍抽样复验，以复验结果为准，微生物指标不得复检。若复验结果中仍有不符合本文件的，判定整批产品为不合格品。检验项目结果符合要求时，判定为合格产品。