

T/XLXH

巴音郭楞蒙古自治州库尔勒香梨协会团体标准

T/XLXH 001—2019

库尔勒香梨

Korla fragrant pear

2019 - 08 - 01 发布

2019 - 08 - 01 实施

巴音郭楞蒙古自治州库尔勒香梨协会 发布

目 次

前言..... III

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 地理标志商标产地范围..... 2

5 果实特征..... 3

6 质量要求..... 3

6.1 采摘时间..... 3

6.2 感官要求..... 3

6.3 理化指标..... 3

6.4 食品安全指标..... 4

7 试验方法..... 4

7.1 感官要求..... 4

7.2 理化指标..... 5

8 检验规则..... 5

8.1 组批..... 5

8.2 抽样..... 5

8.3 交收检验..... 5

8.4 型式检验..... 6

8.5 判定规则..... 6

9 包装、标志、贮存和运输..... 6

9.1 包装..... 6

9.2 标志..... 6

9.3 贮存..... 6

9.4 运输..... 7

附录 A（规范性附录） “库尔勒香梨”地理标志证明商标地域范围..... 8

附录 B（资料性附录） 库尔勒香梨果形及果面缺陷图集..... 9

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由巴音郭楞蒙古自治州库尔勒香梨协会提出并归口。

本标准主要起草单位：巴音郭楞蒙古自治州库尔勒香梨协会。

本标准主要起草人：于强、范勇、赵晓宁、杨芳、马静、马向前。

库尔勒香梨

1 范围

本标准规定了库尔勒香梨的术语和定义、地理标志商标产地范围、果实特征、质量要求、试验方法、检验规则、包装、标志、贮存和运输。

本标准适用于地理标志商标产品 库尔勒香梨品质认定。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- 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/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- NY/T 1388 梨果肉中石细胞含量的测定
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- T/XLXH 002-2019 库尔勒香梨地理标志证明商标管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

果形

果实外表形状。

3.2

粗皮果

萼部果面呈蟾皮状或橘皮状，皮色发暗无光泽，果肉较硬的果实。

3.3

青头果

萼部和顶部色泽暗绿、果肉较硬的果实。

3.4

药斑果

因喷洒农药或叶面肥等造成果面有无法清除的色斑、斑点或凹陷的果实。

3.5

病虫果

病原物或害虫为害过的果实。

3.6

畸形果

有明显凹陷或凸起以及外形异常的果实。

3.7

机械伤果

因物理损伤造成未愈合伤口的果实。

3.8

疤痕果

因风、雹、霜冻及其他损伤所遗留已愈合伤痕的果实。

3.9

种子成熟度

种子内部的生理成熟过程完成，种皮坚固，呈现该品种固有色泽和特有颜色。

3.10

果实硬度

单位面积果面所能承受的压力。

3.11

可溶性固形物

果汁中能溶于水的糖、酸、维生素、矿物质。

3.12

石细胞

果肉中具有较厚木质化次生壁的坚硬细胞或细胞团。

4 地理标志商标产地范围

新疆巴音郭楞蒙古自治州南部和阿克苏东南部，孔雀河流域和塔里木河流域，塔克拉玛干沙漠的北边缘，冷热空气剧烈冲击地带的库尔勒、尉犁、轮台、库车、新和、沙雅、阿克苏、阿瓦提和分布在这些地区里的国有园（团）场，具体见附录A。

5 果实特征

小果型品种,平均单果重 110 g,一般为广卵圆形。萼洼凹或凸,萼片脱落或宿存。果梗平均长 3.7 cm,靠近果实部膨大呈半肉质化。果面光滑,蜡质较厚。成熟时果皮底色黄绿色,经自然贮存可变为鲜黄色,部分果实阳面有红晕或纵向宽条纹。果点小而密、红褐色。果皮较薄,果肉白色多汁、细嫩酥脆、甘甜清香,果核微酸可食、石细胞较少。一般年份自然成熟期为9月中旬。

6 质量要求

6.1 采摘时间

宜采摘期:9月5日~10月15日(当天采摘当天入库为宜)。

6.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目		指标		
		A 级	B 级	C 级
外观		果形端正、果面光洁、果皮细润、果实新鲜，自然脱萼果（≥30 %），果梗完整	果形端正、果面光洁、果皮细润、果实新鲜，萼片宿存或脱落，果梗基本完整	果形基本端正、果实新鲜，萼片宿存或脱落，有果梗。
色泽		绿、黄绿、着红晕，均匀一致	绿、黄绿或着红晕	
口感		肉质细、酥脆、多汁、爽口，甘甜、有清香		
果面缺陷	粗皮果	不允许		允许，总量不超过 5 %
	青头果	不允许		
	药斑果	不允许		
	病虫果	不允许		
	畸形果	不允许		
	机械伤果	不允许		
	疤痕果	无疤痕	有疤痕,单果总面积 ≤ 1.0 cm ² ；总量不超过 5 %	允许有疤痕；总量不超过 10 %
种子成熟度		成熟，种籽呈黄褐色或黑褐色，每个果实中饱满种子 5 粒以上		
单果重，g		≥90，≤150		
注1：A级果不允许有果实不符合本等级规定的感官指标要求。				
注2：B级允许有总量不超过 5 %（单果总面积 ≤ 1.0 cm ² ）疤痕果。				
注3：C级允许有总量不超过5 %的粗皮果以及总量不超过10 %的疤痕果，不合格果总计不超过10 %。				
注4：各等级容许度规定允许的不合格果应符合下一相邻等级的质量要求,不得有隔等果。				

6.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		
	A 级	B 级	C 级
带皮果实硬度, kg/cm ²	3.5 ~ 5.5		
可溶性固形物, %	≥ 12.5	≥ 12.0	
石细胞含量, %	≤ 0.5	≤ 0.6	≤ 1.0
总酸 (以苹果酸计), %	≤ 0.09	≤ 0.1	

6.4 食品安全指标

应符合表3的要求, 还应符合 GB 2762、GB 2763及相关规定。

表3 农药残留限量指标

项目	指标
氧乐果, mg/kg	不得检出
克百威, mg/kg	不得检出
敌敌畏, mg/kg	不得检出
溴氰菊酯, mg/kg	≤0.01
氰戊菊酯, mg/kg	≤0.01
苯醚甲环唑, mg/kg	≤0.01
百菌清, mg/kg	≤0.01
氯氰菊酯, mg/kg	≤0.5
毒死蜱, mg/kg	不得检出
氯氟氰菊酯, mg/kg	≤0.1
多菌灵, mg/kg	≤0.5
吡虫啉, mg/kg	≤0.5

7 试验方法

7.1 感官要求

7.1.1 外观和口感

在抽取的果实样品中, 随机抽取 20 个果实, 进行感官评价。

7.1.2 果面缺陷

在抽取的果实样品中, 随机抽取 20 个果实, 采取目测与游标卡尺相结合方式进行检测。

7.1.3 种子成熟度

从样品中随机抽取 20 个果实, 取出果实种子, 进行感官评价, 不允许出现饱满种子小于 5 粒以下、色泽不符合要求的果实。

7.1.4 单果重

用感量 0.1 g天平逐个称重随机抽取的 20 个果实样品,不允许有超出等级要求的果实。

7.2 理化指标

7.2.1 带皮果实硬度

在抽取的果实样品中,随机抽取 20 个果实(冷藏样品的,应先将样品放置与室温一致时测量),逐个在果实横径相对两面最大处各选 1 个测试部位。用果实硬度计垂直地对准果面测试处,均匀缓慢用力,插入硬度计测头(测头直径 8 mm),不得转动压入,测头进入水果的深度应与测头上的标示一致,记录读数,保留两位小数,以“kg/cm²”表示测试结果,取其平均值,计算至小数点后一位。

7.2.2 可溶性固形物

按 NY/T 2637 规定的方法执行。

7.2.3 石细胞含量

按 NY/T 1388 规定的方法执行。

7.2.4 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法执行。

7.2.5 食品安全指标

按 GB 2762、GB 2763 规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一生产基地、同等级、同一批收购的产品为一批。

8.2 抽样

8.2.1 应在同一批产品中的不同部位随机抽取样品。

8.2.2 抽样数量见表 4。

表4 抽样数量

每批数量	抽样数量
100 件及以下	抽取 3 件
101~600 件	以 100 件抽取 3 件为基数,每增加 100 件增抽 1 件
601~1200 件	以 600 件抽取 8 件为基数,每增加 200 件增抽 1 件
1200 件以上	以 1200 件抽取 10 件为基数,每增加 300 件增抽 1 件。增加不足 300 件按 300 件计

8.2.3 在所抽取的检验大样中选取该批样品具有成熟度代表性的样果 30 个 ~ 40 个供检验使用。

8.3 交收检验

8.3.1 每批销售的产品均应进行交收检验,合格后方可入库,出库销售时应附质量检验合格证明方可出库、销售。

8.3.2 交收检验项目为感官指标、果实硬度、可溶性固形物。

8.3.3 按 6.2 条所列各项对样果感官指标逐个进行检查，随机抽检果实硬度、可溶性固形物，根据检验结果确认质量等级。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每年在销售前至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

——因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；

——交收检验与上次型式检验结果有较大差异时；

——质量监督管理部门提出型式检验要求时。

8.4.2 型式检验项目为本标准 6.2、6.3、6.4 的所有要求。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准规定的要求时，判该批香梨为相应质量等级的合格品。

8.5.2 感官指标、理化指标有一项及以上不符合本标准规定的要求时，可加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8.5.3 若感官指标和理化指标有不符本级要求，但符合下级指标要求，可按下级判定为合格。

8.5.4 食品安全指标中有一项及以上不符合本标准规定的要求时，判该批香梨为不合格。

9 包装、标志、贮存和运输

9.1 包装

9.1.1 同一批产品应包装一致，每包装应是同一等级的产品，不得混装。

9.1.2 包装内商品应排列整齐，松紧适度，朝向一致，果梗应横向插空摆放，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。

9.1.3 包装材料质量应符合 GB/T 33129 的规定。

9.1.4 外包装应使用“库尔勒香梨”地理标志商标产品专用包装箱，具体要求按照 T/XLXH 002-2019 第 7 章、第 9 章规定执行。

9.2 标志

用于销售的产品，其产品或包装上应标注以下内容：

——产品名称、执行标准代号、产品等级、包装日期、净含量；

——厂名厂址、商标及注册信息、联系电话；

——产地信息：按照“中国·新疆·库尔勒”、“中国·新疆·阿克苏”、“中国·新疆·阿拉尔”进

行标注;

——“库尔勒香梨”地理标志证明商标—孔雀图标标识、中国地理标志 GI 标识和商标印制授权编

码、使用证编码信息,具体使用要求按照 T/XLXH 002-2019 第 8 章、第 9 章规定执行;

——获得“有机食品”、“绿色食品”等质量证明标志的,在有效期内可在外包装上使用。

9.3 贮存

9.3.1 验收后的商品,及时组织调运或贮存,按等级分别存放。

9.3.2 贮存中,果箱堆垛应层、排整齐,堆垛时应松紧适度,每垛不超过 8 层,每层不超过 13 箱,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,并注重防冻、防热、防水、防晒、防鼠害等。

9.3.3 库内贮藏温度应在 $-2\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 0\text{ }^{\circ}\text{C}$,贮存期库温不超过 $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

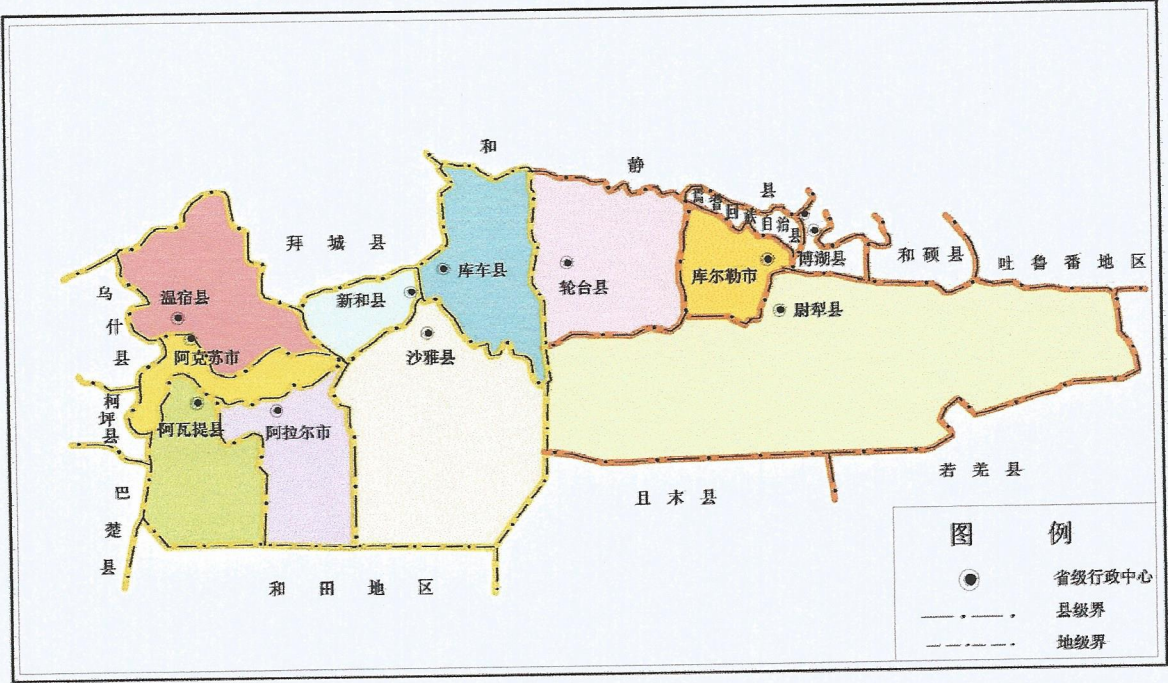
9.4 运输

9.4.1 非冷链运输:运输工具应清洁卫生,无污染物,并具有相应的防护措施;运输中不得与其他有毒、有异味、有害的物品混装、混运,装卸堆垛时应轻装轻卸,轻拿轻放,严禁抛、掷、碰撞、拌跌。

9.4.2 冷链运输:按 GB/T 33129 执行。

附 录 A
(规范性附录)
“库尔勒香梨”地理标志证明商标地域范围

库 尔 勒 香 梨 原 产 地 域 保 护 范 围 图



附 录 B
(资料性附录)
库尔勒香梨果形及果面缺陷图集

B.1 库尔勒香梨标准果示例



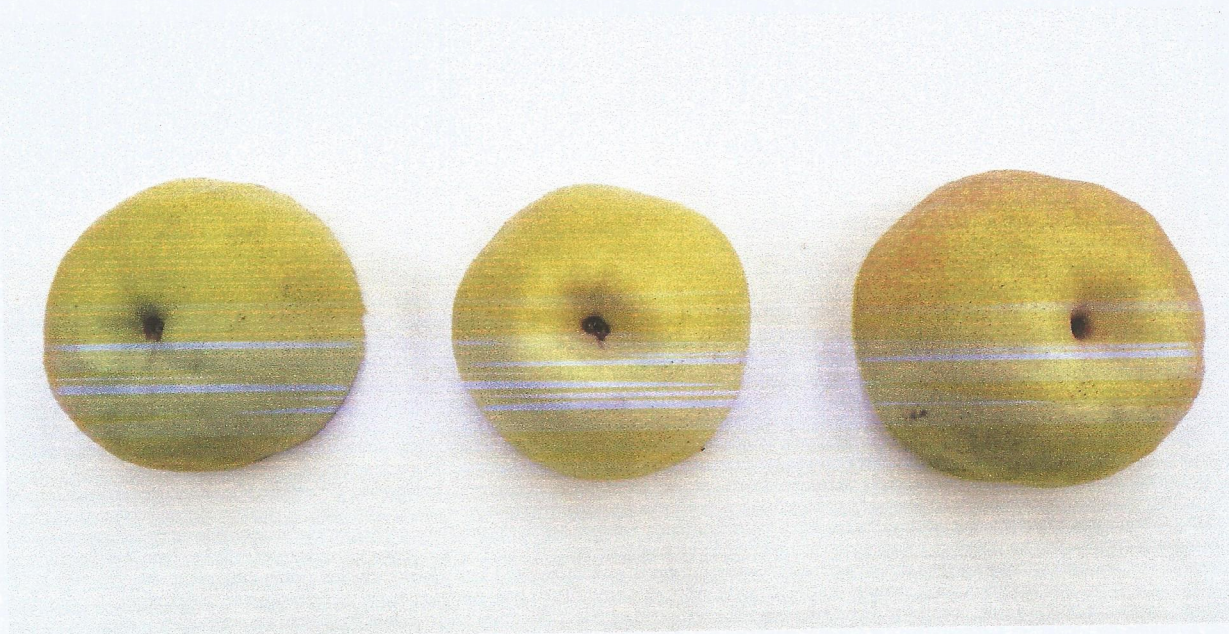
B.2 库尔勒香梨果实各部位示例



B.3 库尔勒香梨果实颜色示例



B.4 萼片脱落果示例



B.5 萼片宿存果示例



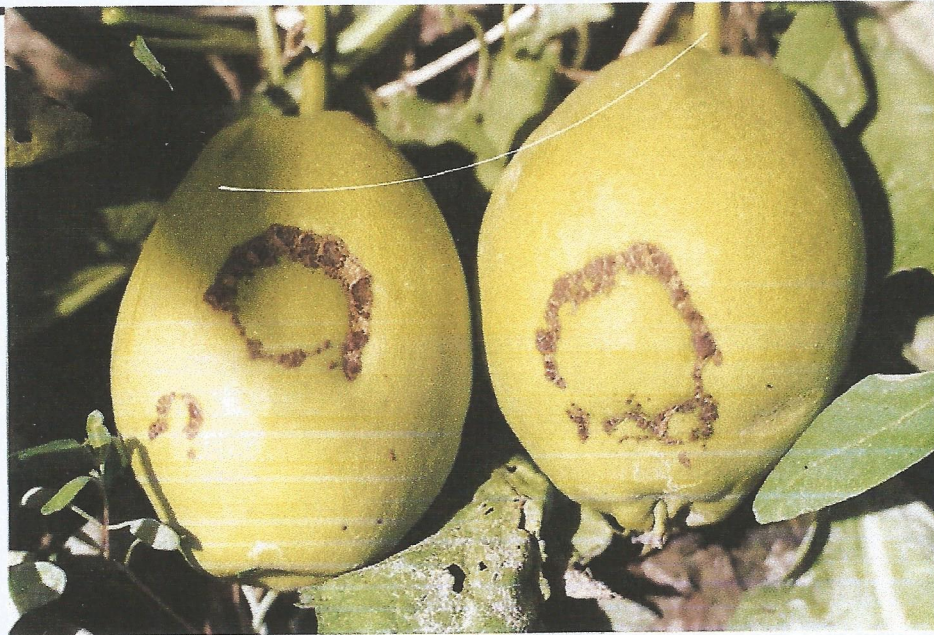
B.6 粗皮果示例



B.7 青头果示例



B.8 药斑果示例



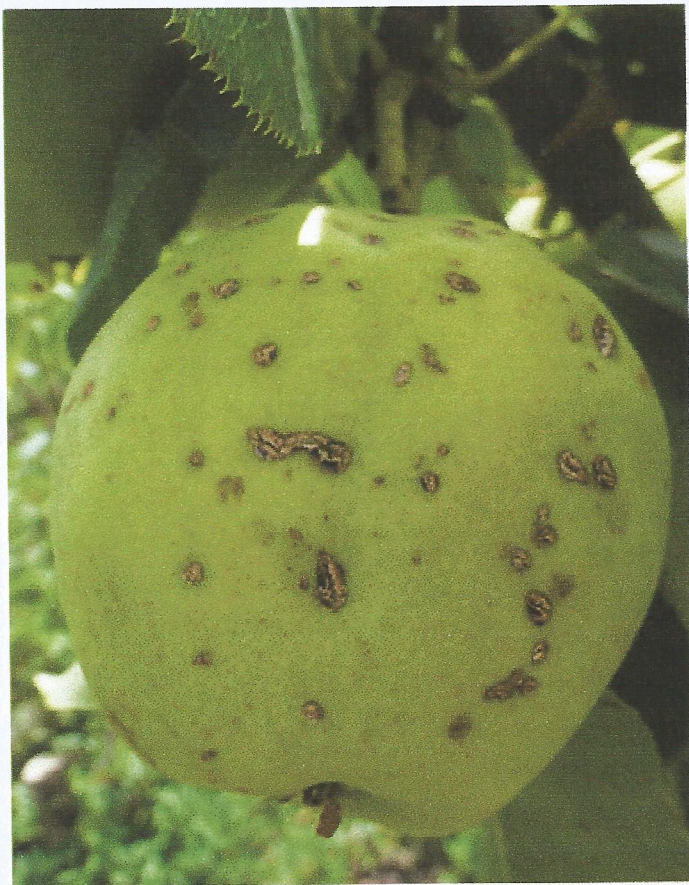
B.9 病虫果示例



B.10 畸形果示例



B.11 机械伤果示例



B. 12 疤痕果示例



B. 13 成熟种子示例

