

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB 00x—2020

从化井岗红糯荔枝

Jingganghongnuo Litchi of Conghua

（征求意见稿）

（本稿完成日期 2020 年 10 月 30 日）

xx—xx—xx发布

xx—xx—xx实施

广东省农业标准化协会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009的规则起草。

本标准由广东省农业标准化协会提出并归口。

本标准主要起草单位：广州市从化区农业技术推广中心、广东省农业科学院植物保护研究所、华南农业大学园艺学院、广州市从化华隆果菜保鲜有限公司、广州市从化区岭南水果产业协会

本标准主要起草人：孙海滨、胡桂兵、欧阳建忠、王思威、常虹、刘锐波、肖妙玲、高美玲、曾广丰

从化井岗红糯荔枝

1 范围

本标准规定了从化井岗红糯荔枝的术语和定义，要求，检验方法，检验规则，标志标签，包装、标志、贮存和运输。

本标准适用于从化井岗红糯荔枝鲜果。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009.138 食品安全国家标准 食品中镍的测定
GB/T 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB/T 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
DB 441900/T 11 糯米糍荔枝鲜果质量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

果面洁净

果实表面无煤烟、尘土、药物斑点等。

3.2

缺陷果

机械伤、灼伤、病虫害等对果实造成的创伤或畸形果。

3.3

机械伤

果实采摘时或采摘前、后受外力碰撞或受压迫、摩擦等造成的损伤。

3.4

成熟适度

果实的发育达到该品种固有的大小、色泽、品质风味。

4 要求

4.1 果实特征

4.1.1 果实外观

果实心形，果肩一平一斜，果顶钝圆，果皮鲜红色，龟裂片大而隆起，裂片峰钝，缝合线明显。

4.1.2 果实内质

果肉黄蜡色，半透明，细嫩爽口，清甜汁多，具香气。

4.2 等级规格

分为特级、一级和二级三个等级，等级规格指标应符合表1。

表1 等级规格指标

项目	特级	一级	二级
感官风味	果实大小均匀、新鲜、果形正常、无裂果、缺陷果，符合本标准 4.1 要求，果实成熟适度，果面洁净，具有该品种正常的品质风味。		
单果重 (g)	≥ 30.0	$\geq 23.0 \sim < 30.0$	< 23.0
可食率 (%)	≥ 80.0	≥ 75.0	< 75.0
可溶性固形物 (%)	≥ 18.0	≥ 16.0	< 16.0

4.3 安全指标

4.3.1 重金属

砷、铅、汞、镉、铬、锡、镍等应符合GB 2762 的规定。

4.3.2 农药

农药应符合GB 2763的规定。

5 检验方法

5.1 等级规格

5.1.1 感官风味

目测、口尝。

5.1.2 理化要求

5.1.2.1 单果重

采用感量 0.01g 的天平测定荔枝单果重量。

5.1.2.2 可食率的测定

按 DB 441900/T 11 规定执行。

5.1.2.3 可溶性固形物的测定

按 NY/T 2637 规定执行。

5.2 安全指标要求

5.2.1 重金属

5.2.1.1 无机砷的测定

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.2.1.2 铅的测定

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.2.1.3 总汞的测定

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.2.1.4 镉的测定

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.2.1.5 铬的测定

按 GB/T 5009.123 规定执行。

5.2.1.6 锡的测定

按 GB/T 5009.16 规定执行。

5.2.1.7 镍的测定

按 GB/T 5009.138 规定执行。

5.2.2 农药

按 GB 2763 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

凡同产地、同等级、同一日采收的果可作为一个检验批次。

6.2 抽样

从每批样品的不同位置和不同层次随机取样 1kg，该样品量应能充分代表该批样品的全部特征。每批样品均需单独取样，如运输过程中发生损坏，其损坏部分必须与完整部分隔离，并单独取样。取样后进行缩分，并尽快完成检验工作。

6.3 检验分类

6.3.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 前后两次交收检验结果差异较大时；
- b) 生产环境或生产过程发生较大变化时；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.3.2 交收检验

每批次产品交收前，生产单位都应进行交收检验。交收检验内容包括等级规格指标、包装、标志。理化指标、安全指标由交易双方根据合同商定，检验合格方可交收。

6.4 判定规则

6.4.1 登记规格指标、理化指标合格，判定该批次产品合格。

6.4.2 凡安全指标有一项不合格，判定该批次产品不合格。

6.4.3 等级规格指标应符合相应级别要求，其中一项不能达到要求的，则逐级下判，低于二等品的则判为等外品。

6.5 复检

包装、标志不合格时，允许重新整改后重新申请复检一次。感官风味和安全指标不合格不进行复检。

7 标志、标签

产品运输包装上应有标志，按照 GB/T 191 的规定执行，标签上标注品种名称、生产地点、生产时间、等级、符合标准等要求。

8 包装、贮存和运输

8.1 包装

8.1.1 包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味、通气。外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定，塑料水果筐应符合GB/T 5737的规定；内包装可用聚乙烯塑料薄膜，应符合GB 4806.7的规定。如用小竹篓包装，允许在篓底及篓面垫少量洁净的新鲜树叶。

8.1.2 纸箱、小竹篓容量不宜超过5kg，塑料水果筐容量不宜超过10kg，也可根据签订的合同规定执行。

8.2 贮存

贮存场地应在避光、阴凉、清洁、干燥、防潮、无异味处贮存，宜采用低温贮藏。

8.3 运输

8.3.1 运输工具要清洁、卫生、无污染物；应有防晒、防雨设施、不应裸露运输；运输时轻装、轻卸，避免机械损伤，不应与有毒、有害、有异味物品、仪器混运。

8.3.2 果箱（筐、篓）要有规则排列堆放，要留有通风道。运期为24h内的，须保持车厢内空气流通或使用加冰的办法；运期为24h以上的，应经过预冷并在低温冷藏条件下运输。
