

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX XXXXX—XXXX

道真猕猴桃
(Daozhen kiwifruit)

(征求意见稿)

XXXX - XX - 发布

XXXX - XX - XX 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本标准按照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》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由道真仡佬族苗族自治县经济贸易局提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：道真仡佬族苗族自治县经济贸易局、遵义市产品质量检验检测院、遵义医科大学、道真仡佬族苗族自治县农业农村局、道真仡佬族苗族自治县市场监督管理局、道真仡佬族苗族自治县智联电脑有限公司、道真自治县好农夫果园、道真自治县精品水果科技有限公司、道真自治县河顺生态农业发展有限公司。

本标准主要起草人：阁世媚、李世显、李露、吴金春、姜丹、李霞、胡引、周绍均、李洁、骆科生、吴旭、刘琳、张天雄、陈云、冉孟婷、代红旭、雷德强、周亚丽、王孝彦、凌蕾、梁光月。

道真猕猴桃

1 范围

本标准规定了道真猕猴桃的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于道真猕猴桃（包括猕猴桃属的各品种）。

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/T 191 包装储运图示标志
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
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
GB/T 12456 食品中总酸的测定
NY/T 425 绿色食品 猕猴桃
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法
NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等16种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法
NY/T 5344.4 无公害食品 产品抽样规范 第4部分：水果
NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
原国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
中华人民共和国农业部令第 70号 《农产品包装和标识管理规定》

3 术语和定义

3.1 生理成熟

果实已达到能保证正常完成熟化过程的生理状态。

3.2 后熟

达到生理成熟的果实采收后,经一定时间的贮存使果实达到质地变软,出现芳香味的最佳食用状态。

3.3 斑迹

果面的各种病斑、变色斑、疤痕、蚧痕、菌迹、药迹等。

3.4 损伤

由于机械或物理因素在果实表面、外皮上形成的,也可渗入果肉中各种碰压伤、摩擦伤、日灼伤、冻伤、发育性裂口等。

3.5 腐烂果

果实遭受病原物的侵染,细胞的中胶层被病原物分泌的酶所分解,导致细胞分离、内部组织溃败,丧失食用价值的果实。

3.6 缺陷果

存在影响感官质量或内在品质缺陷的果实。

3.7 缺陷果容许度

同一检验批次的猕猴桃的果实中,缺陷果允许存在的最大限度,用缺陷果实个数占果实总个数的百分比表示。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
果形	符合该品种固有特征的形状,果形一致,无畸形果	将样品置于自然光下,用目测法检测果实的色泽、外观、果粒破损、斑迹等,用鼻嗅检测异味。采用口尝法检验果实口感。
果皮色泽	色泽均匀,符合该品种特征的色泽	
果面	果面洁净,无明显损伤及各种斑迹	
质地风味	果肉细腻、酸甜适度、口感香甜,无异味	
缺陷果容许度	≤4%	用目测方法检出缺陷果,计数,计算。

4.2 理化要求

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
可溶性固形物	生理成熟果/% ≥	6	NY/T 2637

	后熟果/%	≥	10	
总酸量（以柠檬酸计）/%		≤	1.5	GB/T 12456
固酸比	生理成熟果/%	≥	5	NY/T 425
	后熟果/%	≥	8	
维生素C/mg/kg		≥	800	GB 5009.86

4.3 安全指标

应符合表3的规定

表3 安全指标

项目	指标	检验方法
铅（Pb）/mg/kg	≤	0.2 GB 5009.12
镉（Cd）/mg/kg	≤	0.05 GB 5009.15
克百威/mg/kg	≤	0.02 GB 23200.112 NY/T 761
氧乐果/mg/kg	≤	0.02 GB 23200.113 NY/T 761 NY/T 1379
溴氰菊酯/mg/kg	≤	0.05 GB 23200.113 NY/T 761
多灵菌/mg/kg	≤	0.5 GB/T 20769 NY/T 1453

4.4 其它安全指标

其它污染物限量应符合GB 2762的规定，其它农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.5 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕年第 75 号的规定，按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产基地、品种、等级、采摘日期的产品作为一个检验批次。

5.2 抽样

按 NY/T 5344.4 规定执行。

5.3 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验，交收检验内容包括感官质量、净含量，检验合格后方可交收。

5.4 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进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

5.5 判定规则

- 5.5.1 交收检验或型式检验项目全部符合本标准要求时，判定为合格。
- 5.5.2 安全指标有一项不合格，判定为不合格。其他指标出现不合格时，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，结果判定以复检结果为准。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品标识应符合 NY/T 1778 的规定或《农产品包装和标识管理规定》。

6.2 包装

- 6.2.1 直接包装猕猴桃果实的容器，如果盒、果箱、果篓、果筐等应质地坚实、清洁、干燥、无毒性、无异味、无腐蚀、无虫蛀、无霉变、无毛刺，并衬以洁净的软纸或发泡塑料等软质衬垫物，内垫物应符合食品卫生要求。
- 6.2.2 采用纸箱包装时，纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。纸箱应开有必要的通气孔。

6.3 运输

- 6.3.1 果实经分级、分装后，在车厢内整齐码放，应保持车厢温度均一。外界气温低于 25℃、运输距离≤150 km 的采用常温运输方式，并保持通风。其他情况应采用 2℃~5℃冷藏运输。行车平稳，装载适量，快装快运，轻装轻卸。
- 6.3.2 运输工具的装运舱应清洁卫生、无异味、无污染，防止虫蛀、鼠咬，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

6.4 贮存

猕猴桃果实宜在冷凉湿润的条件下贮存，在温度 0℃~2℃，湿度 90%以上时可贮存 3~6 个月，常温下仅存放约 20 天。贮存场所应清洁、卫生、应有防晒、防雨措施，不得与有毒有害、有异味物品同处贮存。