

T

# 青白江区人和乡油桃协会团体标准

T/QBJYT 2-2021

## 绿色食品 三元油桃产品质量

(征求意见稿)

2021 - XX-XX 发布

2021 - XX-XX 实施

青白江区人和乡油桃协会协会 发布

## 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。

本文件由成都市青白江区农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：青白江区人和乡油桃协会。

本文件主要起草人：XX。

# 绿色食品 三元油桃产品质量

## 1 范围

本文件规定了绿色食品三元油桃的术语与定义、技术要求、容许度、散果收购评等分级和成件商品验收检验、检验规则、标志、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于绿色食品三元油桃鲜果的卫生、质量指标的检验。

## 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/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

NY/T 424 绿色食品 鲜桃

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

SB/T 10090 鲜桃

## 3 术语与定义

### 3.1

#### 外物污染

指有毒物、不洁物或有恶劣气味的物品污染了果实。

### 3.2

#### 清洁

指果实表面无泥土、灰尘、虫卵、虫粪等影响外观的污物。

### 3.3

#### 正常的风味和质地

指该品种成熟期本来的气味、口味及肉质的粗细、软硬、松紧。

### 3.4

#### 内在品质

指果实理化分析和感官品尝的综合结果。

## 3.5

**充分发育**

指果实已长成应有大小和形状。

## 3.6

**成熟度**

指果实已充分发育，表现出品种特征的程度。

## 3.7

**容许度**

指桃在采集分级以及在处理和贮运过程中可能产生品质的变化，为此给定了一个低于等级质的允许度。

## 3.8

**不正常的外来水分**

指雨淋或用水冲洗后留在果实表面的水分。

## 3.9

**串果率**

指邻级果相互混杂的百分比率，不含隔级果。

**4 技术要求****4.1 产地环境要求**

产地环境要求应符合NY/T 391规定。

**4.2 鲜果基本要求**

绿色三元油桃鲜果必须具有该品种成熟时固有的色泽、正常的风味和质地；果面洁净，不得沾污泥土或为外物污染；不得有落地果、腐烂果和病虫严重危害的果实；无植物检疫性病虫害。

**4.2.1 感官要求**

应符合表1规定。

**表 1 感官要求**

项目	指标
成熟度	果实充分发育，具有适于市场或贮藏运输要求的成熟度
新鲜度	新鲜、清洁，无不正常外来水分
腐烂	无
果肉褐变	无
整齐度	果重差异不超过果重平均值的 5%
容许度	产地验收 (%) ≤ 3；发货站验收 (%) ≤ 5

#### 4.2.2 分等规格

三元油桃鲜果在基本要求范围内，按表2规格质量可分为特等、一等、二等，共三个等级，其中一等果所允许的缺陷，总计不超过两项。

表 2 鲜果质量分等规格

项目	等级		
	特等	一等	二等
基本要求	果实充分发育，新鲜清洁，无异常气味或滋味，不带有不正常的外来水分，具有适于市场或贮存要求的成熟度。		
色泽	果皮底色黄绿或白色，有片状红晕。		
单果重 (g)	≥150	120~150	90~120
果面	无缺陷（包括刺伤、碰伤、磨伤、裂伤、病虫伤、裂果）。		

#### 4.2.3 内在品质要求

应符合表3的规定。

表 3 三元油桃鲜果的内在品质要求

项目	指标
可溶性固形物 (20℃) (单位: g/100g 果汁)	≥11.0
总酸 (以苹果酸计) (单位: g/100g 果汁)	≤1.0

#### 4.2.4 卫生要求

应符合表 4 的规定

表 4 绿色三元油桃鲜果的卫生要求

单位: mg/kg

项目	指标
砷 (以 As 计)	≤0.2
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
镉 (以 Cd 计)	≤0.01
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
乐果	≤1
毒死蜱	≤1
三唑酮	≤0.2
百菌清	≤1
多菌灵	≤0.5
氯氰菊酯	≤1
溴氰菊酯	≤0.1

### 5 容许度

#### 5.1 重量差异

产地站台交接，每件净重不低于标示重量的1.5%。运到目的地，每件净重不低于标示重量的5%。

#### 5.2 大小差异

特级果不得混入串级果，一级果串果率不超过5%，二级果的串果率不超过8%。

#### 5.3 腐烂果

起运点不允许有腐烂果。

#### 5.4 可溶性固形物

果实成熟期多雨年份，可溶性固形物含有允许比规定指标降低0.5%~1%。

#### 5.5 果面色泽及缺陷

远运和贮藏用的鲜桃，其成熟度允许7成熟，果面色泽要求稍低。果面缺陷一等果允许3%，二等果允许5%。

### 6 散果收购评等分级和成件商品验收检验

#### 6.1 散果收购评等分级

按等级、级别验收。称重后，仔细地拣入收购专用的果箱中，再行取样，评等分级。

##### 6.1.1 取样

当全部果实拣入果箱后，分别按所分等级，在置信度达95%的条件上，随机抽取一定数量的果实，或随机抽取果数不少于100个或全部果实的5%。

##### 6.1.2 评等分级

取出的样品果，按照本标准所列条件，逐个进行检验，依等级与级别分开，凡果形、果面色泽、生理障碍、病虫害、损伤与果肉颜色中任何一项不符合该规定的，降为相适应的等级。不够二等的果品为等外果。每一级别果实必须符合该级重量的规定。检验完毕后，清点各个等级的个数，计算各等级果实所占百分比。

##### 6.1.3 取化验样

可在评等级样果中分取20个~40个果实进行内在品质和卫生指标检测。

#### 6.2 成件商品收购验收

已完成包装的成件商品，在双方交接时，应点清件数，先进行外包装和标志检验，在外包装合格的基础上，再进行质量和重量检测。同质量等级，同大小级别，同一批交售、调运的三元油桃果实，作为一个检验批次。其取样方法和以检验批次为单位的质量检验幅度规定如下。

##### 6.2.1 取样

取样件数为总件数的3%~5%，最少不得少于3件。500件以上者，以15件为基数，每增100件，增抽1件。

##### 6.2.2 果重检验

样件收取后，称计毛重，而后将果实拣出，检测净果，求出净重。

##### 6.2.3 等级检验

同6.1.2评等分级。

##### 6.2.4 感官检验

果形、色泽、伤害等外观性状，果肉色泽和风味及质地均以感官检验为准。要求检验人员感官正常、具有相当的鉴评经验，参与品味的人数应不少于三人，其中至少一人为专业技术人员。

#### 6.2.5 内在品质检验

按SB/T 10090标准规定的方法进行检测。

#### 6.2.6 卫生指标的测定

按GB/T 5009.38标准中的方法检测。

### 7 检验规则

7.1 一项指标检验不合格，则该批产品为不合格产品。

7.2 每批受检样品抽样检验时，对有缺陷的样品做记录，不合格百分率按有缺陷的果重计算。每批受检样品的平均不合格率不应超过 5%。

7.3 为确保理化、卫生项目检验不受偶然误差影响，凡某项目检验不合格，应另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项目不合格。若复检合格，由应再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。

7.4 对包装、标志、标签、缺陷果允许度不合格的产品，允许生产单位进行整改后申请复检。

### 8 标志、包装、运输、贮存

按NY/T 424和NY/T 658中的规定执行。

---