

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 032—2022

大樱桃质量安全控制要求

Quality and safety control requirements of big cherry

（征求意见稿）

2022 – 05 – 25 发布

2022 – 05 – 25 实施

山东鑫海隆园农业生态科技观光园有限公司 发布
山 东 省 食 品 工 业 协 会

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 环境要求 2

5 技术要求 3

6 质量安全控制要求 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》给出的规则起草。

本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由山东省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：山东鑫海隆园农业生态科技观光园有限公司、青岛润橙标准化技术咨询有限公司、青岛风河源生态农业科技有限公司。

本文件主要起草人：高健绪、于洋、李汝廷、李小羽、李琴、刘如唯。

本文件由山东鑫海隆园农业生态科技观光园有限公司、山东省食品工业协会、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会联合发起，由山东鑫海隆园农业生态科技观光园有限公司、山东省食品工业协会共同发布组织实施。

引 言

《大樱桃质量安全控制要求》团体标准创新点，是创新设计了大樱桃的质量安全控制。

本团体标准的实施为满足人们高品质生活提供了高品质新品类产品质量安全控制标准，为果类产品创新发展提供了标准支撑。

大樱桃质量安全控制要求

1 范围

本文件规定了大樱桃的术语和定义、环境要求、技术要求、质量安全控制要求。
本文件适用于大樱桃的质量安全控制。

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 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
GB 3095 环境空气质量标准
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 15618 土壤环境质量农用地土壤污染风险管控标准
GB/T 26906 樱桃质量等级
GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
GB 38400 肥料中有毒有害物质的限量要求
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
NY/T 798 复合微生物肥料
NY/T 839 鲜李
NY/T 844 绿色食品 温带水果
NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
NY/T 1868 肥料合理使用准则 有机肥料
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定
QB/T 1649 聚苯乙烯泡沫塑料包装材料
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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大樱桃 big cherry

大樱桃是指果实横径大于27mm的樱桃。

3.2

农药残留 pesticide residue

残留在农产品中的微量农药原体及其有毒代谢物和降解物的总称。

3.3 污染物 pollutant

食品在从生产（包括农作物种植、动物饲养和兽医用药）、加工、包装、贮存、运输、销售，直至使用等过程中产生的或由环境污染带入的、非有意加入的有害化学物质。

4 环境要求

4.1 场地要求

4.1.1 应远离城区、工矿区、工业污染源、生活垃圾场等污染源 100m 之外。

4.1.2 必须有清洁的水源及保证灌溉水不受禁用物质污染的排灌田间设施条件，定期监测评估灌溉用水水质，确保持续符合 GB 5084 的规定。

4.1.3 生产单元或地块必须具有清楚、明确的边界，并设置适宜的缓冲带或物理屏障以防止禁用物质漂移、渗透，避免潜在污染。定期监测评估环境土壤质量，确保持续符合 GB 15618 中的二级要求。

4.1.4 应加强气象预警，做好特殊气候下的各项预防工作，确保持续符合 GB 3095 中的二级标准。存在有毒有害气体污染风险的，应采取足以使风险降至可接受水平的措施。

4.2 种苗要求

4.2.1 种苗宜出自无植物检疫对象的种苗繁育基地，宜培育和选择脱除李属坏死环斑病毒、李矮缩病毒、樱桃绿环斑病毒、樱桃坏死锈斑病毒、樱桃病毒 A、大樱桃褪绿叶病毒及樱桃小果病毒 2 等病毒的苗木。

4.2.2 从国外引进种苗，引进单位应当向所在地的省、自治区、直辖市植物检疫机构提出申请，办理检疫审批手续。

4.2.3 种苗不论是否列入《应施检疫的植物及植物产品名单》和运往何地，在调运之前，都必须经过植物检疫机构的检疫。

4.3 农药、肥料、施药器械和工具等的要求

4.3.1 农药要求

应严格按照农药标签及 NY/T 1276 的要求使用农药，严格掌握施药时期、施药剂量、施药次数和安全间隔期。

4.3.2 肥料要求

肥料中 toxic 有害物质的含量应符合 GB 38400 的要求。应按照肥料使用准则施用肥料，肥料合理使用

T/SDFIA 032—2022
应符合NY/T 496的要求，有机肥料合理使用应符合NY/T 1868的要求，复合微生物肥料使用应符合NY/T 798的要求。

4.3.3 包装材料：纸箱、包装容器、包装袋、泡沫塑料箱等

应分别符合GB/T 6543、GB/T 34343、GB/T 34344、QB/T 1649等的要求。

4.3.4 施药器械和工具等的要求

施药器械和工具应分类（杀虫剂、杀菌剂、除草剂、植物生长调节剂等）专用，校准后使用。施药后，施药器械应清洗干净放置。农药配制、施用以及植保人员安全防护应符合NY/T 1276的规定。

5 技术要求

5.1 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
基本要求	同一品种，具有该品种固有的特征，品种不混杂。果实新鲜洁净，无异常外来水分，无异味，无腐烂、病虫害、冷害和冻害。有适于市场或贮藏要求的成熟度	用目测法检验鉴定样品的形态和外观(果形、色泽、果面、果梗、机械伤、洁净度、外来水分、腐烂、病虫害、冷害和冻害等)，记录。用嗅的方法鉴定样品的异味
果形	果形端正，具有本品种的典型果形，无畸形果	
色泽	具有本品种典型的色泽，深色品种着色全面，浅色品种着色2/3以上	
果面	果面光洁，无磨伤、果锈和日灼	
果梗	带有完整新鲜的果梗，不脱落	
机械伤	无	
单果重	见GB/T 26906附录B中的特级要求。	

5.2 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物/(%) ≥	13.0	按NY/T 2637规定的方法测定
可滴定酸/(%) ≤	1.0	按NY/T 839规定的方法测定

5.3 污染物限量、农药最大残留限量

应分别符合符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.4 绿色食品应符合 NY/T 844 的要求。

5.5 出口樱桃鲜果应符合出口国家或地区的要求。

5.6 净含量

应符合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》的规定。

6 质量安全控制要求

6.1 关键点要求

6.1.1 场地环境关键控制点：土壤质量、灌溉水质、空气质量等。

6.1.2 农药使用关键控制点：施药时间、施药剂量、施药次数等。

6.1.3 病虫害综合防治：防治方法选择。

6.1.4 产品贮存关键控制点：贮存方法、贮存温度等。

6.2 病虫害综合防治

6.2.1 防治方法选择

应采取生态调节的方法防治病虫害，优先使用农业防治、物理防治和生物防治等措施，严禁使用有害、有残留、有污染的化学防治方法。当采用以上措施不能有效控制病虫害时，可使用按照国家有关规定经评估和许可的病虫害防治物质进行补救。

农药使用应符合 NY/T 1276 的规定，应选用在大樱桃上已登记的和 NY/T 393 中推荐的药物。针对不同时期的防治对象，选择适合的农药品种，适期用药，交替轮换使用。多种病虫混发时，宜混合用药。对于出口国管控严于中国的农药品种，应尽量减少使用频次。施药过程中，应最大限度地减少对有益生物的杀伤，避免对邻近作物产生药害。

6.2.2 应确保管理者经过综合虫害控制管理培训，或在植保员专业指导下进行。

6.2.3 应加强气象预警，做好特殊气候下的防灾减灾处理，降低病虫害的发生和蔓延。

6.3 采收、包装、标志、标签、贮存、运输

6.3.1 采收

工作地点应具有清洁卫生设施。采收应在晴好天气上午 10 时以前进行，阴雨天、有雾、果面潮湿时不宜采收、采收时应剔除病虫果、损伤果和腐烂果，按等级分别包装。

6.3.2 包装

宜使用瓦楞纸箱、聚苯乙烯泡沫塑料箱等包装，包装容器应整洁、干燥、牢固、无污染、无异味，具有一定的防潮性和抗压性，包装材料应可回收利用或可降解，每批商品的包装规格和单位重量应一致。

6.3.3 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应按 GB 7718、GB/T 20906 的规定执行。

6.3.4 贮存

库房应干净、无虫害、无有害物质残留，不得受到其他物质的污染。宜采用 0℃~4℃D 的温度贮存，不要过高或过低，以免发生冻害或腐烂。相对湿度为 90 %~95 %。

6.3.5 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运、混装。樱桃适宜的运输温度为0℃~2℃，最高不要超过5℃。运输时尽量减少颠簸，以免使樱桃受到挤压或碰撞造成机械伤害。销售包装不宜过大、过重，防止变质、挤压及微生物污染。

6.4 人员管理

6.4.1 制定人力资源管理制度、人员资格要求相关制度等，识别确定从事影响食品安全工作的各岗位人员的能力。

6.4.2 培训管理

制定培训计划，定期对员工进行相关法律法规、食品安全知识、综合虫害控制管理、工艺规程等方面的培训，不断提高员工食品安全意识和保证食品质量安全的能力。

6.4.3 人员健康管理

每年应进行健康检查，取得健康证明；如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

6.5 记录管理

保持可追溯的生产全过程记录以及可跟踪的生产批号，记录包括：

- a) 田块基本信息（大小、位置、管理人员）
 - b) 田块土壤类型、理化指标（有机质、pH）、安全指标。
 - c) 田块灌溉方式、灌溉水安全指标。
 - d) 用药情况（包括采购信息、类别、名称、施药信息、施药器械等）
 - e) 用肥情况（包括采购信息、类别、名称、施肥信息等）
 - f) 采收时间、包装、数量、贮运条件等。
 - g) 产品检测记录、出入库情况、销售记录和等。
-