

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 033—2022

风河源猕猴桃质量安全控制要求

Quality and safety control requirements of fengheyuan kiwifruit

（征求意见稿）

2022 - 05 - 25 发布

2022 - 05 - 25 实施

青岛风河源生态农业科技有限公司
山东省食品工业协会

发布

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 质量管理控制要求 3

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

本文件主要起草人：李汝廷、于洋、高健绪、李小羽、李琴、刘如唯。

本文件由青岛风河源生态农业科技有限公司、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，由青岛风河源生态农业科技有限公司、山东省食品工业协会共同发布组织实施。

引 言

《风河源猕猴桃质量安全控制要求》团体标准创新点,是创新设计了风河源猕猴桃的质量安全控制。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质量安全控制标准,为果类产品创新发展提供了标准支撑。

风河源猕猴桃质量安全控制要求

1 范围

本文件规定了风河源猕猴桃的术语和定义、环境要求、技术要求、质量安全控制要求。
本文件适用于猕猴桃的质量安全控制。

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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
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 19174 猕猴桃苗木
GB 38400 肥料中有毒有害物质的限量要求
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/T 40743 猕猴桃质量等级
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 425 绿色食品 猕猴桃
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 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

风河源猕猴桃 fengheyuan kiwifruit

是指在青岛风河源生态园内依据本文件生产的猕猴桃。

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 应选择能适应产地土壤和气候特点、抗性强的优良品种。品种选择应充分考虑保护作物遗传的多样性，苗木质量应符合 GB 19174 的要求。

4.2.2 应根据季节、气候条件的不同选用或构建育苗设施。允许使用砧木嫁接等物理方法提高果树的抗病和抗虫能力，但不得使用经禁用物质和方法处理的种苗。

4.2.3 宜选择有机生产方式培育或繁殖的优质苗木或接穗（接芽），并通过检疫。不应使用转基因或带有转基因成分的苗木或接穗（接芽）。

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
	特级	一级	二级	
形变总面积/cm ²	无	≤1	≤2	按GB/T 40743规定的 方法检验
色变总面积/cm ²	无	≤1	≤2	
果实表面水渍印、泥土等污染总面积/cm ²	无	≤1	≤2	
轻微擦伤、已愈合的刺伤、疮疤等果面缺陷总面积/cm ²	无	≤1	≤2	
空心、木栓化或果心褐变等果肉缺陷总面积/cm ²	无	≤1	≤2	
注1：形变指果面不平整，有缺陷。				
注2：色变指果面有水渍印、泥土、污物及其他杂质。				
注3：单果重量按GB/T 40743规定执行。				

5.2 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	要 求		检验方法
	生理成熟期	后熟期	
可溶性固形物/（%） ≥	6.0	10.0	按NY/T 2637规定的方法测定
干物质含量/（%） ≥	15		按GB/T 40743规定的方法检验
维生素C/（mg/kg） ≥	1000		按GB 5009.86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GB 2762、GB 2763的规定。

5.4 绿色食品应符合 NY/T 425 的要求。

5.5 出口猕猴桃鲜果应符合出口国家或地区的要求。

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 病虫草害防治

6.2.1 防治方法选择

应采取生态调节的方法防治病虫草害，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草害时，可使用按照国家有关规定经评估和许可的病虫草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，避免雨天和雨后采收。晴天时避开高温和有露水的时候采收。采收时，要轻采、轻放，不可拉伤果蒂、擦破果皮，小心装运，避免碰伤、堆压，最好随采随分级进行包装入库。初采后的果实坚硬，味涩，必须经过 7—15 天后熟软化方可食用。

6.3.2 包装

包装主要有纸箱、泡沫箱、盒装等，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，包装材料应洁净且不会对产品造成外部或内在的损伤，包装内容物的可见部分应代表整个包装的情况。特级、一级产品建议单层托盘包装，果实之间应隔开。

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 40743 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。产品包装后应先预冷间或冷藏间进行阶梯式降温，经 15℃、10℃到 5℃预冷后，按目标温度贮存。适宜贮存温度 0℃~2℃，不要过高或过低，以免发生冻害或腐烂，相对湿度为 90 %~95 %。贮藏期：3~4 个月。

6.3.5 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。严禁与其他有害、有毒、异味的物质混装混运。短距离运输可用卡车等一般的运输工具，长距离运输要求有调温、调湿、调气的集装箱运。果实都要用箱包装，每箱果实重量宜控制在20Kg以内。

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，不断提高员工的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。
-