

团 体 标 准

T/SXGIIA 22—2023

"有机旱作·晋品" 苹果

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

山西省地理标志产业协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 资源质量要求 4

5 感官要求 4

6 质量指标 5

7 安全指标 5

8 抽样规则 5

9 生产档案 6

附录 A（资料性） 晋品苹果生产果园管理记录表 7

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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

"有机旱作·晋品" 苹果

1 范围

本文件规定了“有机旱作·晋品”苹果的资源质量要求、感官要求、理化指标、安全指标、抽样规则。

本文件适用于“有机旱作·晋品”苹果的品质要求。

本文件不适用于加工的苹果。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
 GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
 GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
 GB 5084 农田灌溉水质标准
 GB/T 6920 水质 PH值的测定 玻璃电极法
 GB/T 7467 水质 六价铬的测定 二苯碳酰二肼分光光度法
 GB/T 7475 水质 铜、锌、铅、镉的测定 原子吸收分光光度法
 GB/T 7484 水质 氟化物的测定 离子选择电极法
 GB/T 7485 水质 总砷的测定 二乙基二硫代氨基甲酸银分光光度法
 GB/T 10651 鲜苹果
 GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
 GB/T 14550 土壤中六六六和滴滴涕测定 气相色谱法
 GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
 GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定
 HJ 484 水质 氰化物的测定 容量法和分光光度法
 HJ 597 水质 总汞的测定 冷原子吸收分光光度法
 HJ 805 土壤和沉积物 多环芳烃的测定 气相色谱-质谱法
 HJ 970 水质石油类的测定 紫外分光光度法（试行）
 NY/T 53 土壤全氮测定法（半微量开氏法）
 NY/T 889 土壤速效钾和缓效钾含量的测定
 NY/T 1121.6 土壤检测 第6部分：土壤有机质的测定
 NY/T 1121.7 土壤检测 第7部分：土壤有效磷的测定
 NY/T 1377 土壤中PH值的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“有机旱作·晋品” 苹果

在山西省丘陵半干旱有机旱作地理环境下生产的，能够体现地域“特”“优”果实品质和绿色安全指标的特色苹果产品。

4 资源质量要求

4.1 产地环境

应选择生态环境良好、无污染地区、远离工矿区和公路、铁路干线，避免污染源；生产单元应边界清晰，设置适宜的缓冲带或物理屏障以防止禁用物质漂移，避免潜在污染。

4.2 气候条件

中晚熟品种果园所在地海拔高度≥450m，果实采收前1周果园平均昼夜温差≥9℃，年日照时数≥2200h；晚熟品种果园所在地海拔高度≥550m，果实采收前2周果园平均昼夜温差≥15℃，年日照时数≥2350h。

4.3 土壤质量

土壤质量应符合GB 15618及表1的要求。

表 1 土壤质量要求

项目	单位	限量值	检验方法
pH值		5.3~7.5	NY/T 1377
六六六总量	mg/kg	≤0.10	GB/T 14550
滴滴涕总量	mg/kg	≤0.10	GB/T 14550
苯并(a)芘	mg/kg	≤0.55	HJ 805
有机质含量	g/kg	>15	NY/T 1121.6
全氮	g/kg	>1	NY/T 53
有效磷	mg/kg	>10	NY/T 1121.7
速效钾	mg/kg	>100	NY/T 889

4.4 水质质量

灌溉用水应符合GB 5084及表2的要求。

表 2 灌溉水质质量要求

项目	单位	限量值	检测方法
pH值		5.5~8.5	GB/T 6920
总汞	mg/L	≤0.001	HJ 597
总镉	mg/L	≤0.01	GB/T 7475
总砷	mg/L	≤0.1	GB/T 7485
总铅	mg/L	≤0.2	GB/T 7475
铬（六价）	mg/L	≤0.1	GB/T 7467
氟化物（以F计）	mg/L	≤2	GB/T 7484
氰化物（以CN计）	mg/L	≤0.5	HJ 484
石油类	mg/L	≤10	HJ 970

5 感官要求

果实外观应符合表3的要求。

表 3 感官要求

项目	指标	检验方法
果形	具有品种特征，端正	目测
色泽	红色品种着色面积90%以上，果面鲜红至深红，着色均匀；黄绿色品种果面发育平滑，光洁，无明显锈斑	
果梗	果梗完整	
果面缺陷	无	

6 质量指标

质量指标应符合表4的要求。

表 4 质量指标

项目	单位	指标		检验方法
		中晚熟品种	晚熟品种	
果实硬度	kg/cm ²	≥8	≥8.5	GB/T 10651
可溶性固形物	%	≥14.5	≥16.2	
总糖	g/100g	≥12.0	≥13.7	GB/T 15672
酸度	g/Kg	2.5~3.5	2.5~4.0	GB 12456
维生素C	mg/100g	≥1.0	≥1.2	GB 5009.86
果径（最大横切面直径）	mm	大果（86~95）		器具测量
		中果（75~85）		

7 安全指标

7.1 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表5的规定。

表 5 真菌毒素限量

项目	单位	指标	检验方法
展青霉素	μg/kg	≤50	GB 5009.185

7.2 污染物限量

污染物限量应符合表6的规定。

表 6 污染物限量

项目	单位	指标	检验方法
铅（以Pb计）	mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
镉（以Cd计）	mg/kg	≤0.05	GB 5009.15
锡（以Sn计）	mg/kg	≤250	GB 5009.16

7.3 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

8 抽样规则

8.1 抽样批次

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一批采收的产品为一个检验批次。

8.2 抽样要求

- 8.2.1 以一个检验批次作为相应的抽样批次。
- 8.2.2 抽取样品应具有代表性，应在全批货物的不同部位抽取，样品的检验结果适用于整个抽样批。
- 8.2.3 抽样数量：50件以内抽取1件，51件~100件抽取2件，101件以上以100抽取2件为基数，每增加100件增抽1件，不足100件以100件记。散装苹果应在装果容器的上、中、下各部位随机抽取，样果数量应满足检验需要。
- 8.2.4 抽取样品至少两份，一份由抽样单位保存，一份供检验单位检测分析。

8.3 判定规则

- 8.3.1 检验结果全部符合本文件规定的产品，则判定该批产品为合格。

8.3.2 对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，以复检结果为准。

9 生产档案

建立晋品苹果生产档案，详细记录苹果生产过程中果园灌溉、土壤施肥、病虫害防治、花果管理、果实采收等环节所采用的具体措施，以便进行苹果产品质量追溯。苹果生产档案参见附录A。

附 录 A
(资料性)
晋品苹果生产果园管理记录表

晋品苹果生产果园管理记录表参见表A. 1。

表 A. 1 晋品苹果生产果园管理记录表

种植农户： 种植面积： 果园地点： 年份：

记录日期	果园灌溉		土壤施肥			病虫害防治			花果管理			果实采收		
	灌溉方式	灌水量(T/667 ²)	肥料名称	主要成分及含量	用量(Kg/667 ²)	农药名称	主要成分及含量	原液用量(Kg/667 ²)	疏花量	疏果量	留果量(个/667 ²)	采收时间	果园产量(Kg/667 ²)	商品果率(%)