ICS 67.080.10
CCS B31

T/PHTCX

平 和 县 特 产 协 会 团 体 标 准

T/PHTCX 0007—2023

地理标志产品 平和棕包梨

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

平和县特产协会发 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。

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专利的责任。

本文件由平和县特产协会提出并归口。

本文件起草单位：平和县特产协会、福建绳武楼旅游投资有限公司、中宝（福建）食品科技有限公司、漳州市平和县大溪名优农产品有限公司、福建领峰食品有限公司、福建鹿辰食品有限公司。

本文件主要起草人：张国雄、叶林青、陈军辉、陈东凤、龚伟平、胡海龙。

地理标志产品　平和棕包梨

1　范围

本文件规定了地理标志产品 平和棕包梨的产地范围、术语和定义、要求、检验规则以及标签标识、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于原国家工商行政管理总局批准的地理标志证明商标“平和棕包梨”对应的产品。

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 2760　食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2763　食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.268　食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 10650 鲜梨

GB 12456　食品安全国家标准 食品中总酸的测定

NY/T　2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3　产地范围

平和棕包梨的产地范围限于原国家工商行政管理总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的范围，即为福建省平和县九峰镇、大溪镇、霞寨镇、芦溪镇、崎岭乡、长乐乡、秀峰乡。幅员面积约1039平方公里（东经116°53′至117°31′，北纬24°02′至24°35′），产地范围图见附录A。

4　术语和定义

GB/T 10650确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

4.1

平和棕包梨

本文件第3章规定的范围内种植，产品质量符合本文件要求的棕包梨。

5 要求

5.1 自然环境

产地位于平和县的西半县，山高坡多，红壤土质，有机质含量高，土层疏松沥水，排灌良好，且日照充足，年太阳辐射总量平均为124726.8卡，年日照时数近2000小时，年总积温7400～7800度，年均降雨量1600～2000毫米。由此形成的“小气候”，特别有利于平和棕包梨的生长。

5.2 质量要求

5.2.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求及检验方法

项目	品质要求	检验方法
基本要求	完整良好，新鲜洁净，无不正常的外部水分，无异嗅及异味，精心手采，发育正常，具有贮存或市场要求的成熟度	正常光线下采用眼观、手捏、口尝等直观方法进行评定
果形	果形端正，具有本品种固有的特征，果梗完整	
色泽	皮色绿中带黄	
果面缺陷	果皮无外伤、无虫斑、无腐点	
果肉	肉厚汁多，肉质嫩脆，肉色晶莹，含糖量高，口感香甜	
单果重	一般600g～800g，大者1000g	取20个样果用精度0.1g的天平称量测定,取平均值

5.2.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项目		指标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%）	≥	11.0	NY/T 2637
总酸（以柠檬酸计）/（%）	≤	0.20	GB 12456

5.2.3 污染物限量及检验方法

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量及检验方法

项目		限量值	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.12或GB 5009.268
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.15或GB 5009.268

5.2.4 农药残留限量及检验方法

应符合GB 2763中对梨的规定。

5.2.5 食品添加剂使用量及检验方法

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定，食品添加剂的检验应遵守相应的国家标准和行业标准的规定。

6 检验规则

6.1 组批

凡同产地、同品种、同一日采收的鲜梨可作为一个检验批次。

6.2 抽样

取样与产品总量相适应，抽取方式按表4执行。

表 4 抽检取样表

序号	产品总量（个）	抽检总量（个）
1	≤200	10
2	201～500	20
3	501～1000	30
4	1001～5000	60
5	＞5000	100（最低限度）

6.3 检验分类

6.3.1 交收检验

交收时应进行感官要求、净含量、标签标识的检验。

6.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a） 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；

b） 交收检验差异较大时；

c） 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 感官要求总不合格品不应超过 7%，理化指标不合格项不超过 2 项，且污染物限量指标、农药残留限量指标均合格，则该批次判定为合格。

6.4.2 感官要求总不合格品超过 7%，或理化指标不合格项超过 2 项，或污染物限量指标、农药残留限量指标其中有一项不合格，则该批次判定为不合格。

6.4.3　污染物限量指标、农药残留限量指标不合格时，可另取样品进行复检。若检验不合格，则判定该项指标不合格；若检验合格，再取一份样品进行复检，以第二次复检结果为准。

7　标签标识、包装、运输和贮存

7.1　标签标识

应包含以下内容：产品名称、产地、净含量、采收日期、贮存方法、地理标志产品专用标志等。

7.2　包装

7.2.1　纸箱包装材料应符合 GB/T 6543 的规定，箱侧通气孔若干。

7.2.2　塑料水果筐应符合 GB/T 5737 的规定。

7.2.3　内包装用的塑料薄膜（袋）应符合 GB 4806.7 的规定。

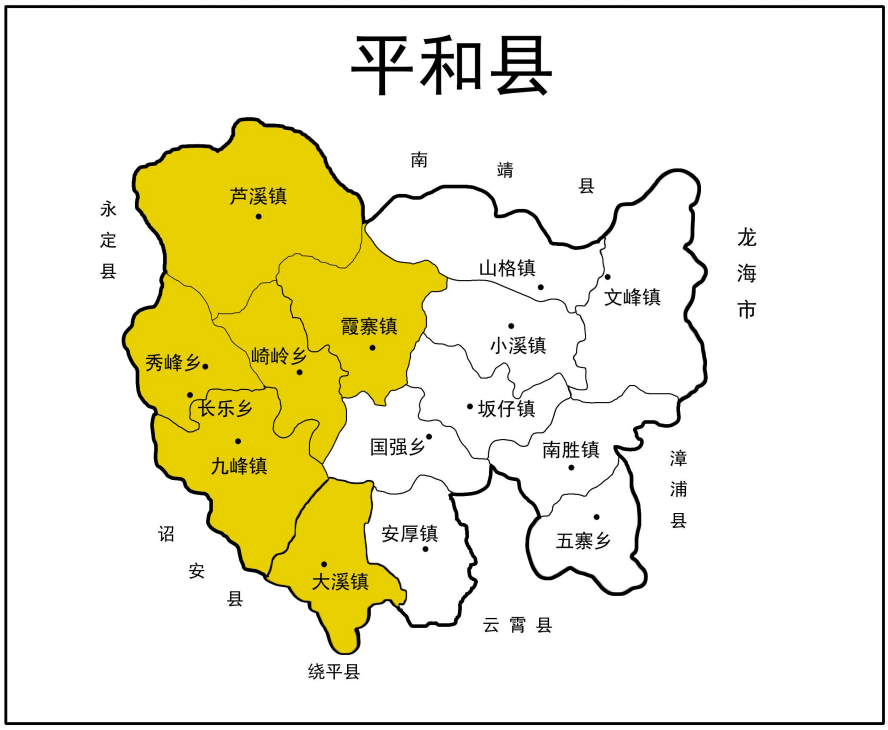
7.3　运输

梨在装卸运输中要注意爱护，轻装轻卸，轻拿轻放。运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有害的物品混装、混运。需暂存时，必须堆放整齐，批次分明，通风良好，环境清洁，严禁日晒雨淋，注意防冻防热。

7.4　贮存

果实贮存保鲜，不得使用任何化学合成食品添加剂。中长期贮存保鲜应在常温或恒温库中进行。出售时应基本保持梨果实原有的色、香、味。在贮存鲜梨的库房中，严禁与其他有毒、有异味、发霉、散热及易于传播病虫的物品混合存放。在库房内存放时不得直接着地或靠墙，码垛不得过高，垛间留有通道，注意防蝇防鼠。

附　录　A
（规范性附录）
平和棕包梨产地范围区域图

平和棕包梨产地范围区域图见下图：

图A.1 平和棕包梨产地范围区域图