

ICS 67.080.10

CCS B31

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0086—2023

供厦食品 梨

Food for Xiamen-Pear

2023 - XX - XX 发布

2023- XX - XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门海关技术中心、福建省农业科学院质量标准与检测技术研究所、厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市产品质量监督检验院、厦门市标准化研究院、厦门大学。

本文件主要起草人：王鹭骁、丁琳、潘丽蓉、袁文萱、徐敦明、林永辉、吴彩胜、傅建炜、施冰、高静、林伟琦、李振良。

供厦食品 梨

1 范围

本文件规定了供厦食品 梨的术语和定义、技术要求及检验方法。

本文件适用于鸭梨、酥梨、荏梨、雪花梨、香水梨、长把梨、秋白梨、新世纪梨、库尔勒香梨、黄金梨、丰水梨、爱宕梨、新高梨等常见主要鲜梨品种，其他未列入的品种可参照执行。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB/T 10650 鲜梨

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

NY/T 423 绿色食品 鲜梨

NY/T 440 梨外观等级标准

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1078 鸭梨

NY/T 1456 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

DB13/T 949 优质雪花梨

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

刺伤 Puncture

果实采摘时或采后果皮被刺破或划破，伤及果肉而造成的损伤。

[来源：GB/T 10650，3.4]

3.2

色泽 Fruit color

指本品种果实成熟时应具有的自然色泽。

[来源：NY/T 440，3.13]

3.3

果形 Fruit shape

本品种果实成熟时应具有的形状。

[来源：NY/T 440，3.15]

3.4

碰压伤 Bruising

果实由于碰撞或受压而造成的损伤。轻微碰压伤是指果皮未破，伤面轻微凹陷，色稍变暗，无汁液外溢现象。

[来源：GB/T 10650，3.5]

3.5

磨伤 Rubbing

由于枝、叶摩擦而形成的果皮损伤。伤处呈块状或网状，严重者磨伤处呈深褐色或黑色。块状按占有面积计算，网状按分布面积计算。

[来源：GB/T 10650，3.6]

3.6

果锈 Fruit russeting

果皮上覆盖的锈状木栓化物质，包括条状、片状和斑点状三种。

[来源：NY/T 440，3.19]

3.7

水锈 Water russeting

水长期停留在果面上形成的锈色斑点。

[来源：NY/T 440，3.20]

3.8

药害 Chemicals injury

喷洒的农药在果面上留下的药斑，轻微者是指细小而稀疏的斑点和变色不明显的网状薄层。

[来源：GB/T 10650，3.7]

3.9

日灼 Sun burn

果面上因受强烈日光照射而形成的变色斑块，轻微者晒伤部分多数呈浅褐色，重者灼伤部位变软。

[来源：GB/T 10650，3.8]

3.10

雹伤 Hail damage

果实在生长期遭受冰雹而形成的击伤。

[来源：GB/T 10650，3.9]

3.11

虫伤 Insect bites

梨黄粉虫、卷叶蛾、梨果象甲、食皮螟、椿象、梨园介壳虫等危害果实的害虫蛀食果皮和果肉引起的损伤，虫伤面积包括伤口周围已木栓化面积。

[来源：GB/T 10650，3.11]

3.12

虫果 Maggoty fruit

被梨小、苹小、桃小等食心虫危害的果实，果面上有虫眼，周围变色，入果后蛀食果肉或果心，虫眼周围或虫道中留有虫粪，影响食用。

[来源：GB/T 10650，3.12]

4 技术要求及检验方法

4.1 感官要求

梨的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目		特级	一级 ^a	检验方法	备注
质量要求		充分发育，成熟，果实完整良好，新鲜洁净，无异味，无不正常外来水分、虫果及病害，果梗完整		在自然光线充足或照明设备良好的室内，检验人员将梨放置在白色检验盘上，通过目测、鼻嗅、剖检等方式进行感官检验。单果重用小台称（感量为2g）测定。	参考 NY/T 1078、NY/T 440、GB/T 10650 中要求较严格的指标
色泽		具有本品种成熟时应有的色泽			
果形		端正	比较端正		
果面缺陷	碰压伤	无	无		
	磨伤	无	无		
	刺伤	无	无		
	果锈	无	允许果锈，总面积不超过 1.0cm ²		
	水锈	无	允许轻微薄层，总面积不超过 1.0cm ²		
	药害	无	允许轻微薄层，总面积不超过 0.5cm ²		
	日灼	无	无		
	雹伤	无	无		
	虫伤	无	无		
虫果	无	无			
a: 果面缺陷，一级不应超过 2 项。					

4.2 理化要求

理化指标应符合表2的规定。

表 2 梨各主要品种的理化指标参考值

品种	项目指标		检测方法	备注
	总酸量/%	可溶性固形物/%		
鸭梨	≤0.16	≥10.0	总酸的测定按GB 12456 规定执行。可溶性固形物 的测定按NY/T 2637规定 执行。	参考GB/T 10650
酥梨	≤0.16	≥11.0		
茌梨	≤0.10	≥11.0		
雪花梨	≤0.12	≥11.0		
香水梨	≤0.25	≥12.0		
长把梨	≤0.35	≥10.5		
秋白梨	≤0.20	≥11.2		
新世纪梨	≤0.16	≥11.5		
库尔勒香梨	≤0.10	≥11.5		
黄金梨	≤0.13	≥12.0		
丰水梨	≤0.09	≥12.0		
爱宕梨	≤0.13	≥11.5		
新高梨	≤0.10	≥11.5		

注：未列入的其他品种，根据品种特性参照表内近似品种的规定掌握。

4.3 污染物限量

梨的污染物限量应符合GB 2762的规定，同时符合表3规定。

表 3 污染物限量

物质中文名称	物质英文名称	限量值 (mg/kg)	检测方法	备注
镉 (以Cd计)	Cadmium	≤0.02	GB 5009.15 或 GB 5009.268	参考欧盟限量标准，严于GB 2762 (限值0.05)
总砷 (以As计)	Total Arsenic	≤0.1	GB 5009.11 或 GB 5009.268	采用NY/T 423
铬 (以Cr计)	Chromium	≤0.5	GB 5009.123 或 GB 5009.268	采用NY/T 423

4.4 农药残留限量

梨的农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定，同时符合表 4 规定。

表 4 农药残留限量

物质名称	物质英文名称	限量值 (mg/kg)	检测方法	备注
多菌灵	Carbendazim	≤0.3	GB/T 20769 或 GB 23200.121	采用 DB13/T 949, 严于 GB 2763 (限值 3)
倍硫磷	Fenthion	≤0.02	GB 23200.113	采用 NY/T 423, 严于 GB 2763 (限值 0.05)
毒死蜱	Chlorpyrifos	≤0.5	GB 23200.113 或 NY/T 761	参考 DB13/T 949, 严于 GB 2763 (限值 1.0)
敌敌畏	Dichlorvos	≤0.02	GB 23200.113 或 NY/T 761 或 GB 23200.121	采用 NY/T 423, 严于 GB 2763 (限值 0.2)
克百威	Carbofuran	≤0.01	GB 23200.112 或 NY/T 761 或 GB 23200.121	参考欧盟标准, 严于 GB 2763 (限值 0.02)
氧乐果	Omethoate	≤0.01	GB 23200.113 或 NY/T 761 或 GB 23200.121	参考欧盟标准, 严于 GB 2763 (限值 0.02)
吡虫啉	Imidachloprid	≤0.01	GB/T 20769 或 23200.121	参考欧盟标准, 严于 GB 2763 (限值 0.5)
马拉硫磷	Malathion	≤0.01	GB 23200.113	采用 NY/T 423, 严于 GB 2763 (限值 2)
杀螟硫磷	Fenitrothion	≤0.02	GB 23200.113 或 NY/T 761	采用 NY/T 423, 严于国标 GB 2763 (限值 0.5)
溴氰菊酯	Deltamethrin	≤0.05	GB 23200.113 或 NY/T 761	参考 DB13/T 949, 严于 GB 2763 (限值 0.1)
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	Cyhalothrin and beta Cyhalothrin	≤0.1	GB 23200.113 或 NY/T 761	参考 DB13/T 949, 严于 GB 2763 (限值 0.2)
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	Cypermethrin and beta cypermethrin	≤1	GB 23200.113 或 NY/T 761	参考 DB13/T 949, 严于 GB 2763 (限值 2.0)
咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	Prochloraz and prochloraz-manganese chloride complex	≤0.01	GB/T 20769 或 NY/T 1456 或 GB 23200.121	参考日本肯定列表, 严于 GB 2763 (限值 0.2)
丙溴磷	Profenofos	≤0.01	GB 23200.113 或 GB 23200.121	参考日本肯定列表
啶虫脒	Acetamiprid	≤1	GB/T 20769 或 GB 23200.121	参考香港规例第 132CM 章, 严于 GB 2763 (限值 2)
吡螨灵	Pyridaben	≤0.75	GB 23200.113 或 GB 23200.121	参考香港规例第 132CM 章
多效唑	Paclobutrazol	≤1	GB 23200.113 或 GB 23200.121	参考香港规例第 132CM 章

4.5 食品添加剂使用量

梨的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执行相应的国家标准和行业规定的规定。

参考文献

- [1] 台湾地区《农药残留容许量标准》
 - [2] 香港地区《食物内除害剂残余规例》（第132CM章）
 - [3] 日本肯定列表《农药残留限量标准》
 - [4] 欧盟《食品中农药残留限量法规》（EC）No 396/2005
 - [5] 欧盟《食品中重金属限量标准》
-