

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0089—2023

供厦食品 鲜李

Food for Xiamen-Fresh Plum

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-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：厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市农产品质量安全检验检测中心、厦门朴朴电子商务有限公司、厦门夏商集团有限公司、厦门元初食品股份有限公司、厦门天虹商场有限公司、厦门医学院、厦门海关技术中心。

本文件主要起草人：周娜、施冰、陈琦伟、李传勇、陈毅蓉、李智军、李婷婷、陆丽华、简文杰、徐敦明。

供厦食品 鲜李

1 范围

本文件规定了供厦食品 鲜李的术语和定义、技术要求和检验方法。
本文件适用于鲜李。

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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB/T 10651-2008 鲜苹果
- 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 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- 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
- GH/T 1358 李 等级规格
- 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 839-2004 鲜李
- NY/T 844-2017 绿色食品 温带水果
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- NY/T 2742 水果及制品可溶性糖的测定 3,5-二硝基水杨酸比色法

SN/T 3860 出口食品中吡蚜酮残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

果形 fruit shape

指本品果实成熟时应具有的形状。果形端正指果实没有不正常的明显凹陷和突起、以及外形偏缺的现象，反之即为畸形果。

[来源：NY/T 839-2004，3.1]

3.2

不正常的外来水分 abnormal external moisture

果实经雨淋或用水冲洗后留在果实表面的水分，不包括由于温度变化产生的轻微凝结水。

[来源：NY/T 844-2017，3.1]

3.3

色泽 colour

指本品果实成熟时应有的自然色泽。主要有红色、紫红色、黄色、绿黄色、紫黑色、蓝黑色等。

[来源：NY/T 839-2004，3.6]

3.4

食用成熟度 eatable maturity

果实已具备该品种固有的色泽、风味和芳香，营养价值较高并达到适合食用的阶段，此时采收的果实可以当地销售和短途运输。

[来源：NY/T 844-2017，3.2]

3.5

虫果 insect fruit

经食心虫危害的果实，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。危害李的食心虫有李小食心虫、桃小食心虫、梨小食心虫和桃蛀螟等。

[来源：NY/T 839-2004，3.23]

3.6

磨伤 rubbing

由于果皮表面受枝、叶摩擦而形成的褐色或黑色伤痕。

[来源：GB/T 10651-2008，3.8，有修改]

3.7

日灼 sun burn

果实表面因受强烈日光照射形成变色斑块。

[来源：GB/T 10651-2008，3.9，有修改]

3.8

雹伤 hail damage

果实在生长期受冰雹击伤，果皮被击破及果肉伤者为重度雹伤。果皮未破，伤处略显凹陷，皮下果肉受伤较浅，而且愈合良好者为轻微雹伤。

[来源：GB/T 10651-2008，3.11]

4 技术要求

4.1 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	备 注
	特等果	一等果		
果实外观	果实完整，新鲜洁净；无不正常外来水分，无裂果、虫果、腐烂、机械损伤等；具有本品种成熟时应有的特征色泽		采用目测法进行外观、果形、成熟度等感官项目的检测；气味和滋味采用鼻嗅和口尝方法	参考NY/T 839、NY/T 844和GH/T 1358
气味和滋味	具有本品种正常气味和滋味，无异味			
成熟度	发育正常，具有食用成熟度			
果形	端正	比较端正		
果面缺陷	果面清洁光滑，无磨伤、日灼、雹伤、碰压伤等			

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法	备 注
	特等果	一等果		
可溶性固形物/（%）	≥12.5	≥10.5	NY/T 2637	严于NY/T 844
可滴定酸/（%）	0.10~1.0	0.15~1.2	GB 12456	
可溶性糖/（%）	≥8.0		NY/T 2742	
维生素C/（mg/100g）	≥6.0		GB 5009.86	
钙/（mg/100g）	≥8.0		GB 5009.92或GB 5009.268	
钾/（mg/100g）	≥150		GB 5009.91或GB 5009.268	

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	限量/（mg/kg）	检验方法	备 注
镉（以Cd计）	≤0.02	GB 5009.15或GB 5009.268	参考欧盟食品中污染物限量标准，严于GB 2762（限值0.05）

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1中对李子的规定，同时符合表4的规定。农药残留主要风险项目见附录A中表A.1。

表4 农药残留限量

项 目	英文名称	限量/(mg/kg)	检验方法	备 注
阿维菌素	Abamectin	≤ 0.005	GB 23200.20、GB 23200.121、NY/T 1379	参考国际食品法典委员会CAC标准，严于GB 2763（限值不做要求）
氯氰菊酯	Cypermethrin	≤ 1	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761	采用NY/T 844，严于GB 2763（限值2）
毒死蜱	Chlorpyrifos	≤ 0.01	GB 23200.113、GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值0.5）
久效磷	Monocrotophos	≤ 0.01	GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值0.03）
吡蚜酮	Pymetrozine	≤ 0.02	SN/T 3860	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值不做要求）
氟硅唑	Flusilazole	≤ 0.01	GB/T 20769、GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值不做要求）
辛硫磷	Phoxim	≤ 0.01	GB/T 20769、GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值0.05）
丙环唑	Propiconazole	≤ 0.01	GB 23200.113、GB/T 20769、GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值0.6）
杀螟硫磷	Fenitrothion	≤ 0.01	GB 23200.113、GB/T 20769、NY/T 761	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值0.5）
炔螨特	Propargite	≤ 0.01	GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值不做要求）
哒螨灵	Pyridaben	≤ 0.01	GB 23200.113、GB/T 20769、GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值不做要求）
甲氨基阿维菌素甲酸盐	Emamectin benzoate	≤ 0.015	GB 23200.113、GB/T 20769、GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值不做要求）
咪鲜胺	Prochloraz	≤ 0.03	GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值不做要求）
虫酰肼	Tebufozide	≤ 0.01	GB/T 20769、GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值不做要求）
氯虫苯甲酰胺	Chlorantraniliprole	≤ 0.2	GB 23200.121	参考台湾地区《农药残留容许量标准》，严于GB 2763（限值0.3）
螺虫乙酯	Spirotetramat	≤ 3.0	GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值5）
噻虫嗪	Thiamethoxam	≤ 0.01	GB/T 20769、GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值1）

表 4 农药残留限量（续）

项 目	英文名称	限量/(mg/kg)	检验方法	备 注
啉虫脒	Acetamiprid	≤0.03	GB/T 20769、GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值2）
嘧菌酯	Azoxystrobin	≤1.0	GB 23200.121	参考台湾地区《农药残留容许量标准》，严于GB 2763（限值2）
百菌清	Chlorothalonil	≤0.01	NY/T 761	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值不做要求）
氟氯氰菊酯	Cyfluthrin	≤0.2	GB 23200.121、NY/T 761	参考国际食品法典委员会CAC和欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值不做要求）
三唑磷	Triazophos	≤0.01	GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 20769、NY/T 761	参考日本肯定列表一律限量和欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值不做要求）
敌百虫	Trichlorfon	≤0.01	GB/T 20769、NY/T 761、GB 23200.121	参考台湾地区《农药残留容许量标准》，严于GB 2763（限值0.2）
氧乐果	Omethoate	≤0.01	GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761	参考欧盟农药残留限量标准和NY/T 844，严于GB 2763（限值0.02）
吡虫啉	Imidacloprid	≤0.01	GB 23200.121、NY/T 761	参考欧盟农药残留限量标准，严于GB 2763（限值0.2）
苯醚甲环唑	Difenoconazole	≤0.01	GB 23200.113、GB 23200.121	采用NY/T 844，严于GB 2763（限值0.2）

4.5 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。食品添加剂主要风险项目见附录A中表A.2。

附 录 A
(资料性)
重点检测项目

A.1 农药残留重点检测项目

农药残留重点检测项目见表A.1。

表A.1 农药残留重点检测项目

项 目	英文名称	限量/(mg/kg)	检验方法	备 注
噻螨酮	Hexythiazox	≤0.3	GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.121	GB 2763
吡唑醚菌酯	Pyraclostrobin	≤0.8	GB 23200.8、GB 23200.121	
乐果	Dimethoate	≤0.01	GB 23200.113、GB 23200.121、GB/T 20769、NY/T 761	
啉霉胺	Pyrimethanil	≤0.2	GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121	
多菌灵	Carbendazim	≤0.5	GB/T 20769、GB 23200.121	
氯氟氰菊酯和高效氯 氟氰菊酯	Cyhalothrin and lambda-cyhalothri	≤0.2	GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761	
溴氰菊酯	Deltamethrin	≤0.05	GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761	

A.2 食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测项目见表A.2。

表A.2 食品添加剂重点检测项目

项 目	限量/(g/kg)	检验方法	备 注
二氧化硫残留量 ^a	≤0.05	GB 5009.34	GB 2760
糖精钠（以糖精计）	不得检出	GB 5009.28	
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）	不得检出	GB 5009.97	
三氯蔗糖	不得检出	GB 22255	
注： ^a 仅适用于经表面处理的鲜水果。			

参 考 文 献

- [1] 香港地区《食物内除害剂残余规例》（第132CM章）
 - [2] 台湾地区《农药残留容许量标准》
 - [3] 香港地区《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）
 - [4] 台湾地区《食品中重金属之限量》
 - [5] 粤港澳大湾区“菜篮子”平台产品质量安全指标体系 水果（T/GDNB 6.2-2020）
 - [6] 国际食品法典委员会CAC《食品法典农药最大残留限量标准》
 - [7] 日本肯定列表 农药残留限量标准
 - [8] 欧盟农药残留限量标准REGULATION(EC) No 396/2005
 - [9] 欧盟重金属限量 欧盟委员会条例（EU）2021/1323
 - [10] DB43/T 334 湖南省地方标准 奈李
 - [11] T/CWQCL 0002 地理标志产品 万州青脆李
 - [12] T/SJDZSW 0001 绥江半边红李子 质量要求
-