

团 体 标 准

T/DSGPXH XX—2024

东山白沙枇杷

Dongshan white flesh loquat

2024-00-00 发布

2024-00-15 实施

苏州市吴中区东山镇果品协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 自然环境 1

5 种植技术要求 2

6 产品要求 2

7 试验方法 3

8 检测规则 4

9 采收储运 5

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。

本文件由苏州市吴中区东山镇果品协会提出并归口。

本文件起草单位:苏州市吴中区东山镇果品协会、苏州市吴中区东山镇农林服务站、苏州市农业科学院、苏州市吴中区市场监督管理局、苏州市吴中区果蔬园艺站。

本文件主要起草人:杨大强、姚瑜、于莉萍、杨静怡、田婷、李瑞、张晓红、严震晶、张青、李军、郑俊华、宋甫林。

本文件为首次发布。

东山白沙枇杷

1 范围

本文件规定了东山白沙枇杷的自然环境、种植技术要求、产品要求、试验方法、检测规则和采收储运。

本文件适用于苏州市吴中区东山镇范围内获得“东山白沙枇杷”农产品地理标志授权备案的市场主体从事种植、包装、运输、销售等相关工作。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 13867 鲜枇杷果

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

DB32/T 567 白沙枇杷生产技术规程

3 术语和定义

3.1

东山白沙枇杷 dongshan white flesh loquat

江苏省苏州市吴中区东山镇（地理坐标为东经120° 20′ -120° 27′，北纬31° 00′ -31° 07′）范围内生产，获得农业农村部农产品地理标志认证的白沙枇杷。

4 自然环境

4.1 产地范围

东山白沙枇杷的种植地域范围为苏州市吴中区东山镇，位于江苏省南部、长江三角洲中部，太湖之滨。

4.2 气候条件

日照充足，年平均气温 > 15℃，平均湿度 > 70%，温暖湿润，年平均降雨量 > 1000 mm，雨水充沛。

4.3 土壤

栽培区域土层深厚、土壤肥沃，以石质黄土、深厚肥沃的沙土构成山地、平原果园土壤，养分充足，平均pH值为6.7，有机质平均含量3.65%。

4.4 产地环境

产地周边 5 km 以内无污染源，土壤、灌溉水质和大气质量应符合 NY/T 391 的规定。

5 种植技术要求

5.1 品种要求

选择优质、抗寒性较强的白玉、冠玉等白沙类品种。

5.2 栽培管理

按DB32/T 567规定执行。

6 产品要求

6.1 基本要求

枇杷果形规整，果肉洁白如玉或呈淡黄色，无病虫果，无明显机械损伤。

6.2 等级

6.2.1 感官指标

东山白沙枇杷感官指标包括：果形、果面色泽、毛茸、生理障碍和果柄。

6.2.2 理化指标

东山白沙枇杷理化指标包括：可食率、可溶性固形物。

6.2.3 等级划分

东山白沙枇杷按表 1 规格，质量分为特级、一级、二级共三个等级。

表 1 东山白沙枇杷果实质量等级划分

项目	特级	一级	二级
果形	整齐端正丰满，具该品种特征均匀一致	尚正常，大小基本均匀	尚正常，无畸形果
果面色泽	着色良好，鲜艳，无锈斑	着色较好，锈斑面积不超过 5%	着色较好，锈斑面积不超过 15%
毛茸	基本完善	部分保留	不做要求
生理障碍	无萎蔫、日灼、裂果及其他生理障碍	褐色及绿色部分面积不超过 50 mm ² ，无其他严重障碍	褐色及绿色部分面积不超过 100 mm ²
可食率%	66	64	62

续表 1

项目	特级	一级	二级
果柄	带柄，柄长<3 cm		
可溶性固形物	≥11%		

6.3 规格

6.3.1 规格划分

东山白沙枇杷依据单果重量，按表 2 规格，大小分为大果、中果、小果共三个等级。

表 2 东山白沙枇杷果实大小规格划分

品种	单果重量（g）		
	大果	中果	小果
白玉	>35	30-35	25-29
冠玉	>45	40-45	35-40

6.3.2 规格容许度

各规格不符合单果质量规定范围的果实不得超过 10% 。

6.4 安全指标

各等级、规格果品的污染物和农药残留限量应符合 NY/T 750 的相关规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

以感官检验为准。要求参与检验的人员感官正常和具有相当的鉴评经验，人数不少于三人。

7.2 理化指标

7.2.1 可食率

7.2.1.1 仪器

分度值0.1 g、载重1000 g的托盘天平。

7.2.1.2 方法

随机采取枇杷样品（至少20个），将果梗剪去，称取全果重并将果实各部分分开，称取果皮、种子等不可食部分重量，按公式计算可食率：

可食率（%）= $\frac{\text{全果重}-\text{不可食部分}}{\text{全果重}} \times 100\%$

7.2.2 可溶性固形物

按GB/T 13867规定执行。

7.3 单果重量

7.3.1 仪器

分度值0.1 g、载重1000 g的托盘天平。

7.3.2 方法

随机采取枇杷样品（至少20个），称其总重，计算平均单果重，并称量最大果重与最小果重。

7.4 安全指标

污染物和农药残留量按NY/T 750规定执行。

8 检测规则

8.1 组批

同一产地、同品种、同批次采收为同一组批。

8.2 抽样

按 NY/T 896 规定执行。以一个检验批次为一个抽样批。应在一个抽样批的不同部位，随机抽取。

8.3 检验项目

8.3.1 交货检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，检验项目为第6章规定的所有项目。检验合格的产品方可交收。

8.3.2 型式检验

每年至少进行一次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 检测项目全部合格，判定为该批次产品合格。

8.4.2 检测项目中任何指标不合格时，可从同批产品中重新加倍取样进行复检。若复检有一项不符合本文件规定，即判定该批次产品不合格。

8.4.3 等级判定原则如下：

- a) 综合判定：抽检样品的各项指标均同时符合某一质量等级时，则判定所代表的该批次产

品为该质量等级；当有任意一项指标低于该质量等级标准时，则按较低单项指标所在的等级定级，任意一项低于最低级别标准时，则判定所代表的该批次产品为等外级产品。

b) 分项判定：抽检样品某一项（或几项）符合某一质量等级时，则判定所代表的该批次产品符合该项（或几项）指标的质量等级。

9 采收储运

9.1 采收

选黄留青，分批采收。用采果剪带果柄轻轻剪下或用手指轻捏果梗将果实轻轻摘下，不触及果面，避免擦伤果面绒毛或果面受伤，引起腐烂。果柄不宜过长，以免装运时触伤果实。采收时间宜在上午或阴天为好，采后果实避免日晒雨淋。

9.2 包装

9.2.1 内包装容器，如保鲜袋、果盒、果箱、果篓、果筐等应质地坚实、清洁干燥、无毒性、无异味、无虫蛀、无腐蚀、无霉变等现象，内部无可能刺伤果实的毛刺等，并衬以洁净的软纸或发泡塑料等软质衬垫物类，箱盒类包装容器，应开有相当其表面积 5%左右的通气孔。包装材料应符合 NY/T 658 的规定。

9.2.2 分级包装。同一包装盒内只装同一品种、同一等级的果实。在包装盒上标记品种、等级等信息，盒内放置标签，标签应符合 GB 7718 的规定。

9.2.3 获得批准的企业，可以在其产品外包装上使用东山白沙枇杷地理标志产品专用商标。包装外观和图案应由协会统一设计，包装时应将“东山白沙枇杷”地理标志证明商标图案放置在统一位置，地理标志证明商标见附录 A。

9.3 运输

枇杷果实柔嫩多汁，皮薄易损，装卸时要求轻拿轻放，运输中应尽量减少颠簸。有条件的尽量采用冷链运输。

9.4 贮存

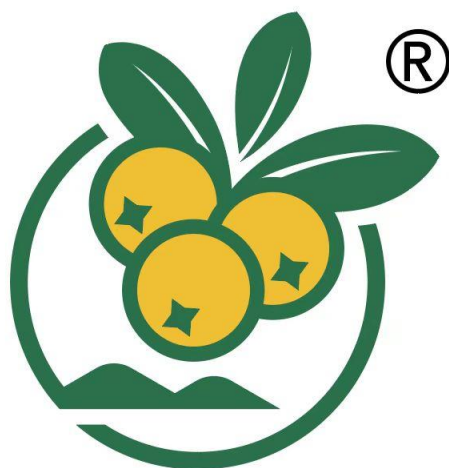
枇杷鲜果不耐久贮，一般应及时销售或加工。若需中期贮存，应采用保鲜袋包装置 5-7℃冷库中贮存 20 日以内。

附 录 A

(规范性)

东山白沙枇杷地理标志证明商标

“东山白沙枇杷” 地理标志证明商标见A. 1。



东山白沙枇杷

图A.1 东山白沙枇杷地理标志证明商标