

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/JALNCP

团 体 标 准

T/JALNCP XXX—XXXX

井冈山蓝莓

Jinggangshan blueberry

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 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 要求 2

5 检验规则 3

6 包装、标签与标志 3

7 运输与贮存 4

附录 A（规范性） 井冈山蓝莓生产区域范围图 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》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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山蓝莓

1 范围

本文件规定了井冈山蓝莓的要求、检验规则、包装、标志与标签、运输与贮存。
本文件适用于吉安市行政区域范围内生产加工的新鲜蓝莓、新鲜蓝莓商品果。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸及纸制品
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- GB/T 27658 蓝莓
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 844 绿色食品 温带水果
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- 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 2788 蓝莓保鲜贮运技术规程
- 国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

井冈山蓝莓 *Jinggangshan Shatang tangering*

吉安市行政区域范围内生产的，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的蓝莓商品鲜果。

井冈山蓝莓生产区域范围见附录 A。

4 要求

4.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。空气达到 GB 3095 二类标准，土壤符合 GB 15618 规定，灌溉水应符合 GB 5084 规定。

4.2 投入品

投入品使用应遵守 NY/T 393、NY/T 394 的要求，有机产品投入品应符合 GB/T 19630 的要求。

4.3 采收

每年 5 月末至 7 月中旬，果蒂变为浅红色或蓝色采收。宜选择晴天气温较低或阴天，避开雨水、露（雨）水未干或高温时段。

4.4 感官要求

依据感官分为特级、一级，应符合表 1 的要求。绿色食品还应符合 NY/T 844 的要求，有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求。

表 1 感官指标

项目	要求		检验方法
	特级	一级	
果粉	完整	较完整	GB/T 27658
果蒂撕裂	无	≤1%	
果形	具有本品种应有的特征，无缺陷	具有本品种应有的特征，允许有轻微缺陷	
成熟度	允许有不超过 1%的未熟果和过熟果	允许有不超过 5%的未熟果和过熟果	

4.5 理化指标

应符合表 2 的要求。绿色食品还应符合 NY/T 844 的要求，有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求。

表 2 理化指标

项目	要求		检验方法
	特级	一级	

可溶性固形物 (%)	≥10	≥9	NY/T 2637
可滴定酸 (%)	≤2.5	≤3.0	GB 12356

4.6 安全指标

应符合 GB 2762、GB 2763 的要求，绿色食品还应符合 NY/T 844 的要求，有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验方法按照 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种、同一生产基地、同一生产周期的产品为一个检验批次。

5.2 抽样方法

50 箱以内的货物抽取 2 箱,51 箱~100 箱的货物抽取 3 箱,100 箱以上的货物按 100 箱计抽取 3 箱为基数,每增加 100 箱抽样相应增加 1 箱,增加不足 100 箱的以 100 箱计。每箱随机取 4 盒。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批次产品应进行出厂检验,出库检验项目为感官指标。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验应每年进行一次,下列情况之一也应进行型式检验:

- 两次检验结果相差较大时;
- 种植生产条件发生重大变化,可能影响产品质量时;
- 有关行政主管部门、行业协会要求型式检验时。

5.3.2.2 型式检验项目包括本文件 4.4-4.7 规定的所有项目。

5.4 判定规则

5.4.1 所有指标全部符合本文件要求时判该批产品合格。

5.4.2 有一项不合格时,可在同批产品中抽取两倍量样品进行复验,以复验结果为准。

6 包装、标签与标志

6.1 包装

6.1.1 包装应符合 GB 43284 要求。绿色食品应符合 NY/T 658 的要求,有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

6.1.2 包装材料应分别符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。

6.1.3 塑料包装容器应符合 GB/T 5737 的要求。

6.2 标签与标志

6.2.1 包装上应标明品名、规格、产地、批号、生产或包装日期、净含量、产品执行标准号、生产单位名称和地址等，并附有质量合格的标志。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2.2 产品标签应符合 GB/T 32950 的要求。

7 运输与贮存

7.1 运输

运输工具应具有清洁、卫生、干燥、无异味，不得与有毒有害物品混运。运输途中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。宜采用冷藏运输，温度宜控制在 $0^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，温度控制应符合 GB/T 22918 的规定。。绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求, 有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

7.2 贮存

按 NY/T 2788 规定执行。绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

附录 A
(规范性)
井冈山蓝莓生产区域范围图

图 A.1 井冈山蓝莓生产区域范围图

