

# T/XJZJXH

## 团体标准

T/XJZJXH X-2024

### "新疆品质"特色产品技术规范 桃

"Xinjiang Quality" Featured Product Technical Specification for Peach

2024-09-01 发布

2024-10-01 实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发布

## 前 言

本文件按 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》的规定编写。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会提出并归口。

本文件起草单位：南京国环有机产品认证中心有限公司、江苏省农业科学院果树研究所、新疆农业大学林学与园艺学院。

本文件主要起草人：张纪兵、唐剑、王玮、周杨开、江皓、黄慧海、解卫华、李伟山、郭汝清、李云鹏、汪润池、俞明亮、周龙。

本文件实施应用中的疑问、修改意见和建议，请咨询新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。联系电话：0991-6992000，0991-2318017，邮编：830063。

# "新疆品质"特色产品技术规范 桃

## 1 范围

本文件规定了“新疆品质”特色产品桃的产地环境、生产技术要求、质量要求、检验规则和包装、标签、标志、贮藏、运输的要求。

本文件适用于“新疆品质”特色产品桃生产经营者的自我评价和第三方认证。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 26904 桃贮藏技术规程

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 896 绿色食品 产品抽样准则

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

DB65/T 4607 特色林果 桃绿色生产技术规范

DB65/T 4479 鲜食桃果品质量分级

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**果形 fruit form**

果实的形状，主要有近圆形、卵圆形、扁圆形、椭圆形和扁平形等。

[来源：NY/T 424-2000，3.3]

### 3.2

**油桃 nectarine**

表皮无茸毛的桃。

[来源：NY/T 586-2002，3.2]

### 3.3

**蟠桃 flat peach**

果实形状扁平形的桃。无毛蟠桃，即油蟠桃包括在蟠桃内。

[来源：NY/T 586-2002，3.3]

### 3.4

**成熟度 maturity**

果实已充分发育，表现出品种特征的程度。

[来源：NY/T 424-2000，3.8]

### 3.5

#### 畸形果 abnormal fruit

外观有不正常的明显突起或凹陷，以及偏缺的果实。

[来源：SB/T 10090-1992, 3.2]

### 3.6

#### 果肉褐变 flesh browning

果肉色泽变为褐色，使得果实原有的风味改变。

[来源：DB65/T 4479-2021, 3.7]

### 3.7

#### 虫果 maggoty fruit

食心虫果。为害桃果实的食心虫有桃蛀螟、桃小食心虫、梨小食心虫。

[来源：NY/T 586-200, 3.8]

## 4 产地环境

桃产地应位于新疆维吾尔自治区区域内，并满足以下条件：直立栽培桃树：平均气温 $>10^{\circ}\text{C}$ ，最低气温 $>-25^{\circ}\text{C}$ ， $>10^{\circ}\text{C}$ 有效积温 $>4000^{\circ}\text{C}$ ，无霜期 $>200\text{d}$ ；匍匐栽培桃树：平均气温 $>7^{\circ}\text{C}$ ，最低气温 $>-40^{\circ}\text{C}$ ， $>10^{\circ}\text{C}$ 有效积温 $>3000^{\circ}\text{C}$ ，无霜期 $>170\text{d}$ 。

## 5 生产技术要求

### 5.1 品种选择

应选择适应当地自然条件、抗病虫害和品质优良的品种，栽植前要配置不同品种的授粉树。

### 5.2 地块选择

宜选择无污染、水源充足、地势平坦的地块。地块周边宜建立防护林。

### 5.3 土壤条件

宜选择透气性、排水性良好，土层深厚的沙质壤土，土壤酸碱度在7.0~8.5范围内，土壤含盐量小于0.6%，有机质含量大于等于20g/Kg，地下水位在1.5 m以下。不宜在重茬地上建园。

### 5.4 定植

定植前应进行土地平整，坡向便于灌溉和排水，行向以南北行栽植为主，行距4~5米，株距3~4米，北疆覆盖栽培地区适当扩大。新疆地区以春栽为主，南疆地区在3月中下旬，北疆地区在4月中上旬。秋栽宜在桃树落叶休眠后至土壤封冻前，南疆地区在10月下旬~11月上旬，北疆地区不宜秋栽。宜定植两年生以上桃树。

### 5.5 肥水管理

5.5.1 基肥以充分腐熟的有机肥为主，果实采收后开沟深施，开沟深度40厘米，每亩施入腐熟有机肥2t~3t。生长季追施速效氮磷钾肥料补充养分需求。施肥量和肥料品种应根据树势、产量、树龄及树冠大小，结合土壤分析和树体营养分析来确定，全年追肥2~3次，第一次萌芽至初花期，主要追施氮肥，每亩10kg

（磷酸二铵10kg或尿素10kg），第二次幼果快速膨大期至硬核期，6月上旬至7月初以磷钾肥为主，每亩追施磷酸二氢钾10kg。追肥后及时浇水，中耕除草，松土保墒。肥料应符合 NY/T 394 的规定。

5.5.2 根据果园实际情况，可采用漫灌、沟灌、滴灌等灌溉方式。春季深翻松土、保水保墒。萌芽开花期、果实膨大期应及时灌溉促进果实发育。生长季节灌水一般在萌芽前、开花后和硬核初期进行，硬核之后少量多次进行，避免裂果。

5.6 花果管理

萌芽前进行疏花，花期可通过蜂箱辅助授粉，喷施生长调节剂提高坐果率。花期及前后做好肥水管理和病虫害管理。疏果从落花后两周到硬核期前进行，疏除小果、双果、畸形果、病虫果；选留部位以果枝两侧、向下生长的果为好。一般长果枝留4~5个，中果枝留2~3个，短果枝留1~2个。

5.7 树体管理

5.7.1 在幼树生长阶段整形，南疆地区树形宜选择自然开心形、Y字形或纺锤形、北疆覆盖栽培地区选择匍匐扇形，生长季修剪以抹芽、摘心、疏枝、回缩、短截多手法并用，疏除过粗、过大、过密枝和主枝上的竞争枝，及时保持树体通风透光。冬季修剪以疏枝整形和长梢修剪为主。

5.7.2 夏季修剪时间宜在6月~8月进行。

5.7.3 直立栽培的桃树冬季修剪宜在落叶后至萌芽前进行，匍匐栽培的桃树冬季修剪宜在春季出土后修剪。

5.8 病虫害防治

应进行有害生物预测，抓住病虫害关键时期，采用农业措施为主，科学合理的用药，以达到有效控制主要有害生物的发生和危害，把有害生物控制在允许的范围以内。植保产品应符合 NY/T 393 的规定。

5.9 采收

5.9.1 采收前10d停止灌水，雨后1d内不得采收。

5.9.2 采收前20d禁止喷施农药。

5.9.3 应根据不同品种桃的成熟期，适时分期分批人工采收。具体采收时间应以DB 65/T 4607附录A中描述的新疆地区各主栽品种成熟期为依据。远销桃在七八成熟的硬熟期采收为宜。在当地销售的桃，可以适当晚采收；采摘时轻采轻放，用泡沫袋或无纺布包裹筐内壁，或采用专用采果袋，避免伤果。

6 质量要求

6.1 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项目    | 要求                                                     |
|-------|--------------------------------------------------------|
| 外观    | 果实完整良好，新鲜清洁，无果肉褐变、病果、虫果、刺伤，无不正常外来水分，充分发育具有可采收成熟度或食用成熟度 |
| 果形    | 具有本品种应有的特征，无明显畸形                                       |
| 色泽    | 具有本品种成熟时应有的色泽                                          |
| 气味和滋味 | 具有本品种固有的气味和滋味，无异味                                      |
| 成熟度   | 成熟适度，表现出品种特征，如有必要可通过可溶性固形物含量来评估成熟度                     |

6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项目                      | 等级                                                                                               |                                                                                                                          |                                                                                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | 特等                                                                                               | 一等                                                                                                                       | 二等                                                                                                                     |
| 单果重/g                   | 普通桃: ≥125<br>油桃: ≥75<br>蟠桃（早熟品种）: ≥80<br>蟠桃（中熟品种）: ≥175                                          | 普通桃: 100~124<br>油桃: 60~74<br>蟠桃（早熟品种）: 65~79<br>蟠桃（中熟品种）: 150~174                                                        | 普通桃: 75~99<br>油桃: 45~59<br>蟠桃（早熟品种）: 50~64<br>蟠桃（中熟品种）: 125~149                                                        |
| 可溶性固形物/%                | 普通桃:<br>中熟品种≥15.0<br>晚熟品种≥18.0<br>油桃:<br>中熟品种≥13.0<br>晚熟品种≥18.0<br>蟠桃:<br>早熟品种≥11.0<br>中熟品种≥12.5 | 普通桃:<br>中熟品种14.0~14.9<br>晚熟品种17.0~17.9<br>油桃:<br>中熟品种12.0~12.9<br>晚熟品种17.0~17.9<br>蟠桃:<br>早熟品种10.0~10.9<br>中熟品种12.0~12.4 | 普通桃:<br>中熟品种13.0~13.9<br>晚熟品种16.0~16.9<br>油桃:<br>中熟品种11.0~11.9<br>晚熟品种16.0~16.9<br>蟠桃:<br>早熟品种9.0~9.9<br>中熟品种11.0~11.9 |
| 果实硬度/kg/cm <sup>2</sup> | 硬溶质:≥6.0<br>软溶质:≥2.0                                                                             | 硬溶质:≥6.0<br>软溶质:≥2.0                                                                                                     | 硬溶质:5.0~5.9<br>软溶质:1.0~1.9                                                                                             |

6.3 卫生指标

污染物限量和测定方法应符合GB 2762的规定。农药最大残留限量和测定方法应符合GB 2763的规定，同时可根据种植过程使用记录和现场调查可能使用的农药增加必要的检测项目。

7 检验方法

7.1 感官指标

7.1.1 随机选取具有代表性的 3 kg 样品，置于清洁的白瓷盘中。在明亮处逐个观察其外观、色泽和组织状态，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。通过外观和切开观察是否存在青果和缺陷果。

7.1.2 青果和缺陷果检查时，从样品中挑出青果或病虫果、畸形果、损伤果。当一个果实存在多项缺陷时，只记录其中最主要的一项。青果率或缺陷果率计算按式（1）执行。

$$x = \frac{m1}{m2} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

x—青果率或缺陷果率，%；

m1—样品中的青果重量或缺陷果重量，g；

m2—样品的总重量，g。

7.2 理化指标

7.2.1 单果重的测定 使用精度为 0.1 g 的天平，在样品中随机测量具有代表性的样品 30 个~40 个，求平均值。

7.2.2 可溶性固形物的测定 按 NY/T 2637 的规定执行；或在果品初样中，按四分法取1000g（±10g），用手持式折光仪法进行测定，求得可溶性固形物平均含量。

7.2.3 果实硬度的测定 取同一果实中部和果顶的平均值为准。

7.3 检验规则

### 7.3.1 批次

同一产地、同一地块、同一包装规格的产品为一个批次。

### 7.3.2 抽样

产品抽样应符合NY/T 896的规定。

### 7.3.3 检验程序

将抽取样品称重后,逐件铺放在检验台上,按标准规定项目检出不合格果和腐烂果,以件为单位分项记录,每批样果检验完毕后,计算检验结果,判定该批桃子的等级品质。

### 7.3.4 交收检验

每批产品交收前,生产单位都应进行交收检验,交收检验项目包括感官要求、单果重、缺陷果允许度、可溶性固形物含量、果实硬度,每批次产品经生产单位检验合格并出具合格证明。

### 7.3.5 型式检验

在正常情况下,每年进行一次型式检验,检验项目应包括本文件中第6章规定的所有项目。但有下列情形之一者,应进行型式检验:

- a) 因人为或自然原因导致生产或贮藏环境发生较大变化;
- b) 市场监督管理机构或主管部门提出型式检验的要求;
- c) 交收双方对产品质量发生争议时。

### 7.3.6 质量分级

按照DB65/T 4479对不同鲜食桃果品进行质量分级。

### 7.3.7 判定规则

当检验项目全部符合本文件规定时,判定该批产品合格。为确保理化、卫生项目不受偶然误差影响,凡某项目检验不合格,应另取一份样品复检,若仍不合格,则判定该项目不合格,若复检合格,则应再取一份样品作第二次复检,以第二次复检结果为准。

## 8 包装、标签、标志、贮藏、运输

8.1 包装和标签应符合国家食品安全标准的规定。

8.2 符合本文件规定并通过“新疆品质”认证的生产经营主体,可在其产品外包装上使用“新疆品质”专用标志。

8.3 贮藏和运输应符合GB/T 26904和NY/T 1056的规定。

8.4 运输过程中应做好防冻、防雨淋、防晒、通风散热,运输过程严禁与有毒、有异味的物品混装。

8.5 贮存场所应满足清洁、干燥、通风、防雨、防潮、防虫、防鼠、无阳光直射。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味等污染物品混存。