|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.080.10 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GBC |

B 31 |

广西物品编码与标准化促进会团体标准

T/GBC XXXX—XXXX

燕窝果

Hylocereus megalanthus

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西物品编码与标准促进会  发布

1. 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。

本文件由广西佳年农业有限公司提出。

本文件由广西物品编码与标准化促进会归口。

本文件起草单位：广西佳年农业有限公司、广西壮族自治区标准技术研究院。

本文件主要起草人： 。

燕窝果

* 1. 范围

本文件规定了燕窝果的要求、检验方法、检验规则、包装、标签标识、贮藏、运输、追溯。

本文件适用于燕窝果的生产。

* 1. 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 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/T 8321 农药合理使用准则

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

NY/T 789 农药残留分析样本的采样方法

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 1276 农药安全使用规范 总则

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 要求
		1. 自然环境
			1. 环境特征

海拔1800m以下，不积水且坡度＜30°的坡地/山地

* + - 1. 气候

年平均气温20℃以上，极端最低温度≥10℃；年均降水量1000mm～2000mm；年平均日照时数≥1200h。

* + - 1. 土壤

土壤疏松，有机质含量≥3％，土层厚度≥40cm，PH值6.0～7.5

* + 1. 栽培管理
			1. 种苗

选择健康无病虫害、根系完整的种苗。

* + - 1. 定植

深翻起垄，翻深40cm～50cm，横向起垄，做成垄沟宽70cm、垄面宽2m、垄高40cm的种植垄。在3月中旬至4月初进行定植，采用双排式种植方式，株间距45cm，排间距40cm，栽植约1.8万株/hm2，种植深度为2cm～3cm。种植后及时浇定根水。

* + - 1. 土壤管理

种植第二年后,每年进行深翻改土,分层施足量的土杂肥、杂草、厩肥，促进新根系的生长。可根据生产的需要调整深翻改土的次数。

* + - 1. 施肥

以有机肥为主，配合施用无机肥，每年每亩的有机肥施用量不少于3000kg。

* + - 1. 水分管理

土壤含水量控制在50％～65％，不应低于45％。春梢萌动期、开花期、幼果期和果实膨大期要防止干旱，合理灌溉，雨季及时排涝。果实采收前和秋冬季花芽分化期要适当控水。

* + - 1. 病虫防治

以农业和物理防治为基础，宜使用生物防治，按照病虫害发生规律，科学使用化学防治技术,有效控制病虫危害。

药剂选用应符合GB/T 8321(所有部分)、NY/T 1276的规定。宜使用生物源农药和矿物源农药。

* + 1. 采摘
			1. 果实外观颜色

色号度分为：1号色、2号色、3号色、4号色、5号色，如图1所示，宜选择4号色或5号色的果实进行采摘销售。



1. 燕窝果鲜果果面颜色
	* + 1. 采摘步骤

采摘关键步骤如下：

1. 扫刺：采摘前2d或3d扫刺，用软毛刷，果身毛刺应清理洁净；
2. 剪果：采用两刀法剪果，剪刀刀尖不能伤到果实，修剪果柄长度不宜超过1cm；
3. 装框：果框底部、四周宜用棉垫防护，鲜果单个平整摆放，每层用棉垫间隔，最多不宜超过4层且装得过满；
4. 保鲜：采摘后及时浸泡杀菌剂，并存放于阴凉通风处或启用冷库降温来保持果身、果柄干燥。
	* 1. 等级要求

燕窝果按感官指标和理化指标分为A级、B级、C级三个等级，符合表1规定。

1. 等级要求

| 感官指标 | A级 | B级 | C级 |
| --- | --- | --- | --- |
| 果皮 | 1.斑点a个数≤5个，且分散2.单个斑点面积≤10mm23.果皮斑点等花皮缺陷总面积≤5％4.表皮损伤（剪伤、裂口、虫口等）后已愈合，缺陷面积≤3％ | 1.斑点个数≤10个，且分散2.单个斑点面积≤16mm23.果皮斑点等花皮缺陷总面积≤40％；4.表皮损伤（剪伤、裂口、虫口等）后已愈合，缺陷面积≤10％ | 斑点个数＞10个，不是超级大溃疡、没有腐烂现象的鲜果都属于C果 |
| 果肉 | 饱满 | 饱满 | 较饱满 |
| 果型形状 | 近圆形/椭圆形 | 近圆形/椭圆形/畸形 | 近圆形/椭圆形/畸形 |
| 颜色度 | 4号/5号色 | - | - |
| 果柄 | 青色，剪口干燥 | 青色，剪口锈色或轻微发黑，剪口干燥 | 无腐烂 |
| 萼口 | 完整、洁净 | 不完整，有缺口或黑斑面积≤10％） | 无要求 |
| 1. 软体动物/爬行类虫害蚀纹或非病原性斑驳症。
 |

* + 1. 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 可食率 | ≥50 |
| 可溶性固形物 | ≥15 |
| 可滴定酸 | ≤0.2 |

* 1. 检验方法
		1. 取样方法

农药残留检测按NY/T 789规定的方法执行，其他项目按NY/T 896规定的方法执行。

* + 1. 感官指标

将样品置于自然光下，采用目测法进行检测。果实外部表现有病虫害症状或外观尚未发现变异但对果实内部有怀疑的，可进行切剖检验。

缺陷和斑点面积采用求积仪或方格纸法测量；单果重量采用分度值为0.1 g的电子秤称量。

* + 1. 理化指标
			1. 可食率

随机取不同规格的样果，称全果质量，并将果皮和果肉分开，称量果皮的质量。按式（1）计算可食率，计算结果精确到小数点后1位。

 $X=\frac{m\_{1}-m\_{2}}{m\_{1}}×100$ ()

式中：

*X* ——样品可食率（％）；

m1——全果质量，单位为克（g）；

m2——果皮质量，单位为克（g）。

* + - 1. 可溶性固形物

按照NY/T 2637规定的方法测定。

* + - 1. 可滴定酸

按照GB 12456规定的方法测定。

* + 1. 安全卫生指标
			1. 污染物限量

按照GB 2762规定的方法测定。

* + - 1. 农药最大残留限量

按照GB 2763规定的方法测定

* 1. 检验规则
		1. 组批

同一产地、同一批采收、同一等级的产品为一批。

* + 1. 检验期限规定

需检产品宜在起运点24 h以内取样检验。产品到达目的地后宜在48h以内取样检验。

* + 1. 检验分类
			1. 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验，检验内容为第4章和第7章中规定的项目。检验合格并附合格证后方可交收。

* + - 1. 型式检验

型式检验项目包括本文件规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

1. 前后两次检验结果差异较大；
2. 人为或自然因素使生产环境发生变化；
3. 质量监督部门有要求时。
	* 1. 判定规则

等级指标一项不符合，则逐渐下判，低于C级则判为级外品。

理化指标不符合要求时，允许对不符合项进行复检1次，以复检结果为准。

安全卫生指标有一项不符合要求的，则判该批次产品不合格，不得复检。

包装、标识不合格时，允许整改后重新申请复检1次，以复检结果为准。

* 1. 包装和标识

应符合NY/T 1778的规定。

* 1. 贮藏

常温贮藏，应选择阴凉、通风、干燥、洁净、无异味的贮藏库，温度控制在20 ℃～25  ℃，贮藏时间不宜超过7 d。

低温贮藏，应放置在冷藏库，温度控制在13 ℃～15  ℃，湿度控制在60％～65％，贮藏时间不宜超过30d。

贮藏期间应每隔2d～3d检查仓库，发现烂果及时拣出。

贮藏时应建立包括入库日期、等级、温度记录、湿度记录、出库日期等内容的贮藏相关档案，相关文件至少保存2年。

* 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与其他有害、有毒、有异味的物质混运。亦不得与其他果蔬产品混运。

常温运输，应用蓬布(或其他覆盖物)遮盖，并根据天气情况，采取相应的防热、防冻、防雨措施，堆之间应留空隙通风降温。常温运输路程应小于3d。

夏秋季节，长途运输（＞3d）应使用低温冷链运输。可使用4  ℃～6  ℃冷藏车、船运输，冷藏车预冷至设定温度后，将预冷完毕的鲜果，或冷库贮藏的果实搬运至车上。

