

DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DB 52/T 714—2011

红阳猕猴桃

Hongyang Kiwifruit

2011 - 04 - 01 发布

2011 - 06 - 01 实施

贵州省质量技术监督局 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	2
4.1 产地环境要求	2
4.2 果实质量要求	2
4.3 卫生要求	3
5 试验方法	4
5.1 感官试验	4
5.2 可溶性固形物测定	4
5.3 总酸度测定	4
5.4 固酸比	4
5.5 维生素 C 测定	4
5.6 单果重测定	4
5.7 卫生要求检验	4
6 检验规则	5
6.1 组批规则	5
6.2 抽样方法	5
6.3 型式检验	5
6.4 交收检验	5
6.5 判定规则	5
7 等级判定规则	6
7.1 果实等级评定	6
7.2 验收容许度	6
7.3 降级	6
8 标志、标签、包装、运输、贮存	6
8.1 标志	6
8.2 标签	6
8.3 包装	6
8.4 运输	6
8.5 贮存	6
附录 A (规范性附录) 禁止使用农药的种类	7

前 言

本标准编写依据GB/T1.1 2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由贵州省农业委员会归口。

本标准主要起草单位：贵州省园艺研究所。

本标准参加起草单位：水城县农业局、贵州省水城县绿色产业服务中心、水城县鸿源农业发展有限公司。

本标准主要起草人：万明长、罗克明、王荔、乔荣、杨胜俊、马玉华、黄伟。

本标准参加起草人：陈学辉、刘学武、马明安、宋志祥、张荣全、夏虎翼、罗成洪。

红阳猕猴桃

1 范围

本标准规定了贵州省无公害果品红阳猕猴桃的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于贵州省内生产、销售的红阳猕猴桃。

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，仅所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/T 5009. 11-2003 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009. 12-2003 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009. 15-2003 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009. 17-2003 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009. 18-2003 食品中氟的测定方法
- GB/T 5009. 123-2003 食品中铬的测定方法
- GB/T 5009. 19-2008 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009. 20-2003 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009. 103-2003 食品中甲胺磷、乙酰甲胺磷的测定方法
- GB/T 5009. 86-2003 蔬菜、水果及其制品中总抗坏血酸的测定方法荧光法和2、4-二硝基苯肼法
- GB/T 7718-1994 食品标签通用标准
- GB/T 8855-2008 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB/T 12295-1990 水果、蔬菜制品可溶性固形物含量的测定折射仪法
- GB/T 12293-1990 水果、蔬菜制品可滴定酸度的测定
- GB/T 15401-1994 水果蔬菜及其制品 亚硝酸盐和硝酸盐含量的测定
- GB/T 18406. 2-2001 农产品安全质量 无公害水果安全质量要求
- NY 5107-2002 无公害食品猕猴桃产地环境条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生理成熟 physiological maturity

水果达到充分发育，内含物富集的状态。

3.2

后熟 full ripe

达到生理成熟的果实采收后,经一定时间的贮存使果实达到质地变软,出现芳香味的最佳食用状态。

3.3

斑迹 spot

果面的各种病斑、变色斑、疤痕、蚱痕、菌迹、药迹等。

3.4

损伤 damage

由于机械或物理因素在果实表面、外皮上形成的,也可渗入果肉中各种碰压伤、摩擦伤、日灼伤、冻伤、发育性裂口等。

3.5

腐烂果 decay fruit

果实遭受病原物的侵染,细胞的中胶层被病原物分泌的酶所分解,导致细胞分离、内部组织溃败,丧失食用价值的果实。

3.6

畸形果 deformity fruit

果实明显变形,不具有本品种果形的固有特征。

3.7

缺陷果容许度 tolerance of defect fruit

同一检验批次的红阳猕猴桃的果实中,缺陷果允许存在的最大限度,用缺陷果实个数占果实总个数的百分比表示。

4 要求

4.1 产地环境要求

应符合NY 5107-2002规定。生产过程和技术符合贵州省无公害果品红阳猕猴桃的生产技术规程要求。

4.2 果实质量要求

鲜果的等级应同时满足感官质量指标和营养质量指标。

4.2.1 感官质量指标:按表1规定执行。

表1 感官质量指标

项目	特级	一级	二级
果形	圆柱形,果形整齐,果蒂新鲜	圆柱形,果形一致,果蒂新鲜	圆柱形,果形一致,果蒂较新鲜
果面	果面洁净,果毛均匀一致。无病斑,无虫体或其它附着物	果面洁净,果毛均匀一致。无病斑,无虫体或其它附着物	果面洁净,果毛基本均匀。无病斑,无明显的虫体或其它附着物
果皮色泽	褐绿色,色泽均匀	褐绿色,色泽均匀	褐绿色,色泽基本均匀

表1 感官质量指标 (续)

项目	特级	一级	二级
风味	果汁多, 味甜, 清香, 风味浓	果汁多, 味甜, 清香, 风味浓	果汁较多, 味甜, 清香, 风味较浓
果肉色泽	果肉淡黄色、果心乳白色, 横切面有似太阳光的淡红色放射线	果肉淡黄色、果心乳白色, 横切面有似太阳光的淡红色放射线	果肉淡黄色、果心乳白色, 横切面有似太阳光的淡红色放射线
缺陷	不允许有一般缺陷果和严重缺陷果	不允许有严重缺陷果。一般缺陷果不超过3%	不允许有严重缺陷果。一般缺陷果不超过5%
果实单果重(g)	≥85	70~85	50~70
串级率(以串级果的个数计)(%)	≤3	≤5	≤7

4.2.2 理化要求: 应符合按表2规定。

表2 红阳猕猴桃的理化指标

项目	单位	特级	一级	二级
可溶性固形物	%	≥19.0	18.0~18.9	16.0~17.9
可溶性总糖	%	≥16.0	≥15.0	≥13.0
总酸	%	≤0.95	≤0.95	≤1.0
固酸比		≥20.0	≥18.9	≥16.0
维生素C	mg/100g	≥165	≥155	≥135

注: 本产品应在采收后常温下15~20天后熟后进行检验

4.3 卫生要求

4.3.1 农药残留量限量: 按表3规定执行。

表3 农药残留量限量 (mg / kg)

项目	指标
六六六	≤0.2
滴滴涕	≤0.1
甲拌磷	不得检出
对硫酸	不得检出
马拉硫磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲胺磷	不得检出
杀螟硫磷	≤0.4
倍硫磷	≤0.05
敌敌畏	≤0.1
乐果	≤1.0

注: 其他农药施用方式及限量应符合GB/T 18406.2

4.3.2 重金属限量: 按表4规定执行。

表4 重金属限量 (mg / kg)

项 目	指 标
砷 (以 As 计)	≤0.5
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
镉 (以 Cd 计)	≤0.03
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
氟 (以 F 计)	≤0.5
铬 (以 Cr 计)	≤0.5
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4.0

5 试验方法

5.1 感官试验

从样品中随机抽取100枚红阳猕猴桃，按4.2的要求作感官检验。缺陷果容许度按下述方法：从样品中随机抽取100枚猕猴桃，检出缺陷果，计数，计算缺陷果百分数。再从缺陷果中检出腐烂果，计数，计算腐烂果百分数。

5.2 可溶性固形物测定

按GB/T 12295—1990规定执行。

5.3 总酸度测定

按GB/T 12293—1990规定执行。

5.4 固酸比

计算固酸比按式(1)计算：

$$X=S/A \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——固酸比（计算结果值小数点后保留一位数）；

S——可溶性固形物含量，单位为百分率（%）；

A——可滴定酸含量，单位为百分率（%）。

5.5 维生素C测定

按GB/T 5009.86—2003规定执行。

5.6 单果重测定

从样品中随机取100个单果，用感量0.1g的天平称重，称量结果除以100，保持小数点后一位数。

5.7 卫生要求检验

5.7.1 农药残留量限量：按表5规定方法测定。

5.7.2 重金属限量：按表6规定方法测定。

表5 农药残留限量测定方法

项目	测定方法
六六六、滴滴涕	GB/T 5009.19-2008
甲拌磷、马拉硫磷、杀螟硫磷、倍硫磷、敌敌畏、对硫磷、氧化乐果、乐果	GB/T 5009.20-2003
甲胺磷	GB/T 5009.103-2003

表6 重金属限量检测方法

项目	测定方法
砷(以As计)	GB/T 5009.11-2003
铅(以Pb计)	GB/T 5009.12-2003
镉(以Cd计)	GB/T 5009.15-2003
汞(以Hg计)	GB/T 5009.17-2003
氟(以F计)	GB/T 5009.18-2003
铬(以Cr计)	GB/T 5009.123-2003
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)	GB/T 15401-1994

6 检验规则

6.1 组批规则

同一生产基地、同品种、同等级、同一包装日期的红阳猕猴桃作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

抽样方法可按GB/T 8855-2008执行。

6.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- 申请绿色食品标志或绿色食品年度抽查检验;
- 前后两次检验结果差异较大;
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.4 交收检验

每批产品交收前,生产单位都应进行交收检验,交收检验内容包括包装、标志、标签、感官要求,卫生指标应根据土壤环境背景值及农药施用情况选测,检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.5 判定规则

6.5.1 当感官质量指标中一项指标检验不合格,则该批产品为不合格产品。

6.5.2 当理化指标出现不合格项目时,允许另取一份样品复检,若仍不合格,则判该项目不合格。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。

6.5.3 对包装、标志、标签不合格的产品,允许生产单位进行整改后申请复检。

7 等级判定规则

7.1 果实等级评定

应同时根据感官质量指标和理化指标进行分级，同品种，同等级，同一批作为一个检验批次。

7.2 验收容许度

7.2.1 一级品容许度 \leq 3%。

7.2.2 二级品容许度 \leq 5%。

7.2.3 三级品容许度 \leq 7%。

7.3 降级

不符合本等级品质规格指标，并超出容许度规定的应符合下一等级要求，且在下一等级的容许度范围之内。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志

红阳猕猴桃销售和运输包装均应标注商标和小心轻放等警示标志，具体标注按有关规定执行。

8.2 标签

红阳猕猴桃的标签应符合GB/T 7718-1994。在标签上标注产品名称、单果重、果实个数或净重、包装日期、保存期、产地、生产单位、执行标准代号等内容。

8.3 包装

8.3.1 包装分箱装与盒装，箱装用于大批量（5kg~10kg）果实包装，盒装用于小批量（4kg~5kg）果实包装。

8.3.2 箱装用瓦楞纸箱，内衬垫箱纸，垫箱纸质地应细致柔软。果实应排列整齐，分层排放，每层用垫箱纸分隔。

8.3.3 盒装的盒子用厚皮纸制作，内有一种塑料薄膜巢，巢内平铺果实一层，套上水果保鲜袋，再盛入纸盒中。

8.4 运输

8.4.1 猕猴桃易碰伤、腐烂，故应冷藏运输，做到快装、快运、快卸。严禁日晒雨淋，装卸、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱掷。

8.4.2 运输工具的装运舱应清洁、无异味，水运时应防止水油入舱中。防止虫蛀、鼠咬。

8.5 贮存

猕猴桃果实宜在冷凉湿润的条件下贮存，在温度1℃~3℃，相对湿度90%以上时可贮存3个月~6个月。常温下仅可存放约20d。

附 录 A
(规范性附录)
禁止使用农药的种类

禁止使用农药的种类	甲拌磷 (3911)、双硫磷 (16505)、甲基对硫磷 (甲基 1605)、内吸磷 (1069)、久效磷、水胺硫磷、磷胺、甲胺磷、异丙磷、三硫磷、氧化乐果、磷化锌、磷化铝、甲其硫环磷、甲基异硫磷、氰化物、克百威、涕灭威、灭多威、氟乙酰胺、砒霜、杀虫脒、赛力散、溃疡净、氯化苦、401、六六六、滴滴涕、汞制剂、砷类。
其他	其它高毒高残留农药、其它国家规定禁止使用的农药，从其规定。



