

# T/DGSS

## 东港市草莓协会团体标准

T/DGSS 0002—2021

### 地理标志产品 东港草莓

(征求意见稿)

×××× - ×× - ×× 发布

×××× - ×× - ×× 实施

东港市草莓协会 发布

## 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。

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

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这些专利的责任。

本文件由丹东市圣野浆果专业合作社提出。

本文件由东港市草莓协会归口。

本文件起草单位：丹东市圣野浆果专业合作社。

本文件起草人：荆长慧、马廷东、姜仁刚、徐 岗、吕治君、王永刚、吕福鹏、王金环、邹 军。

本文件为首次发布。

# 地理标志产品 东港草莓

## 1 范围

本文件规定了东港草莓的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、包装、标识、运输和贮存。

本文件适用于地理标志产品 东港草莓。

## 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 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 3095-2012 环境空气质量标准
- GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8-2016 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5084-2005 农田灌溉水质标准
- GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12456-2021 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 15618-2018 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- NY/T 444-2001 草莓
- NY/T 1778-2009 新鲜水果包装标识 通则
- NY/T 2009-2011 水果硬度的测定
- NY/T 2637-2014 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- DB21/T 1383-2017 设施草莓生产技术规程

## 3 术语和定义

NY/T 444-2001界定的及以下术语和定义适用于本文件。

### 3.1 东港草莓

在本文件规定的保护范围内，按照设施草莓生产技术规程生产并达到相应质量要求的红颜（九九）草莓果实。

## 4 地理标志产品保护范围

东港草莓地理标志产品保护范围限于原国家工商行政管理局“东港草莓”证明商标批准范围，即鸭绿江入海段以西，黄海北岸东经123° 20′ 至124° 20′ 和北纬39° 50′ 至40° 10′ 之间；或以公路丹东

市→长安镇→蓝旗镇→龙王庙镇→黑沟镇→花园乡沿线以南范围；或以山河东界鸭绿江，沿大孤顶山→鹿登沟山→土门水库→大洋河→罗圈背山→刁家坝水库以南地区，辽宁省东港市行政区内。

## 5 要求

### 5.1 自然环境

东港市位于辽东半岛东端，地处黄海北部海岸，鸭绿江入海口，隶属于辽宁省丹东市，属北温带湿润地区大陆性季风气候，受黄海影响，具有海洋性气候特点，冬无严寒，夏无酷暑，四季分明，雨热同季。正常年景年平均气温8.4℃，无霜期182天，结冻期147天，降雨量800~1200mm毫米，日照时数2484.3小时。位于北纬40°的黄金水果种植区域，因为充足的光照、适宜的昼夜温差，肥沃的土壤，以及无污染的天然山泉水，让东港市成为全球最适合生产草莓的地区之一。

### 5.2 产地空气环境质量

符合GB 3095-2012的规定。

### 5.3 产地农田灌溉水质量

符合GB 5084-2005的规定。

### 5.4 产地土壤质量

土壤中污染物含量等于或者低于GB 15618-2018中表1和表2规定的风险筛选值。

### 5.5 种植技术

按DB21/T 1383-2017规定执行。

### 5.6 果品质量

#### 5.6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	等 级			
	AAA	AA	A	B
外观品质	果型完好，带新鲜萼片，果实新鲜清洁，有红颜（九九）草莓特有的清香；无腐烂变质、无异味、无不正常外来水分；无可见异物，无病虫害伤口和斑点；具有适合市场或贮存要求的成熟度			
	允许有非常轻微的表面缺陷	允许有不明显的果形缺陷以及肉眼难发现的表面压痕	允许有不会蔓延的、干的轻微擦伤	
果型和色泽	果实呈圆锥形，果面深红色、富有光泽			
果实着色度 <sup>a</sup> / % ≥	70			
单果重/g ≥	45	30	18	10
碰压伤	无明显碰压伤，无汁液浸出，			

表 1 (续)

项 目	等 级			
	AAA	AA	A	B
畸形果实 /% $\geq$	0	1	3	5
*:根据合同或市场需求果实着色度可以低于本文件要求。				

### 5.6.2 理化指标

内在品质理化指标应符合表3的规定。

表2 内在品质理化指标

项目	要求
可溶性固形物 / % $\geq$	8
硬度 / kg/cm <sup>2</sup> $\geq$	0.4

### 5.6.3 卫生指标

#### 5.6.3.1 污染物限量

应符合GB 2762-2017的规定。

#### 5.6.3.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763-2021的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

按NY/T 444-2001第6章中6.1的规定执行。

### 6.2 可溶性固形物

按NY/T 2637-2014的规定执行。

### 6.3 硬度

按NY/T 2009-2011的规定执行。

### 6.4 污染物限量

按GB 2762-2017的规定执行。

### 6.5 农药最大残留限量

按GB 2763-2021的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批规则

同等级一次采收或收购的草莓作为一个检验批次。

### 7.2 抽样方法

从同批草莓的不同位置 and 不同层次按表3规定的数量随机抽取。

表3 抽检草莓取样件数

批量草莓中同类包装件数	抽检草莓取样件数
≤50	2
51~100	3
101~300	5
301~500	7
501~1000	9
≥1000	12

### 7.3 允许度

7.3.1 各级草莓允许度规定允许的不合格果只能是临级果，不允许隔级果。

7.3.2 允许度的测定以检验全部抽检包装箱的平均数计算百分率，一般以重量计算，如包装规定以果实个数为草莓规格时，应以数量计算允许度的百分率。

7.3.3 各级草莓不完全符合表1所列等级规定的各项指标，允许有下列规定的允许度：

- a) AAA级可有不超过3%的草莓不满足本级要求；
- b) AA级可有不超过5%的草莓不满足本级要求；
- c) A级可有不超过10%的草莓不满足本级要求；
- d) B级可有不超过15%的草莓不满足本级要求。

### 7.4 检验分类

#### 7.4.1 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验，交收检验项目为本文件5.6.1规定的项目及标识。

#### 7.4.2 型式检验

型式检验项目为本文件第5章5.6规定的项目。有下列情形之一者应进行型式检验：

- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求；
- f) 前后两次抽样检验结果有较大差异时；
- g) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

### 7.5 判定规则

- 7.5.1 交收检验应在草莓采摘后 12h 内进行，以单果重、果实形状、色泽等感官指标为定级指标。
- 7.5.2 经检验全部指标符合本文件要求时，判定为合格品。如有指标不合格时，可在同批次产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，以复检结果为准。
- 7.5.3 卫生指标不合格判定为不合格品，并不得复检。

## 8 包装、标识、运输和贮存

### 8.1 包装、标识

- 8.1.1 应符合 NY/T 1778-2009 的规定。
- 8.1.2 直接接触草莓的塑料及其制品应符合 GB 4806.7-2016 的规定。
- 8.1.3 直接接触草莓的纸及其制品应符合 GB 4806.8-2016 的规定。
- 8.1.4 标识获得批准的企业，可以在其包装上使用地理标志产品专用标志。

### 8.2 运输和贮存

#### 8.2.1 运输

- 8.2.1.1 运输工具应清洁、卫生、干燥，无异味。
- 8.2.1.2 不得与有毒、有害物品混运。
- 8.2.1.3 长途运输宜采用冷藏车辆。

#### 8.2.2 贮存

- 8.2.2.1 果实采收后宜在 10℃~15℃环境中预冷 10h~12h，存放在 0℃~2℃的冷库中。若无冷藏条件，可存放在通风、凉爽的仓库中。
  - 8.2.2.2 库房应无异味，不得与有毒有害物品混合存放。
  - 8.2.2.3 在冷库中，包装的果实不得直接着地或靠墙，垛间应留有通道。
-