

ICS 65.020.20

B 05

团 体 标 准

T/ZQBJXH 004—2019

大岗大蜜李

Dagang Honey Plum

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

肇庆市标准化计量协会 发布

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定制定。

本标准由 提出。

本标准主要起草单位：

本标准主要起草人：

大岗大蜜李

1 范围

本标准规定了大岗大蜜李保护范围、术语和定义、要求、试验方法、判定规则及标志、包装、运输及储存。

本标准适用于怀集县大岗镇区域种植的大蜜李。

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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 10651-2008 鲜苹果
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

3 术语和定义

大岗大蜜李 Dagang Honey Plum

是指种植在怀集县大岗镇地区的当地传统大蜜李。

4 要求

4.1 产地环境

产地环境条件应符合 NY 5010 的规定。

4.2 品种要求

品种为大蜜李。

4.3 采收

6月中旬，按成熟度分批采收。

4.4 果实要求

果实达到采摘成熟度，具有本品种成熟时应具有的色泽，口感。完整良好、新鲜洁净，无异味、无正常外来水分、裂果。无病虫，无损伤，无腐烂、霉变现象。

4.5 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官指标

项目	要求
基本要求	果实完整良好，果柄完整，新鲜清洁、无果肉变色，无果肉褐变、病果、虫果、刺伤，无不正常外来水分，充分发育，无异常气味或滋味，具有可采收成熟度可食用成熟度，整齐度好
色泽	表皮罩有一层白色果粉，果肉紫红色
气味与口感	具有芳香味，质地爽脆，有香蜜味
形态	果形端正，果圆形或近圆形
果面缺陷	不允许有未愈合的损伤、枯水、水肿等一切变质和腐烂象征的果

4.6 理化指标

应符合表2要求。

表2 理化指标

项目	指标
果实硬度 (N/cm ²)	≥4.0
可溶性固形物 (%)	≥10.0
可滴定酸 (%)	≤0.90

4.7 卫生安全指标

污染物、农药残留量应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5 试验方法

5.1 取样方法

同一批次的产品，按0.1%比例随机取样，样品不少于1kg。

5.2 感官指标

形态、色泽用目测法检测，气味与口感用鼻嗅法和品尝法检测。

5.3 理化指标

5.3.1 果实硬度

按GB/T 10651-2008中附录C的规定执行。

5.3.2 可溶性固形物

按NY/T2637规定的方法测定。

5.3.3 可滴定酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

5.4 卫生安全指标

按GB 2762、GB 2763规定方法测定。

6 检验规则

6.1 批次

同一采收时期、同一生产销售单位、同一包装和同一储存条件的产品作为一个检验批。

6.2 交收检验

产品交收时按照本标准4.5、4.6、4.7规定进行检验。

6.3 型式检验

型式检验项目为本标准中要求的全部内容。有下列情况之一时，应进行型式检验：

新产品鉴定时；

正常生产中每年至少一次；

国家质量监督机构或主管部门提出进行型式试验要求时。

型式检验样品应从生产方检验合格品中抽取。

6.4 判定规则

6.4.1 感官指标、理化指标有一项不合格时，应加倍抽样复检，如仍有不合格项，则判定产品不合格。

6.4.2 安全指标有一项不符合，即判定不合格。

7 标志、标签、包装、运输及储存

7.1 标志、标签

产品应有标志、标签，并应标明：产品名称、净含量、采收日期、保质期、产品标准号、生产者、产址等。

7.2 包装

采用的包装容器应符合食品包装材料的卫生要求。

7.3 运输

运输工具应清洁，运输过程中不得与有毒有害物质一起运输。

7.4 储存

应放在阴凉干燥的场地，不得与有毒有害物质存放在一起。
