

# 东乡大接杏企业生产及产 品技术规范标准

Q/J 622926-2020-01

## 目 录

<b>1 范围</b> .....	<b>2</b>
<b>2 引用、参照标准</b> .....	<b>2</b>
<b>3 术语和定义</b> .....	<b>2</b>
3.1 果形.....	2
3.2 鲜果.....	2
3.3 洁净.....	2
3.4 异味.....	2
3.5 不正常的外来水分.....	2
3.6 色泽.....	3
3.7 品种特征.....	3
3.8 果梗.....	3
3.9 充分发育.....	3
3.10 成熟度.....	3
3.11 单果重.....	3
3.12 果面缺陷.....	3
3.13 容许度.....	4
3.14 甜度.....	4
<b>4 分级标准</b> .....	<b>4</b>
4.1 按品相分级标准.....	4
<b>5 检验规则</b> .....	<b>5</b>
<b>6 包装</b> .....	<b>7</b>
<b>7 运输</b> .....	<b>7</b>

## 1 范围

本标准规定了东乡大接杏的术语和定义、保鲜、包装、储藏运输标准。适用与东乡大接杏鲜杏的生产、收购、销售。

## 2 引用文件

NY/T761-2008 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

GB/T 23887-2009 食品包装容器及材料生产企业通用良好操作规范

GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

## 3 术语定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 果形

果实成熟时应具有的形状。果形端正指果实没有不正常的明显的凸起或者凹陷，反之称为异性果。

### 3.2 鲜果

应季采摘未做烘干处理的果实，果实无失水皱皮、色泽变暗的新鲜果实。

### 3.3 洁净

果实表面无明显尘土、污垢其他残留以及其他异物。

### 3.4 异味

果实吸收其他物质的不良气味或因果实变质而产生的不正常气味。

### 3.5 不正常的外来水分

经过雨淋或者冲洗遗留在果实上的水分。

### **3.6 色泽**

果实生理成熟期具备的自然色泽。

### **3.7 品种特征**

果实生理成熟期具备的特征：果实形状、单果重量、色泽、果点大小、果点疏密、果皮薄厚、果肉形态、果梗长短及粗细、果汁风味、杏仁甜苦。

### **3.8 果梗**

果梗可有可无，但梗洼处应无缺肉伤痕。

### **3.9 充分发育**

果实自然的长成应有的形状。

### **3.10 成熟度**

3.10.1 采收成熟度：果实达到正常大小，果实底色发生变化，耐贮运，经贮运可食用。

3.10.2 鲜食成熟度：果实具有品种成熟的基本特征。

3.10.3 生理成熟度：果实完全成熟。

### **3.11 单果重**

单个果实的质量，确定果实大小的依据，以克为单位。

### **3.12 果面缺陷**

自然因素或者人为因素对果面造成的损伤。

3.12.1 刺伤：果实在采摘时或者后续处理过程中果皮刺破伤及果肉而造成的损伤。

3.12.2 碰压伤：由于果实收到碰撞或者外力挤压造成的人为损伤。轻微碰压伤系果实收到碰撞挤压后果未伤，伤面稍微凹陷变色不明

显，无汁液外溢现象。严重碰压伤系果实收到碰压后果破，有明显色变，有汁液外溢现象。

3.12.3 磨伤：由于果皮受枝、叶摩擦形成的褐色或者黑色的伤痕。可分为块状磨伤和网状磨伤。

3.12.4 日灼：也称烧伤、晒伤或者日烧病，系果实表面因强烈的日光照射形成的变色斑块。晒伤部分轻微红色或者发白，严重的变为黄褐色。

3.12.5 雹伤：果实在成长期间收到冰雹打击形成的伤害。果未破伤处略微凹陷果肉受伤较浅，且愈良好的视为轻微雹伤。果破、伤处果肉受伤严重、治愈效果差的视为严重雹伤。

3.12.6 裂果：果实表面有自然裂痕。

3.12.7 病害导致的缺陷：缺硼症、果肉褐变、冷害、二氧化碳中毒等病害导致的损伤。

3.12.8 虫害导致的缺陷：果面上有虫眼，周围变色，虫眼周围或虫道内有虫粪，影响食用。

### **3.13 容许度**

由于果实在采收分级中可能存在疏忽，以及在后续处理和运输过程中可能产生一定的品质变化，规定一个低于本等级质量的允许限度称之为容许度。

### **3.14 甜度**

甜度是指在 20° C 情况下，每 100 克水溶液中溶解的蔗糖克数。

## **4 分级标准**

### **4.1 按品相分级标准。**

## 鲜果杏分级指标

等级		特级果	一等果	二等果
基本要求		果实基本发育成熟、完整新鲜洁净、无异味、无外来水分、刺伤以及病虫害。具有市场或贮存要求的成熟度。		
色泽		具有本品种果实成熟时应剧本的色泽		
果形		端正	比较端正	可有缺陷，但不畸形
直径 (cm)		大接杏：6.5-5 包核杏：4-3.5	大接杏：5.5-4.5 包核杏：3.5-3	大接杏：5-3 包核杏：3.5-2
果面缺陷	磨伤	无	$\leq 0.2\text{cm}^2$	$\leq 0.5\text{cm}^2$
	日灼	无	$\leq 0.2\text{cm}^2$	$\leq 0.4\text{cm}^2$
	雹伤	无	$\leq 0.2\text{cm}^2$	$\leq 0.2\text{cm}^2$
	碰压伤	无	无	$\leq 0.5\text{cm}^2$
	裂果	无	无	$\leq 0.5\text{cm}^2$
	病斑	无	无	$\leq 0.2\text{cm}^2$
	虫伤	无	无	无
甜度		大接杏 $\geq 8$ 包核杏 $\geq 1$	大接杏 $\geq 7$ 包核杏 $\geq 10$	大接杏 $\geq 7$ 包核杏 $\geq 10$
备注：1. 果面缺陷二等果不超过三项 2. 未尽指标按实际情况处理 3. 甜度以八分熟杏子为检测对象				

## 5 检验规则

### 5.1

产地或收购点收购鲜杏时，同品种、同等级、同批次的鲜杏作为一个检验批次。

### 5.2

产地杏农或者企业在交售产品时应分清品种、等级、自行定量包装或者带包装，写明交付件数核质量。收购者如发现等级不清，件数不符，包装不符合规定者，应由原包装单位重新整理后进行重验以一次为限。

### 5.3

按以下方式抽样

5.3.1 抽样应具备代表性，应在一个检验批次的不同部位按规定数量抽样。

5.3.2 抽样数量：一检验批次在 50 件内的抽取两件，51—100 件的抽取三件。大于 100 件的每 100 件抽取 3 件不足 100 件的部分按照 100 件计算。

5.3.3 在抽样检验中如发现有问题，可扩大抽样范围，抽样数量较正常抽样增加一倍。

#### **5.4 包装检验**

按 GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

#### **5.5 农药**

无农药残留，按 NY/T761-2008 检测。

#### **5.6 检测**

批检应以感官鉴定为主，按照本标准规定（4.1 4.2）的各项要求逐个检查，将各种不合格的果检分别记录，计算后作为评定依据，理化检验作为评定参考，不作为收购检验的质量指标。

#### **5.7 验收容许度**

##### 5.7.1

特等果中参杂的其他果品小于等于 1%

##### 5.7.2

一等果中不符合本等级规定的果品不能超过 3%，其串品果小于等于 1%，损伤果小于等于 1%，病虫害果小于等于 1%。

##### 5.7.3

二等果中不符合等级规定的果品不超过 7%，其中串品果小于等于 4%，损伤果小于等于 2%，病虫害果小于等于 2%。

#### 5.7.4

经贮藏的杏果各个等级允许不影响外观的生理性变化，表面损伤不超过规定的 5%是最大容许度。

#### 5.7.5

在整批杏果满足该等级规定的前提下，单个包装件数的容许度不得超过规定容许度的 1.5 倍。

## 6 包装

### 6.1 包装容器

按 GB/T 23887-2009 规定执行。

### 6.2

采后用于鲜果销售和短距离运输的，根据实际需要包装。

### 6.3

用于网络销售的纸箱必须用瓦楞纸箱，箱形比例以长边为宽边的 1.5 倍以上，高度易浅不可避免过于立体包装。

6.3.1 纸箱图案应鲜明、美观突出产品风格和自由品牌。

6.3.2 包装箱内要垫衬清洁干净的填充材料，确保商品安全。

6.3.3 箱子应用胶带粘贴，高要求的泡沫箱可用适当方式处理。

## 7 运输

按 GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程。出库时采用冷链（0℃~2℃）运输，尽量在气温较低的早晚运输，可减缓果实自身温度的快速上升。装载前应将冷藏车箱体温度预冷至或略低于运输温度再装车。装载应保持箱体内空气流通，货物与箱壁、货物与车门、货物与车顶之间应留通风道（10 厘米），使用固定装置防止货物移动。