

ICS 67.080  
B 31

# DB

## 深圳市农业地方标准

DB440300/T 25.4—2004

---

### 预包装鲜食葡萄购销要求

2004-08-15 发布

2004-11-15 实施

---

深圳市质量技术监督局 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	2
5 等级指标 .....	2
6 试验方法 .....	3
7 检验规则 .....	3
8 标签和包装 .....	3
附录 A（规范性附录）各品种鲜食葡萄的平均果粒重和可溶性固形物含量 .....	4
附录 B（规范性附录）鲜食葡萄的着色度等级标准 .....	5

## 前 言

本标准是在 NY/T 470《鲜食葡萄》的基础上，参照 UN/ECE《鲜食葡萄质量通用标准》，根据深圳市的实际情况制订的。

本标准按 GB/T 1.1-2000《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则编写》。

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由深圳市质量技术监督局和深圳市农林渔业局联合提出。

本标准由深圳市质量技术监督局归口。

本标准起草单位：深圳市无公害农产品质量监督检验站、深圳市质量技术监督局罗湖分局、深圳市农产品股份有限公司布吉农产品批发中心。

本标准起草人：周向阳、刘晓颖、金肇熙、于桂虹、范青、林锦辉、林丹颖、林志华。

本标准首次发布日期：2004 年 8 月 15 日。

## 预包装鲜食葡萄购销要求

### 1 范围

本标准规定了预包装鲜食葡萄的基本要求、等级指标、试验方法、检验规则、标签和包装。  
本标准适用于在深圳市购销的预包装国产鲜食葡萄。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2762 食品中汞限量卫生标准
- GB 2763 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准
- GB 4810 食品中砷限量卫生标准
- GB/T 5009.11 食品中总砷及有机砷的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB 10651 鲜苹果
- GB 14869 食品中百菌清最大残留限量标准
- GB 14870 食品中多菌灵最大残留限量标准
- GB 14878 食品中百菌清残留量的测定方法
- GB 14972 食品中粉锈宁最大残留限量标准
- GB/T 14973 食品中粉锈宁残留量的测定方法
- GB 15199 食品中铜限量卫生标准
- NY/T 470 鲜食葡萄
- DB440300/T 24 预包装水果标签和包装要求  
《定量包装商品计量监督规定》（国家质量技术监督局第 43 号令 1995 年发布）

### 3 术语和定义

GB/T 10651 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 果实完整

指果实无任何足以损害形态完整的破坏或严重损伤。

#### 3.2 洁净

果实表面无明显的灰尘、药物残留及其它外来污物的污染。

#### 3.3 异嗅或异味

指果实吸收其它物质的不良气味或因果实变质而产生不正常的气味和滋味。

#### 3.4 色泽

本品种果实成熟时特有的颜色。

### 3.5 不正常的外来水分

指经雨淋或用水冲洗后表面湿的果实。若果实从冷库或冷藏库内移出，由于湿度差异而带轻微凝结水，是允许的。

### 3.6 成熟

果粒进入成熟期，每隔两天测量一次可溶性固形物含量，当其含量不再增加时为成熟。

### 3.7 成熟度

果粒成熟达到该品种应有的色泽、芳香及糖酸比的程度。

### 3.8 主梗

果穗与枝条连结的长梗叫主梗。

### 3.9 果梗

果粒与果穗连结的短、细梗叫果梗。

### 3.10 果霜

果实表面的白色粉状物质。

### 3.11 落粒

果粒从果穗上自然散落。

### 3.12 水罐子病（葡萄转色病，水红粒病）

葡萄常见的一种生理病害，由树体营养缺乏及留果太多引起，多发生在穗尖部。

### 3.13 二氧化硫伤害

果粒贮藏时因二氧化硫影响而形成的漂白现象，二氧化硫伤害属于药害。

### 3.14 果面缺陷

葡萄果面缺陷包括日灼、刺伤、碰压伤、药害、裂果、霉伤、其它药物污染等。

## 4 基本要求

4.1 各品种、各等级的鲜食葡萄，应具有本品种应有的果型、硬度、色泽、风味等特征。

4.2 各品种、各等级的鲜食葡萄，应细心采摘、充分发育、具有适于市场销售的食用成熟度。

4.3 各品种、各等级的鲜食葡萄，应果穗、果型完整良好。

4.4 各品种、各等级的鲜食葡萄，应新鲜洁净、无异嗅或异味、不带不正常的外来水分。

4.5 各品种、各等级的鲜食葡萄，应无小青粒、死果或不成熟果。

4.6 各品种、各等级的鲜食葡萄，应主梗呈木质化或半木质化，并呈褐色或鲜绿色，不干枯、萎蔫。

4.7 各品种、各等级的鲜食葡萄，应无毒、无害，适于食用，符合 GB 2762、GB 2763、GB4810、GB 14869、GB 14870、GB 14972、GB 15199 及有关食品卫生的国家规定。

4.8 我国法律、法规和规章另有规定的，应符合其规定。

## 5 等级指标

### 5.1 优等品

5.1.1 本等级鲜食葡萄应穗形统一，无损伤。

5.1.2 果穗重量应为 0.5~1.0Kg。

5.1.3 果粒在果梗上具有均匀适当的间隙，但不稀疏也不过度紧密。

5.1.4 果粒重应 平均值 15%。

5.1.5 果霜完整、无果面缺陷。

### 5.2 一等品

5.2.1 穗型完整，无损伤

5.2.2 果穗重量应为 0.3~0.5 Kg。

5.2.3 果粒在果梗上的间隙均匀度较优等品次之，但优于二等品。

5.2.4 果粒重应 平均值

5.2.5 同一包装件内，应果粒着色度良好、果霜完整、缺陷果粒 8%。

5.3 二等品

5.3.1 穗型基本完整。

5.3.2 果穗重量 < 0.3 Kg 或 > 1.0 Kg。

5.3.3 果粒在果梗上的间隙均匀度较一等品次之。

5.3.4 果粒重<平均值。

5.3.5 果粒着色度较好、果霜基本完整、缺陷果粒 8%。

注：果粒重平均值见附录A，着色度见附录B

5.4 理化指标

各等级鲜食葡萄可溶性固形物含量遵照附录 A 的规定执行。

5.5 卫生指标应符合 GB 2672、GB 2673、GB 4810、GB 14869、GB 14870、GB 14972、GB 15199 及有关食品卫生的国家标准规定。

6 试验方法

试验方法按NY/T 470的规定进行。

7 检验规则

7.1 同一品种、同一等级、一次批发销售的鲜食葡萄作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

7.2.1 抽样方法采用随机抽样，抽取的样品应有代表性。

7.2.2 抽样数量：按照 GB/T 8855 规定执行。

7.2.3 抽验中如发现质量不符合规定要求时，可以增加抽验数量。但对超过容许度规定的不合格果应按其实际质量重新定级。供货方如不同意变更等级，可进行加工整理后再抽样检验一次，以重验的结果为准。

7.2.4 结果计算按 GB 10651-1989 中 5.1.3.6 的规定执行。

7.2.5 抽样同时进行检重，每一包装件内的果实净重与标示重量的负偏差应按《定量包装商品计量监督规定》第 5 条的规定执行。

7.3 容许度

每一包装件中，容许度规定的百分率一般以重量计算。

7.3.1 优等品

允许有 2%的果实外观不符合本等级规定的品质要求，但应符合一等品规定的品质要求。

7.3.2 一等品

允许有 5%的果实外观不符合本等级规定的品质要求，但应符合二等品规定的品质要求。

7.3.3 二等品

允许有 5%的果实外观不符合本等级规定的品质要求，但不允许有影响食用的腐烂或变质。

7.4 理化指标和卫生指标中有一项不合格就判为不合格。

8 标签和包装

8.1 预包装鲜食葡萄的标签和包装按 DB 440300/T 24 的规定执行。

8.2 同一包装件内应装入同一产地、品种、等级、色泽和成熟度的产品。

附录 A  
(规范性附录)

各品种鲜食葡萄的平均果粒重和可溶性固形物含量

品种	单粒重, g	可溶性固形物含量, g/100ml
巨峰	10.0	15
京亚	5.5	14
藤稔	15.0	14
玫瑰香	4.5	16
瑞必尔	7.0	16
秋黑	7.0	17
里扎马特	8.0	15
牛奶	7.0	15
红地球	12.0	16
龙眼	5.0	16
京秀	6.0	16
绯红	9.0	14
无核鸡心白	5.5	15



附 录 B  
(规范性附录)  
鲜食葡萄的着色度等级标准

着色程度	黑色品种	红色品种	白色品种
好	每穗中至少有95%以上的果粒呈现良好的特有色泽	每穗中至少有75%以上的果粒呈现良好的特有色泽	达到固有色泽
良好	每穗中至少有85%以上的果粒呈现良好的特有色泽	每穗中至少有70%以上的果粒呈现良好的特有色泽	
较好	每穗中至少有75%以上的果粒呈现良好的特有色泽	每穗中至少有60%以上的果粒呈现良好的特有色泽	