

ICS 67.080
B 31

DB

深 圳 市 农 业 地 方 标 准

DB440300/T 25.8—2006

预包装鲜食黑宝石李子(黑布林)购销要求

2006-03-01 发布

2006-05-01 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	4
表 1 各等级理化指标	2

前 言

本标准为推荐性的。

本标准参照了NY 5243《无公害食品 李子》和UN/ECE FFV-29《农产品质量标准 李子》，并对鲜食黑宝石李子生产基地和市场进行了调查，根据深圳市的实际情况制订。

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。

本标准主要起草单位：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：钟娇娥、王瑞、谭薇、胡剑宾、杜建国、黄耿荣、罗成兵。

本标准为首次发布。

预包装鲜食黑宝石李子(黑布林)购销要求

1 范围

本标准规定了预包装鲜食黑宝石李子的基本要求、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黑宝石李子。红宝石李子参照此标准。

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	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 8210	出口柑桔鲜果检验方法
GB 15199	食品中铜限量卫生标准
GB 18406.2	农产品安全质量 无公害水果安全要求
GB/T 5009.13	食品中铜的测定
GB/T 8855	新鲜水果和蔬菜的取样方法
DB 440300/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

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 果实完整良好

指果实无任何足以损害形态完整的破坏或严重损伤，有光泽，没有残留的果梗。果实无病虫害、无腐烂；完全适于食用。

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 异常的外来水分

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 成熟度

果实成熟达到该品种应有的色泽及风味的程度。

3.7 果霜

果实表面的白色粉状物质。

3.8 果面缺陷

由于自然因素或人为机械的作用，对果实表面造成的各种损伤，包括刺伤、碰压伤、磨伤、日灼、药害、雹伤、裂果、病虫果、其它药物污染等。

3.9 充分发育

系果实在形态上的充分发育，指果实自然地生成一定的个头大小和应有形状。

3.10 果径

指果实最大横切面的直径，是测定果实大小的依据，以毫米（mm）计。

3.11 容许度

由于黑宝石李子在采后分级中存在疏忽，以及在采后处理和贮运过程中可能产生的品质变化，规定一个低于本等级质量的允许限度，称为容许度。

3.12 果形

指具有本品种果实应有的形状和特征，如外形有严重偏陷，致使变形的果实，即为畸形果；如外形有轻度偏缺，即为果形轻微缺陷。

3.13 黑宝石李子

指从美国引种的一个李子品种，俗称黑布霖，果形为扁圆形、果皮为紫黑色。

4 基本要求

4.1 各等级的鲜食黑宝石李子，应具有本品应有的果形（扁圆形）、色泽（紫黑色）、风味等特征。

4.2 各等级的鲜食黑宝石李子，应充分发育、具有适于市场销售的食用成熟度。

4.3 各等级的鲜食黑宝石李子，应果型完整良好。

4.4 各等级的鲜食黑宝石李子，应新鲜洁净，无异嗅或异味、不带异常的外来水分。

4.5 各等级的鲜食黑宝石李子，应无毒、无害，适于食用。

5 等级指标

5.1 理化指标

各等级理化指标应符合表1要求

表1 各等级理化指标

等级	指标要求
特级	a 本等级果实应品质优良、果形、色泽具有本品种应有的特征。 b 单果重应>90g，果径应>60mm。 c 果实饱满坚实、果霜完整，无果面缺陷。
一级	a 本等级果实质量次于特级，优于二级，果形、色泽具备本品种应有的特征。 b 单个果实允许有下列规定不影响一般外观和贮藏质量的轻微缺陷：果形的轻微缺陷；发育的轻微缺陷；色泽的轻微缺陷；果面缺陷总面积不得超过整个果实表面积的 1/16；缺陷果实个数不超过总数的 2%。 c 单果重应在 80~90 g，果径应在 55~60 mm。 d 果霜完好。同一预包装中有果面缺陷的果实个数不超过5%。
二级	a 本等级果实次于一级，但符合本标准第 4 条规定的要求。 b 单个果实允许有下列规定不影响果实质量基本特征的缺陷：果形缺陷；发育缺陷；色泽缺陷；果面缺陷总面积不得超过整个果实表面积的 1/4；缺陷果实个数不超过总数的 4%。 c 单果重<80 g，果径<55 mm。 d 果霜基本完好，但裂口清洁并不得损伤果皮。同一预包装中有果面缺陷的果实个数不超过10%。

5.2 卫生指标

各等级鲜食黑宝石李子卫生指标按 GB 2762、GB 2763、GB 15199、GB 18406.2 及有关食品卫生的国家标准规定执行。

6 试验方法

6.1 品质检验

6.1.1 试验用具

- a 低倍放大镜（5~10倍）
- b 检验台
- c 不锈钢水果刀
- d 标准分级量果板
- e 卷尺和卡尺
- f 大台秤和小台秤

6.1.2 方法步骤

对抽取的样品称重后，倒在检验台上，按标准规定项目进行检验，并计算检验结果，判定该批李子的等级。

6.1.3 操作

- a 果实外观和成熟度由感官鉴定；
- b 果实横径用标准分级量果板测定；
- c 对各种机械伤和自然伤用目测或用量具测量；
- d 对再现出病虫害症状以及一些果实表面不易鉴别的项目可借助放大镜，用水果刀进行切割检验。

6.1.4 结果计算

结果计算参照 GB 8210的规定执行。

6.2 卫生检验

6.2.1 砷、汞、铅、镉、多菌灵、百菌清、氰戊菊酯、氯氰菊酯、氯氟氰菊酯、敌敌畏、乐果、毒死蜱、甲胺磷、扑杀磷、三唑酮、水胺硫磷的测定

按 GB 2762 和 GB 2763 规定的方法测定。

6.2.2 铜的测定

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

6.2.3 氧化乐果的测定

按 GB 18406.2 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 检验批次

同一生产单位、同一等级、一次批发销售的黑宝石李子作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

7.2.1 抽样方法采用随机抽样，抽取的样品必须有代表性。

7.2.2 抽样数量：按 GB/T 8855 规定的执行。批量少于 100 箱按 5% 的量抽样，但不少于 1 箱。样品检验结果，适用于整个抽验批。

7.2.3 抽验中如发现质量不符合本标准要求时，应增加抽验数量。对超过容许度规定的不合格果可按其实际检验结果重新定级。

7.2.4 应进行定量包装检验，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

7.3.1 容许度规定的百分率，一般以重量计算，如包装上规定以果数为规格时，应以数量计算容许度的百分率。

7.3.2 特级

允许有 5% 的果实不符合等级规定的品质要求，但应符合一等品规定的品质要求。

7.3.3 一级

允许有10%的果实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。

7.3.4 二级

允许有10%的果实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。

8 标签和包装

8.1 预包装鲜食黑宝石李子的标签和包装按 DB 440300/T 24 的规定执行。

8.2 同一批货物的包装件应规格统一，容量一致，产地、品种、等级、色泽和成熟度一致。

8.3 特级黑宝石李子必须分格、分层包装。

8.4 为确保黑宝石李子大小的一致性，各等级的黑宝石李子在同一包装中按数量或重量计，允许有 10% 的黑宝石李子不符合本等级规定的最小果径或包装上标明的果径，但误差不能超过 $\pm 3\text{mm}$ 。