

中华人民共和国农业行业标准

NY 5086—2002

无公害食品 鲜食葡萄

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 鲜食葡萄

NY 5086—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 11 千字

2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷

印数 1—3 000

*

书号: 155066·2-14569 定价 8.00 元

网址 www.bzchs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：北京农学院、中国农业科学院植物保护研究所、中国农业科学院郑州果树研究所、国家农产品保鲜工程技术研究中心、上海农业科学院。

本标准主要起草人：晁无疾、王忠跃、修德仁、李世诚、刘崇怀、张铁强、赵建庄、周敏。

无公害食品 鲜食葡萄

1 范围

本标准规定了无公害食品鲜食葡萄的术语、定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮藏。

本标准适合于无公害食品鲜食葡萄。

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/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB 9693 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 14878 食品中百菌清残留量的测定方法
- GB/T 14929.4 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量测定方法
- NY/T 470 鲜食葡萄
- 中华人民共和国农药管理条例

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

外观

葡萄果穗、果粒外观性状定义遵照 NY/T 470 标准规定。

3.2

风味

果实的肉质、酸甜口感、香味、汁液多少等品质内容的综合评价。

3.3

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。

3.4

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。

3.5

缺陷果

葡萄果粒呈现各种缺陷,包括日灼、刺伤、碰伤、压伤、病虫危害、药害、小青粒、裂果、霉伤、破损及药物、泥土污染。

3.6

水罐

葡萄果实的一种非侵染性病害,多发生在穗尖部,水罐果粒属于病果。

3.7

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。

4 要求

4.1 感官要求

无公害食品鲜食葡萄的感官要求应符合表 1 规定。

表 1 无公害食品鲜食葡萄感官要求

项 目	指 标
果穗	典型且完整
果粒	大小均匀、发育良好
成熟度	充分成熟果粒 $\geq 98\%$
色泽	具有本品种应有的色泽
风味	具有本品种固有的风味
缺陷果	$\leq 5\%$

4.2 理化要求

无公害食品鲜食葡萄理化要求按 NY/T470 规定执行。

4.3 卫生要求

无公害食品鲜食葡萄的卫生指标,应符合表 2 的规定。

表 2 无公害食品鲜食葡萄卫生要求

单位为毫克每千克

序 号	项 目	指 标
1	砷(以 As 计)	≤ 0.5
2	铅(以 Pb 计)	≤ 0.2
3	镉(以 Cd 计)	≤ 0.05
4	汞(以 Hg 计)	≤ 0.01
5	敌敌畏(dichlorvos)	≤ 0.2
6	杀螟硫磷(fenitrothion)	≤ 0.5
7	溴氰菊酯(deltamethrin)	≤ 0.1
8	氰戊菊酯(fenvalerate)	≤ 0.2
9	敌百虫(trichlorfon)	≤ 0.1
10	百菌清(chlorothalonil)	≤ 1
11	多菌灵(carbendazim)	≤ 0.5

注:根据《中华人民共和国农药管理条例》,剧毒和高毒农药不得在果品生产中使用。

5 检验方法

5.1 感官检验

感官检验方法按 NY/T 470 规定执行。

5.1.1 成熟度

充分成熟果粒应在 98% 以上。

5.1.2 缺陷果

在同一批次产品中,各种缺陷果粒总数不得超过 5%。

5.2 理化检验

按 NY/T 470 规定执行。

5.3 卫生指标检验

5.3.1 砷的测定

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.3.2 铅的测定

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.3.3 镉的测定

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.3.4 汞的测定

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.3.5 敌敌畏、杀螟硫磷的测定

按 GB/T 5009.20 规定执行。

5.3.6 百菌清的测定

按 GB 14878 规定执行。

5.3.7 溴氰菊酯、氰戊菊酯的测定

按 GB/T 14929.4 规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验。有下列情况之一者应进行型式检验:

- a) 前后两次产品检验结果差异较大;
- b) 因人为或自然条件使生产环境发生较大的变化;
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产单位都应进行交收检验,交收检验内容包括包装、标志及果实感官指标。卫生指标应根据土壤环境背景值及农药、化肥施用情况确定检验项目,检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.2 组批规则

同一产地、同时采收的葡萄作为一个检验批次。

6.3 抽样方法

按 GB/T 8855 规定执行。

6.4 判定规则

6.4.1 每批受检样品抽样检验时,对有缺陷的样品做记录,不合格百分率按有缺陷的果重计算。每批受检样品的平均不合格率不应超过 5%。

6.4.2 卫生指标中有一项指标检验不合格,则该批产品为不合格产品。

6.4.3 为确保理化检验项目不受偶然误差影响,凡某项目检验不合格,应另取一份样品复检,若仍不合

格,则判定该项目不合格;若复检合格,则应再取一份样品作第二次复检,并以第二次复检结果为准。对包装、标志、缺陷果允许度不合格的产品,允许生产单位进行整理后申请复检。

7 标志

按照 GB 7718 的规定,包装箱上应明确标明产品名称、数量、产地、包装日期、生产单位、产品标准编号、储运注意事项等内容,字迹应清晰、完整,无错别字,具体标注按有关规定执行。

8 包装、运输

8.1 包装

8.1.1 包装材料:包装材料主要有包装箱、塑料袋、衬垫纸、捆扎带等。

8.1.2 包装箱:木条箱、纸制箱、钙塑瓦楞箱和塑料箱。

8.1.3 纸制箱选用双瓦楞纸箱,外形为对开盖,扁长方形。技术指标应符合 GB/T 6543 的规定。

8.1.4 木条箱、塑料箱:规格为 5 kg~10 kg 果容量,纸制箱规格可分别为 1 kg~5 kg 不同的果容量,技术指标应符合 GB/T 6543 的规定。

8.1.5 塑料袋:用于调气、保温的塑料袋,必须采用食品包装允许使用的无毒、清洁、柔软的塑料膜制作,技术指标应符合 GB 9693 标准要求。

8.1.6 衬垫纸、捆扎带、胶水等物应清洁、无毒。衬垫纸应清洁、柔软,质量符合 GB 11680 标准要求。

8.1.7 果穗放入果箱中不宜放置过多、过厚,一般放置 1 层~2 层为宜。

8.1.8 同一批货物的包装件应装入品种、等级和成熟度一致的葡萄产品。

8.2 运输

8.2.1 装运时做到轻装、轻卸,严防机械损伤。运输工具应保持清洁、卫生、无污染。

8.2.2 铁路、水路或公路长途运输时,应使用冷藏车或冷藏集装箱,运输中注意防冻和通风散热,避免日晒、雨淋。

9 贮藏

9.1 长期贮藏的葡萄必须进行预冷,在短时间内把葡萄体温降到 0℃~1℃,以利于贮藏。

9.2 临时存放必须在阴凉、通风、清洁、卫生的地方,严防日晒、雨淋、受冻,防止有异味物质和有毒物质的污染和病虫害侵染。

9.3 长中期贮藏保鲜,应在冷库中进行,库温保持在 0℃~1.5℃,相对湿度 90%~95%。不得与有毒、有异味物品一起贮藏,并采用无公害保鲜剂处理,库内堆码应保证气流均匀地通过。葡萄出售时应基本保证品种果实具有原有的色、香、味。



NY 5086-2002

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-14569

定价: 8.00 元