

## 河北省地方标准

DB13/T 532-2004

---

### 优质山楂果

2004-3-29 发布

2004-3-29 实施

---

河北省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准由河北省林业局提出。

本标准起草单位：河北林业学校

本标准主要起草人：翟树明 杜文明 李银华 倪同良 李志勇 刘艳云 李自海 夏 君 鲍玉院

## 优质山楂果

### 1 范围

本标准规定了山楂商品果实的术语和定义、分类与分级、质量要求、检测方法、规则、包装、标志和贮运。

本标准适用于山楂果实的采收、分级和销售。

### 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。

GB18406.2-2001 农产品安全质量 无公害水果安全要求

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 单果重

单个果实的重量，以克（g）计。

#### 3.2 色泽

果皮具有的颜色和光泽

#### 3.3 果实整齐度

果实大小的均匀程度。

#### 3.4 碰压伤

果实表面被刺破或挤压造成的损伤。

#### 3.5 锈斑

指果面上的无光泽的褐色薄层。

#### 3.6 病虫果率

由病虫为害造成的病虫果个数占被检验总个数的百分比。

#### 3.7 可食率

果实可食用部分占整个果实的百分比。

#### 3.8 冻伤

低温对果实的伤害。

### 4 果实质量要求

#### 4.1 果实质量等级指标、理化指标

果实质量等级指标见表1、果实理化指标见表2

表1 果实质量等级指标

| 项目            |           | 特等                              | 一等               | 二等               |
|---------------|-----------|---------------------------------|------------------|------------------|
| 基本要求          |           | 同一等级果实大小均匀, 新鲜洁净, 无褐变、异味、苦味、冻伤。 |                  |                  |
| 单果重<br>(g)    | 大型果       | $\geq 10$                       | $\geq 8 < 10$    | $\geq 6 < 8$     |
|               | 小型果 (秋金星) | $\geq 5.2$                      | $\geq 4.5 < 5.2$ | $\geq 3.5 < 4.5$ |
| 碰压伤果率 (%)     |           | 3                               | 5                | 8                |
| 病虫害率 (%)      |           | 1                               | 3                | 5                |
| 锈斑超过果面 1/4 果率 |           | 无                               | 3%               |                  |
| 色泽            |           | 全部着色                            | 着色率 95%          | 着色率 90%          |

表2 果实理化指标

| 项目<br>品种 | 单果重<br>(g) | 果形 | 肉色 | 风味 | 可食率<br>(%) | 总糖 (%) | 总酸 (%) | 维生素 c<br>(mg/100g) |
|----------|------------|----|----|----|------------|--------|--------|--------------------|
| 燕瓢红      | 8.6        | 倒卵 | 粉红 | 酸甜 | >87        | 13.0   | 4.2    | 83.1               |
| 雾灵红      | 11.7       | 扁圆 | 橙红 | 酸甜 | 83         | 21.7   | 3.2    | 61.3               |
| 滦红       | 10.0       | 近圆 | 粉红 | 酸甜 | >85        | 21.2   | 4.4    | 53.5               |
| 秋金星      | 5.0        | 近圆 | 粉红 | 甜酸 | >80        | 15.7   | 2.2    | 65.1               |
| 歪把红      | 13.1       | 长圆 | 粉红 | 酸甜 | >80        | 19.5   | 3.9    | 51.9               |
| 辽红       | 9.3        | 长圆 | 深红 | 酸甜 | 84         | 10.3   | 3.6    | 82.1               |
| 西丰红      | 10.0       | 方圆 | 粉红 | 酸甜 | >62        | 7.5    | 3.3    | 72.1               |

## 4.2 安全要求

应符合 GB18406.2 - 2001 中第四章的要求。

## 5 检验方法

- 5.1 色泽、果肉颜色及风味的检验：以检验人员感官鉴定。
- 5.2 果实大小及整齐度的检验：采用 1/10 感量天平测定。
- 5.3 果实的刺压伤、病虫害率、果锈及冻伤果的检验：以目测判定。
- 5.4 总酸、总糖及维生素 C 检测：依据 SB10092 - 92、GB6195 - 86 检验。

## 6 检验规则

- 6.1 批次确定：同品种、同等级、一次调运或出售的山楂作为一个检验批次。
- 6.2 检验单的填写：检验单填写的项目应和实物完全相符。
- 6.3 抽样方法：50 件以内的按实际重量的 3% - 5% 随机抽样；50 - 100 件的抽样 4 件；100 件以上的，以 100 件为基数，超出部分增抽 1%。

## 7 包装、运输、贮藏

### 7.1 包装

用坚固耐压的果箱包装，内设洁净、干燥、柔软的衬垫物。果箱每件 5kg ~ 10 kg。不同品种、不同等级的山楂要分别包装，不得混装。每个包装标明品名、等级、净重、产地、包装日期、检验人员等。

### 7.2 运输

在运输过程中不得与有害物质混放。长途运输应采取防冻保湿措施。严禁烈日曝晒、雨淋。

### 7.3 贮藏

贮存山楂的场所应阴凉通风，注意防冻防热，不得与有害物质混放。

---