



中华人民共和国农业行业标准

NY/T 871—2004

哈密大枣

Hami big jujubes

2005-01-04 发布

2005-02-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：新疆生产建设兵团农业建设第十三师。

本标准主要起草人：马世杰、苏胜强、游玺剑、李永泉、崔永峰、龚安家、沈白云、杜育林、袁青锋。

哈密 大 枣

1 范围

本标准规定了哈密大枣的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于鲜食哈密大枣和干制品。

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 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 7788 食品标签通用标准
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样
- GB/T 12295 水果、蔬菜制品 可溶性固形物含量的测定——折射仪法(ISO2173:1978,NEQ)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

整齐度 tidy degree
果实在形状、大小、色泽等方面的一致程度。

3.2

腐烂果 putrefied fruit
有较明显的微生物寄生痕迹,并带有霉味、酒味和腐味的果实。

3.3

浆头 syrup head
在生长期或干制过程中因受雨水影响,枣的两头或局部未达到适当的干燥,色泽发暗的果实。

3.4

油头 paint head
在干制过程中翻动不匀,果实上有的部分受热过高,使外皮变黑,色泽加深的果实。

3.5

破头 break head
生长期间自然裂果或机械挤压,造成枣果皮出现长达果长 1/10 以上的破裂口,但破裂不变色、不霉烂的果实。

3.6

干条果 dry and thin fruit
未完全成熟的枣干制后颜色偏淡、果形干瘦、果肉不饱满、含糖量低的果实。

3.7

虫蛀枣 moth-eaten of jujube

生长期或干枣在贮存期受到害虫蛀食的果实。

3.8

病果 disease fruit

带有明显或较明显病害特征的果实。

3.9

验收容许度 check before acceptance to allow degree

针对分级中可能出现的疏忽,在对质量等级进行验收时,规定的低于本质量等级的允许限度,在允许限度内出现的质量问题不影响质量等级的确定。

3.10

等外果 the fruit of the grade excluding

品质低于二级品规定的指标及容许度的果实。

4 要求

4.1 鲜枣

4.1.1 外观质量

外观质量应符合表 1 的规定。

表 1 等级质量外观指标

项 目	特 级	一 级	二 级
果形	饱满,椭圆或近圆		
果面	表皮光滑光亮		
色泽	紫红色		
整齐度	整 齐	整 齐	比较整齐
缺陷果实	无		
注:缺陷果实指腐烂果、浆头、油头、破头、干条果、虫蛀枣、病果。			

4.1.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	特 级	一 级	二 级
单果质量 g, ≥	22	16	12
可食率 %, ≥	95		
可溶性固形物 %, ≥	39	36	33

4.2 干枣

4.2.1 外观质量 外观质量应符合表 3 的规定。

表 3 等级质量外观指标

项 目	特 级	一 级	二 级
果形	饱满,椭圆或近圆		
果面	光滑无明显皱纹	皱纹浅	皱纹浅
色泽	紫红色		
整齐度	整齐	比较整齐	比较整齐
缺陷果实	无		

4.2.2 理化指标

理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目	特 级	一 级	二 级
单果质量 g, ≥	12	9	7
含水率 %, ≤	15		
可食率 %, ≥	93		
可溶性固形物 %, ≥	80		

4.3 卫生指标

卫生指标应符合表 5 规定。

表 5 卫生指标

单位为毫克每千克

项 目	指 标
汞(以 Hg 计)	≤0.01
砷(以 As 计)	≤0.5
铅(以 Pb 计)	≤0.2
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水果生产中使用。	

5 试验方法

5.1 外观检测

5.1.1 果形、果面、色泽、缺陷果实

从抽样中随机取样枣 100 枚,采用感官评定。

5.1.2 整齐度

采用感量 0.1 g 的天平测定样枣 100 枚。

整齐——单果的质量与其平均值偏差小于 10%,形状和色泽一致;

比较整齐——单果的重量与其平均值偏差小于 20%,形状和色泽较为一致;

不整齐——单果的重量与其平均值偏差大于 20%,形状和色泽不一致。

5.2 理化指标检测

5.2.1 单果质量

采用感量 1 g 的天平测定样枣 100 枚,取其平均质量。

5.2.2 含水率

按 GB/T 5009.3 规定执行。

5.2.3 可食率

取样枣 50 枚,采用感量 1 g 的天平测定。首先称取样本的质量,然后称取去核后样本的质量,按式(1)计算,计算结果保留整数。

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100 \cdots \cdots (1)$$

式中:
X ——可食率, %;

m_1 ——样枣去核后的质量,单位为克(g);
 m ——样枣质量,单位为克(g)。

5.2.4 可溶性固形物含量

按 GB/T 12295 执行。

5.3 卫生指标检验

5.3.1 汞

按 GB/T 5009.17 执行。

5.3.2 砷

按 GB/T 5009.11 执行。

5.3.3 铅

按 GB/T 5009.12 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) 因人为或自然条件使生产环境发生较大变化;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 国家质量监督机构或行业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,交收检验内容包括外观、标志及包装,检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.2 组批规则

同一等级、同一产地和同一批销售的果实作为一个检验批次。

6.3 抽样

按 GB/T 8855 规定进行。

6.4 验收容许度

一个检验批次的样品容许不符合等级质量的数量(以质量计)见表 6。

表 6 各等级不符合质量指标要求的容许范围

项 目	容 许 度		
	特 级	一 级	二 级
外观质量: 缺陷果实率, % ≤ 其中:腐烂果 虫蛀枣 干条果	3 0 0 0	5 0 0 1	5 0 0 2
理化指标:			
小果率, % ≤	2	4	6
含水率(干枣)	标准值 + 3%	标准值 + 3%	标准值 + 3%
可溶性固形物含量	标准值 - 2%	标准值 - 2%	标准值 - 2%

6.5 判定准则

6.5.1 凡是符合本标准规定的要求,则判定为合格产品。各等级不符合要求产品的容许度见表 6,但应达到下一等级的要求。二级不允许有腐烂果和虫蛀枣。

6.5.2 卫生指标有一项不合格或农药残留量超标,则该批次产品不合格。

6.5.3 复检

按本标准检验,理化指标如有一项检验不合格,应另取一份样品复检,若仍不合格,则判定该批产品不合格;若复检合格,则应再取一份样品作第二次复检,以第二次复检结果为准。

外观指标和卫生指标不进行复检。

7 标志

按 GB 7788 的规定,包装上应有下列标志

- a) 品名;
- b) 等级;
- c) 净含量;
- d) 产地;
- e) 企业名称;
- f) 地址;
- g) 生产者姓名或代码;
- h) 商品标志;
- i) 执行标准;
- j) 生产日期。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

8.1.1 采用结构坚固、耐挤压、无异味和符合卫生标准的塑料制品箱或袋、纸箱包装,箱内平滑无尖锐突起。

8.1.2 采摘后装果运输前应注意防雨,果实表面有水不应装箱。

8.1.3 每一件包装应装同一等级的果实,不应混级包装。

8.1.4 同一批货物各件包装的净含重应一致,果品净含量与标识相符。

8.2 运输

8.2.1 运输时要注意防雨防潮。不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味以及不洁物混合装运。

8.2.2 运输工具应保持清洁、卫生、无污染。

8.3 贮存

暂时贮存应于干燥、阴凉、通风、清洁、卫生处,不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味以及不洁物混。鲜枣长期贮存应置于保鲜库中,贮存温度应控制在 $-1^{\circ}\text{C} \sim 3^{\circ}\text{C}$ 之间,相对湿度应控制在 90% ~ 95% 之间。干枣的长期贮存应置干燥的环境之中。