B05

DB13

河北省地方标准

DB13/T 535-2004

沙棘果实质量

2004-3-29 发布

2004-3-29 实施

河北省质量技术监督局 发布

食品伙伴网<http://www.foodmate.net>

前 言

本标准由河北省林业局提出。

本标准起草单位：塞罕坝机械林场

本标准主要起草人：戴继先 张向忠 刘春延 崔 岩 鲁艳华 赵亚民 胡振天 李大林 韩国义
张瑞文

沙棘果实质量

1 范围

本标准规定了沙棘果实的术语和定义、分类与分级、质量要求、试验方法及检测规则、包装、标志、运输和贮运。

本标准适用于各类沙棘果实。

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，但鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可以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

3.1 果实完整良好

果实形态完整，无破裂、虫斑及病斑。

3.2 果实洁净

果实表面无泥土、灰尘、污垢及其他异物。

3.3 异味

果实因接触其他物质或吸收不良气体而产生的气味和滋味。

3.4 成熟

果实发育充分，呈现出本品种应有的大小、形状、颜色和风味。

3.5 色泽

本品种成熟时应具有的颜色深浅和光泽。

3.6 整齐度

指同一果实品质等级内果实大小的均匀程度。

3.7 破损果

指果皮破裂的沙棘果。

3.8 刺伤

果实采摘或采后处理过程中果皮被刺破或划破，伤及果肉而造成的损伤。

3.9 压伤

果实因受压造成的人为损伤。轻微压伤指果皮未破，伤面轻微凹陷，无汁液外溢。

3.10 日灼

果面因强烈日光照射而形成的变色斑点。轻微日灼指果面稍微发白。

3.11 杂质含量

指果品中混有杂物（如叶片等）的多少，以百分比计。

3.12 总糖

指果实汁液中所含的能溶于水的糖类、有机酸、维生素、可溶性蛋白、色素和矿物质的总和。

3.13 容许度

同一品种同一等级的沙棘果优劣存在差异，规定一个低于本等级质量的允许程度，以百分率表示。

4 产品分类与分级

4.1 分类

按百果重大小将沙棘果划分为大果沙棘和普通沙棘。百果重大于 25g 的为大果沙棘，百果重小于或等于 25g 的为普通沙棘。

4.2 分级

按果实大小和其他质量标准将沙棘果分为特等、一等和二等，未被归入以上等级的果实为等外果。

5 质量要求

5.1 果实质量、大小等级指标

果实质量等级规格指标应符合表 1 要求。

5.2 安全要求

应符合 GB18406.2-2001 中第 4 章的要求。

6 检验规则及试验方法

6.1 检验规则

6.1.1 凡同品种、同等级、一次调运或出售的果实作为一个检验批次。

6.1.2 抽样

表 1 沙棘果实质量指标

项目	指标			
	特等	一等	二等	
基本要求	果实成熟时及时采摘，果实完整良好，新鲜洁净，无不正常外来水分。果形端正，果皮颜色具有本品种成熟时应有的色泽并着色均匀，无刺伤。具有可采收成熟度或食用成熟度。整齐度好，同一品种单个果实相差不超过 15%。			
病虫果率	无	≤3%	≤5%	
果实大小 (百果)	小果沙棘	≥23g	≥20g < 23g	≥15g < 20g
	大果沙棘	≥40g	≥30g < 40g	>25g < 30g
可溶性固形物%	≥5.5	≥4.0 < 5.5	≥3.0 < 4.0	
Vc (mg/100g)	≥1000	≥900 < 1000	<900	
果面	破损果	<2%	<5%	<8%
	刺伤	<2%	<5%	<8%
	压伤	<2%	<5%	<8%
	日灼	无	无	<2%
	累计	<5%	<8%	<10%
容许度	<2%	<3%	<5%	

6.1.2.1 抽样批次及部位以一个检验批次为一个抽样批次。应在整批货物的不同部位随机抽取，抽取的样品必须具有代表性，样品的检验结果必须适用于整个检验批次。

6.1.2.2 抽样数量 50 件以内，抽取 2 件；51 ~ 100 件抽取 3 件；101 ~ 500 件抽取 2.5%；501 ~ 2000 件抽取 2.0%；2000 件以上抽取 1.0%。以百分率抽样时，取样不足整件时，以上限整件计。分散零担沙棘果可在装果容器的上、中、下各部位随机抽取，样品数量不少于 1 000 个沙棘果。如遇特殊情况，需扩大检验范围时，可适当增加抽样数量。

6.1.3 不符合本等级质量指标，并超出容许度规定范围的果实，应按实际质量确定等级。

6.1.4 容许度

6.1.4.1 各等级容许度允许的不符合等级规定的果实，只能是邻级果，而且不允许有严重破损、刺伤、压伤的果实包括在容许度内。并在下一级的容许度范围之内。

6.1.4.2 容许度的测定以全新抽检包装件的平均数计算。

6.1.4.3 验收容许度

6.1.4.3.1 特等果中容许度不得超过 2%。

6.1.4.3.2 一等果中容许度不得超过 4%。

6.1.4.3.3 二等果中容许度不得超过 6%。

6.1.4.4 在整批果实满足该等级规定容许度的前提下，单个包装的容许度不得超过规定容许度的 1.5 倍。

6.2 检验程序和方法

6.2.1 外部形状检测

将抽取样品称重后，逐件摆放在检验台上，按本标准规定项目检出不合格果和破损果，以件为单位分项记录。每批样果检验完毕后，计算检验结果，判定该批沙棘果的品质等级。

6.2.2 外观和成熟度由感官鉴定。

6.2.3 百果重用天平（感量 0.1g）测定。

6.2.4 目测果面的自然损伤和机械损伤。

6.2.5 检出的不合格果，以果重为基准，分项按下式计算百分率，精确到小数点后一位。各单项不合格果百分率的总和，即为该批果实不合格果的总百分率。

$$\text{单项不合格果}\% = \text{单项不合格果重（或果数）} / \text{检验总果重（或总果数）} \times 100$$

6.3 内在品质检验

6.3.1 果实可溶性固形物的测定

6.3.1.1 试样 从样箱中随机取出果实 100 个。

6.3.1.2 仪器 WYT-32 型手持糖量折光仪。

6.3.1.3 测定方法 将随机抽取的 100 个果实再随机抽取 10 个果实，用取汁器挤出果汁，滴于折光仪载样板上，读数并记录。重复三次，取平均值。

6.3.2 卫生指标

按 GB18406.2-2001 中第五章检验。

7 包装和标志

7.1 包装容器

包装容器必须坚实、牢固、干燥、洁净、无异味，保证果实受到适当的保护。包装容器可采用纸箱、塑料箱等容器，一般不用条筐为包装容器。各种包装容器的规格不宜过大，一般不超过 10kg。同一批果实应采用相同质地的包装容器，且规格统一。

7.2 包装方法

各等级果实必须分装，既要装紧装满，防止果实在容器中晃动，又要防止果实间过度挤压造成压

伤。大果沙棘包装内不得有枝、叶、砂、尘土及其他异物。小果沙棘杂物含量不得超过1%。各包装件表层、中层、底层的沙棘果必须质量相同。

7.3 标志

同一批沙棘果，其包装标志在形式和内容上均须统一。标志内容应包括品名、品种、等级、百果重、净重、产地、百果重以克（g）为单位，净重以公斤（kg）为单位。

8 运输和贮存

8.1 沙棘果在站台或码头待运时，必须批次分明，堆码整齐，环境整洁，通气良好。严禁烈日暴晒和雨淋，并尽量缩短待运时间。

8.2 沙棘果露地堆放，应选择阴凉通风地点，尤其要注意防热。

8.3 在堆放和装卸时，应轻拿轻放，运输工具要洁净卫生，库房不得有鼠害。不得与有害物品混存混运。