

# DB 5202

## 六盘水市地方标准

DB 5202/T XXXX—XXXX  
代替DB5202/T 010-2018

### 猕猴桃主栽品种鲜果质量要求

Fruit quality standard of main kiwifruit cultivar

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替DB5202/T 010—2018《猕猴桃主栽品种鲜果质量标准》，与DB5202/T 010—2018相比的主要技术变化如下：

- a) 修改第1章内容（见第1章，2018版第1章）。
- b) 修改第2章内容（见第2章，2018版第2章）。
- c) 修改第3章内容（见第3章）。3.3斑迹中：“药剂”改为“药剂斑”；修改3.6“缺陷果”为“畸形果”；修改3.7“畸形果”为“缺陷果”。
- d) 修改第4章内容（见第4章）。4.1感官质量要求中：果实单果重质量指标；“缺陷”要求指标改为“无般缺陷果”。
- e) 修改第5章内容（见第5章5.2.4）。
- f) 修改第6章内容（修改6.1为“检验批次”并规定了有关内容）。
- g) 修改第7章内容，简化为一句话，不再分节。

**请注意：本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。**

本文件由六盘水市农业科学研究院提出。

本文件由六盘水市农业农村局归口。

本文件起草单位：六盘水市农业科学研究院、六盘水市农业农村局、贵州省园艺研究所、水城区农业农村局、六盘水市市场监督管理局、贵州大学。

本文件主要起草人：王梦柳、李秀亚、黄伟、汪志威、胡秋龄、周玉萍、宋福兵、张荣全、邓体荣、周禹佳。

# 猕猴桃主栽品种鲜果质量要求

## 1 范围

本文件规定了六盘水猕猴桃主栽品种‘红阳’和‘东红’鲜果质量要求、试验方法、检验规则、包装和标识。

本文件适用于六盘水市生产的‘红阳’和‘东红’猕猴桃鲜果。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.18	食品中氟的测定
GB 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.20	食品中有机磷农药残留量的测定
GB 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
NY/T 896	绿色食品 产品抽样准则
GB 15569	农业植物调运检疫规程
NY/T 393	绿色食品农药使用准则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**生理成熟** *physiological maturity*

水果达到充分发育，内含物富集的状态。

### 3.2

**完熟** *full ripe*

达到生理成熟的果实采收后,经一定时间的贮存使果实达到质地变软,出现芳香味的最佳食用状态。

### 3.3

#### 斑迹 spot

果面的各种病斑、变色斑、疤痕、介痕、菌迹、药剂斑等。

### 3.4

#### 损伤 damage

由于机械或物理因素在果实表面、外皮上形成的,也可渗入果肉中各种碰压伤、摩擦伤、日灼伤、冻伤、发育性裂口等。

### 3.5

#### 腐烂果 decay fruit

果实遭受病原物的侵染,细胞的中胶层被病原物分泌的酶所分解,导致细胞分离、内部组织溃败,丧失食用价值的果实。

### 3.6

#### 畸形果 deformity fruit

果实明显变形,不具有本品种果形的固有特征。

### 3.7

#### 缺陷果 defect fruit

果面有斑迹,或果实有损伤、畸形、腐烂的果。

### 3.8

#### 果形良好 fruit formal good

果形具有本品种的固有特征,允许有部分轻度凹凸或粗糙,但凹凸或粗糙部分不明显影响外观。

### 3.9

#### 容许度 tolerance

达不到规定质量等级或尺寸等级要求的产品的百分数。

## 4 质量要求

### 4.1 感官质量要求

鲜果的等级应满足相应的感官质量指标,应符合表1的规定。

表 1 感官质量指标

项目	特级	一级	二级
果形	具有红阳和东红两品种固有果形,端正,无畸形果	具有红阳和东红两品种固有果形,端正,无畸形果	具有红阳和东红两品种固有果形,端正,无畸形果
色泽	果面暗绿色至浅绿色,着色均匀	果面暗绿色至浅绿色,着色均匀	果面暗绿色至浅绿色,着色均匀
果面	果面洁净,无损伤及各种斑迹,无外部异常水分	果面洁净,无损伤及各种斑迹,无外部异常水分	果面洁净,无损伤及各种斑迹,无外部异常水分
果肉色泽	品种固有的色泽,‘红阳’是黄肉或黄绿	品种固有的色泽,‘红阳’是黄肉或黄绿肉红心,‘东红’	品种固有的色泽,‘红阳’是黄肉或黄绿肉红心,‘东红’是黄肉红

	肉红心，‘东红’是黄肉红心	是黄肉红心	心
果心	果心饱满，没有空心，软熟果果心不硬	果心饱满，没有空心，软熟果果心不硬	果心饱满，没有空心，软熟果果心不硬
风味	软熟后表现品种固有风味，有香气，无异味	软熟后表现品种固有风味，有香气，无异味	软熟后表现品种固有风味，有香气，无异味
成熟度	采收时达到生理成熟指标，无变软，无明显皱缩	采收时达到生理成熟指标，无变软，无明显皱缩	采收时达到生理成熟指标，无变软，无明显皱缩
果实单果重(g)	100~120	80~99	60~79
缺陷	无般缺陷果	无般缺陷果	无般缺陷果

#### 4.2 完熟理化指标

完熟理化指标应符合表2的规定。

表2 果实完熟理化指标

品种	红阳	东红
干物质 (%)	≥ 17.5	≥ 17.5
可溶性固形物 (%)	≥ 15.5	≥ 16
硬度 (kg/cm <sup>2</sup> )	2-3	1.5-2
总糖 (%)	≥ 10	≥ 10
总酸 (%)	≤ 1.0	1-1.5
固酸比	≥ 16	≥ 14

注：本产品应在采收后常温下15~20天完熟时进行检验

#### 4.3 卫生要求

##### 4.3.1 重金属要求

重金属要求应符合表3规定

表3 重金属限量 (mg / kg)

项目	指标
砷 (以As计)	≤ 0.2
铅 (以Pb计)	≤ 0.2
镉 (以Cd计)	≤ 0.01
汞 (以Hg计)	≤ 0.01
氟 (以F计)	≤ 0.5
铬 (以Cr 计)	≤ 0.5

### 4.3.2 农药残留要求

农药残留要求应符合表4规定

表4 农药残留量限量 (mg / kg)

项 目	指 标
六六六	≤ 0.05
滴滴涕	≤ 0.05
乐果	≤ 0.5
敌敌畏	≤ 0.1
对硫磷	不得检出
马拉硫磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
杀螟硫磷	≤ 0.2
倍硫磷	≤ 0.02
氯氰菊酯	≤ 1
溴氰菊酯	≤ 0.02
氰戊菊酯	≤ 0.1

### 4.3.3 鲜果检疫

鲜果检疫应符合GB 15569规定。

## 4.4 容许度

### 4.4.1 品质容许度：

各包装允许有不符合所标等级要求的猕猴桃，以重量计应符合以下要求：

- a) 特级可有不超过4%的猕猴桃不满足本级要求，但须满足一级要求；
- b) 一级可有不超过5%的猕猴桃不满足本级要求，但须满足二级要求；
- c) 二级可有不超过6%的猕猴桃不满足本级要求，也不满足最低品质要求和最低成熟度要求，但腐烂、严重擦伤或其他变质致使不适于食用的猕猴桃除外。

### 4.4.2 大小容许度

所有等级可有4%的猕猴桃不满足规定的大小或大小范围要求，但这些猕猴桃只能是相邻等级的猕猴桃。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求测定

从样品中随机抽取100枚猕猴桃，按4.1的要求做感官检验。缺陷果容许度按下述方法：从样品中随机抽取100枚猕猴桃，检出缺陷果，计数，计算缺陷果百分数。再从缺陷果中检出腐烂果，计数，计算腐烂果百分数。

将样品果置于自然光下，用精度为0.1g的天平测量果实重量，用鼻嗅和品尝的方法检测异味，其余指标由目测或用量具测量确定，当果实外部有病虫害症状或对果实内部有怀疑时，应抽取样果剖开检验，一个果实同时存在多种缺陷时，仅记录最主要的一种缺陷，不合格率按式(1)计算，结果保留1位小数。

$$X = \frac{m_1}{m_2} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——感官不合格率，单位为百分数（%）

M1——不合格样本的质量，单位为克(g)

M2——检验样本的质量，单位为克(g)

## 5.2 理化指标测定

### 5.2.1 总干物质测定

从样品中随机抽取10个单果，削皮，切成3毫米薄片，称重，然后在恒温箱中烘干至恒重，计算出烘干后重量占烘干前的比例，即为干物质含量。

### 5.2.2 果实硬度测定

用称单果重的10个样品果，用GY-4水果硬度计测量，称量结果保留小数点后一位数。

### 5.2.3 总糖测定

按GB 5009.7 规定执行。

### 5.2.4 总酸测定

按GB 12456 规定执行。

### 5.2.5 固酸比测定

是可溶性固形物含量与总酸含量比值。

### 5.2.6 单果重测定

从样品中随机抽取10个单果，用感量0.1g的天平进行称量，称量结果保留小数点后一位数，测定结果以单果重范围表示，即“最小值-最大值”。

## 5.3 重金属限量指标测定

重金属限量指标按表5规定方法测定。

表5 重金属限量测定方法

项 目	测定方法
砷（以As计）	GB 5009.11
铅（以Pb计）	GB 5009.12
镉（以Cd计）	GB 5009.15
汞（以Hg计）	GB 5009.17
氟（以F计）	GB 5009.18
铬(以Cr 计)	GB 5009.123

#### 5.4 农药残留量限量

农药残留量限量指标按表6规定的方法测定。

测定指标	测定方法
六六六、滴滴涕	GB 5009.19
乐果、敌敌畏、对硫磷、马拉硫磷、甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷	GB 5009.20
氯氰菊酯、溴氰菊酯、氰戊菊酯	GB 5009.110

#### 5.5 果实检疫

按GB 15569规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 检验批次

同一生产基地，同一等级，同一批采收的产品为一个检验批次。

#### 6.2 抽样方法

按NY/T 896的规定执行。

#### 6.3 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或指标进行检验。有下列情形之一者需进行型式检验：

- a) 申请绿色食品标志的产品；
- b) 前后两次出厂检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- d) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

#### 6.4 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、标签、缺陷果容许度、感官及单果重。安全卫生指标应根据土壤环境背景值及农药施用情况选测。检验合格并附合格证的产品方可交收。

#### 6.5 判定规则

无论交收检验或型式检验，一项指标检验不合格，则该批产品为不合格产品。单果重以最小值为判定依据。

为确保理化、卫生项目检验不受偶然误差影响，凡某项目检验不合格，应另取一份样品进行复对包装、标志、缺陷果容许度不合格的产品，允许生产单位进行整改后申请复检。

### 7 包装

包装材料应清洁、干燥，外包装应牢固，抗挤压，外包装图示应符合GB/T 191的规定。

## 8 标识

在标签上标注产品质量标志、产品名称、单果重、果实个数或净重、包装日期、保存期、保存条件、产地、生产单位、执行标准代号等内容。

---