



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19586—2008  
代替 GB 19586—2004

## 地理标志产品 吐鲁番葡萄干

Product of geographical indication—  
Turpan raisin

2008-06-25 发布

2008-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布



## 前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》及 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准代替 GB 19586—2004《原产地域产品 吐鲁番葡萄干》。

本标准与 GB 19586—2004 相比主要变化如下：

- 将标准由强制性改为推荐性；
- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改相关名称内容；
- 增加了术语和定义“发育不良果”；
- 修改补充了“晾制方法”，使其更加明确，便于操作；
- 降低了“分级指标”中的杂质指标，从而提高了产品品质。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：吐鲁番地区质量技术监督局。

本标准主要起草人：原建设、阿扎提江·皮尔多斯、杨文菊、方海龙、张金涛、卫建国、哈里旦。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19586—2004。

## 地理标志产品 吐鲁番葡萄干

### 1 范围

本标准规定了吐鲁番葡萄干的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的吐鲁番葡萄干。

### 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 5009.7 食品中还原糖的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 16325 干果食品卫生标准

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**吐鲁番葡萄干 Turpan raisin**

以吐鲁番原产地域范围内的葡萄为原料，按本标准晾制，质量达到本标准要求的葡萄干。

#### 3.2

**破损果粒 damaged raisin particle**

外形不完整的或加工过程中机械损伤的干果粒。

#### 3.3

**霉变果粒 mildew and metamorphose raisin particle**

生霉变质不能食用的干果粒。

#### 3.4

**虫蛀果粒 worm-eaten raisin particle**

被虫蛀蚀的干果粒。

#### 3.5

**杂质 impurity**

夹杂在葡萄干中的穗轴、果梗。

#### 3.6

**果粒色泽度 colour and lustre degree**

干果粒天然绿色色泽一致的程度。

#### 3.7

**果粒饱满度 satiation degree**

干果粒饱满的程度。



3.8

果粒均匀度 uniformity degree

干果粒大小均匀的程度。

4 地理标志产品保护范围

吐鲁番葡萄干的产地范围为国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的 范围,即吐鲁番地区辖区内(吐鲁番市、鄯善县、托克逊县)种植区,见附录 A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 日照

年日照时数 2 912.3 h~3 062.5 h,年日照百分率 65%~69%。

5.1.2 气温

年气温 11.7 °C~14.4 °C,全年大于等于 10 °C 的积温 4 598.8 °C~5 480.0 °C,8 月、9 月大于等于 10 °C 的积温大于等于 1 000 °C,无霜期 205 d~236 d。

5.1.3 降水

年降水量 8.8 mm~27.6 mm。

5.1.4 空气相对湿度

空气相对湿度值为:年平均 42%~44%,8 月~9 月平均 35%~40%。

5.1.5 土壤

土壤系灌耕土、灌淤土、风沙土、潮土和经过改良的棕色荒漠土,土壤通透性良好,含盐量低于 0.15%,土壤呈中性略偏碱性。

5.2 晾制

5.2.1 晾房要求

晾房应通风良好,以土坯或红砖砌成晾房。

5.2.2 晾晒方法

5.2.2.1 晾制方法

采用挂刺或帘式方法在晾房内自然晾干。

5.2.2.2 晒制方法

在地表覆盖物上,通过阳光直接晒制或机械风干。

5.2.3 分级加工

通过除梗、除杂、筛分,分级存放。

5.3 质量要求

5.3.1 分级指标

吐鲁番葡萄干分级指标应符合表 1 规定。

表 1 吐鲁番葡萄干分级指标

项 目	特 级	一 级	二 级	三 级
外观	粒大、饱满	粒大、饱满	果粒大小较均匀	
滋味	具有本品种风味,无异味			
总糖/%	≥ 70	65		
水分/%	≤	15		



表 1 (续)

项 目	特 级	一 级	二 级	三 级
果粒均匀度/% $\geq$	90	80	70	60
果粒色泽度/% $\geq$	95	90	80	70
破损果粒/% $\leq$	1	2	3	5
杂质/% $\leq$	0.1	0.3	0.5	0.8
霉变果粒	不得检出			
虫蛀果粒	不得检出			

5.3.2 卫生指标

按 GB/T 16325 规定执行。

6 试验方法

6.1 感官指标

将样品平铺在样品盘或检验台上,在室内面向自然光线下,用肉眼观察干果粒大小均匀程度和色泽度并品尝。

6.2 理化指标

6.2.1 总糖的测定

按 GB/T 5009.7 规定执行。

6.2.2 水分的测定

按 GB/T 5009.3 规定执行。

6.3 杂质

6.3.1 仪器用具

6.3.1.1 天平:感量 0.1 g。

6.3.1.2 金属规格套筛。

6.3.2 杂质

分别取 100 g 试样,在天平上称量后,置于筛孔直径为 0.2 mm 筛上。下接筛,上履筛盖,环行平筛 1 min,转速约 60 r/min。

筛毕倒出试样,将所有筛下物收集于洁净小皿内,再检出筛上试样中各类杂质,合并筛下物称量,按式(1)计算杂质总含量。

$$A = \frac{H}{T} \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

式中:

A——杂质总含量, %;

H——筛上杂质加筛下物总质量,单位为克(g);

T——试样质量,单位为克(g)。

6.4 果粒色泽度

从试样检出色泽相对一致的果粒合并称量,按式(2)计算果粒色泽度。

$$C = \frac{S}{T} \times 100 \dots\dots\dots(2)$$

式中:

C——果粒色泽度, %;

S——色泽相对一致果粒总质量,单位为克(g);

T——试样质量,单位为克(g)。

6.5 果粒均匀度

从试样中挑选出大小相对一致的果粒称量,按式(3)计算果粒均匀度。

$$D = \frac{F}{T} \times 100 \dots\dots\dots(3)$$

式中:

D——果粒均匀度,%;

F——大小相对一致果粒总质量,单位为克(g);

T——试样质量,单位为克(g)。

6.6 破损果粒

在检验筛上杂质的同时,从试样中检出破损的果粒称量,按式(4)计算破损果粒含量百分比率。

$$J = \frac{E}{T} \times 100 \dots\dots\dots(4)$$

式中:

J——破损果粒含量,%;

E——破损果粒质量,单位为克(g);

T——试样质量,单位为克(g)。

6.7 卫生指标

按 GB/T 16325 规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一等级、同样包装、同一贮存条件下(或标注同一生产日期的小包装产品)存放的葡萄干为一批次。

7.2 抽样量

从每批产品中随机抽取不少于 1 kg 的样品为检样。

7.3 取样方法

在每批次葡萄干的不同部位按规定数量随机取大样,将已取的大样倾置于洁净的铺垫物上,充分混合均匀后,用四分法平分,取其中 2 份,1 份为检样,另 1 份为备检样。

7.4 检验分类

7.4.1 出厂检验

产品包装前应按照本标准要求进行质量等级检验,按等级要求分别包装并将合格证附于包装箱内。

7.4.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验,型式检验项目为本标准全部技术要求:

- a) 每年加工初期;
- b) 质量技术监督部门提出型式检验要求时。

7.4.3 交货验收

供需双方在交售现场按交货量随机抽取不少于 1 kg 的样品,按照本标准规定的质量等级进行分级。

7.5 判定

检验结果中如水分、总糖有一项指标达不到要求,则应加倍抽样进行复检,复检仍达不到要求的,则判定为等外品;在分级要求中,如有一项指标达不到要求,即按其实际等级定级;若两个以上项目达不到要求的,则按低等级定级;若等级指标达不到三级要求的,则判为等外品或进行加工整理后重新定级;凡



卫生指标不合格,均判定为不合格品。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

产品标签应当符合 GB 7718 规定。获准使用地理标志产品专用标志的生产者,应按地理标志产品专用标志管理办法的规定在其产品上使用防伪专用标志。

### 8.2 包装

包装物材料应符合国家关于食品包装材料和卫生要求。

### 8.3 运输

在运输过程中严禁日晒、雨淋,防潮、防压,运输工具应清洁卫生,不得与有毒有害物品混装混运。

### 8.4 贮存

在低温、干燥、弱光或无光和通风良好条件下存放,应防潮隔湿,严禁与地面直接接触;不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。

附录 A  
(规范性附录)  
吐鲁番葡萄干地理标志产品保护范围图

吐鲁番葡萄干地理标志保护范围见图 A.1。

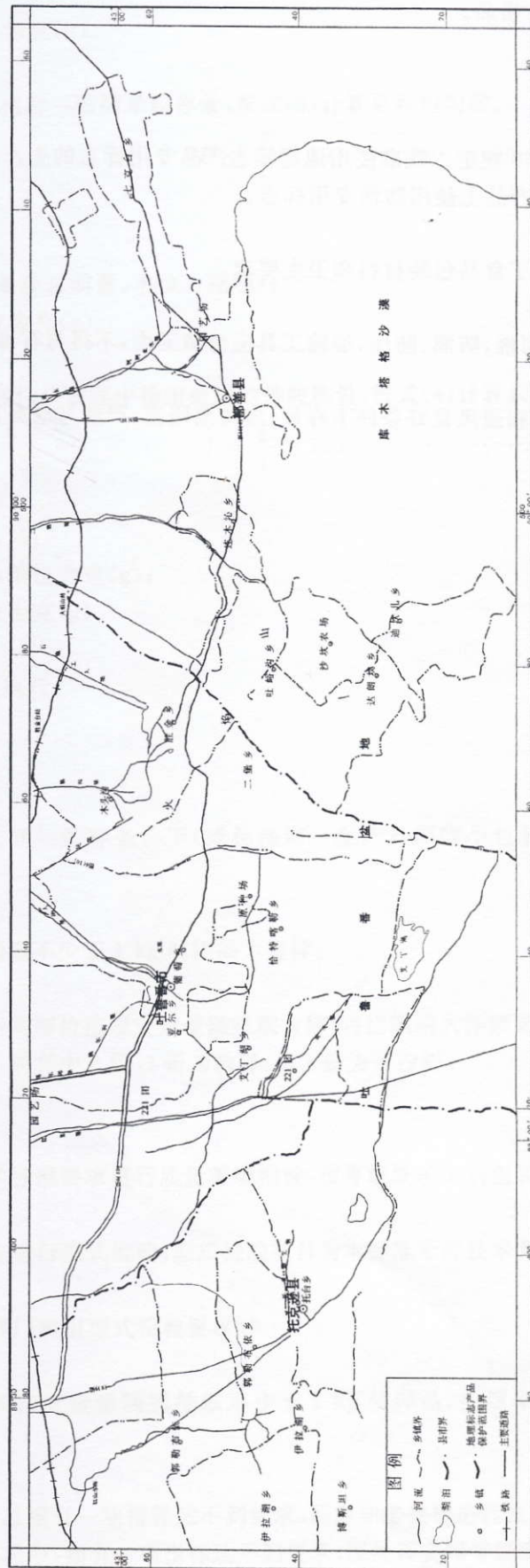


图 A.1 吐鲁番葡萄干地理标志产品保护范围图