



中华人民共和国国家标准

GB/T 27657—2011

树 莓

Raspberry

2011-12-30 发布

2012-04-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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：国家农业深加工产品质量监督检验中心、吉林农业大学。

本标准主要起草人：刘俊会、安伟、李亚东、王莹、刘树英、张志东、吴林、李刚、华蕾。

树 莓

1 范围

本标准规定了鲜食树莓的质量要求、质量容许度要求、安全指标要求、试验方法、检验规则、包装、标识规定、运输和贮存等内容。

本标准适用于鲜食树莓。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

树莓 raspberry

蔷薇科,树莓属植物的果实,聚合果,形状有圆头形、圆锥形、半球形等。包括红树莓、黄树莓、黑树莓和紫树莓。

3.2

非正常的外来水分 abnormal external moisture

雨淋或用水冲洗后在果实表面留下的水分,不包括由于温度变化产生的轻微凝结水。

3.3

果形缺陷 fruit shape defect

果实形状不正常改变或聚合果有缺失。

注:果实形状不正常改变为轻微缺陷;缺失达5%以下为轻微缺陷,如缺失达5%以上为严重缺陷。

3.4

成熟度 mature degree

果实成熟的程度,果实完成生长发育阶段,体现出应有的色泽、风味等固有的基本特征,果面着色90%以上的果实为成熟果。

3.5

整齐度 uniformity

样品中果实大小的差异程度,以重量差异限度进行评价。

4 质量要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 具有本品种固有的特征和风味。
- 4.1.2 具有适应市场销售或贮存要求的成熟度。
- 4.1.3 果实保持完整良好。
- 4.1.4 新鲜洁净,无异味。
- 4.1.5 不带非正常的外来水分。
- 4.1.6 不含任何肉眼可见杂物。
- 4.1.7 没有胎座的果实不能有花萼和花托;有胎座的果实应保留花萼和花托,无果梗。
- 4.1.8 无病虫果。

4.2 质量等级要求

鲜食树莓分为三个等级,各质量等级要求见表1。

表1 树莓质量等级要求

项目	等 级		
	优等品	一等品	二等品
整齐度	平均果重 5.0 g 以下, ±20%	平均果重 5.0 g 以下, ±25%	不作要求
	平均果重 5.0 g~15.0 g, ±15%	平均果重 5.0 g~15.0 g, ±20%	
	平均果重 15.0 g 以上, ±10%	平均果重 15.0 g 以上, ±15%	
色泽	色泽无缺陷	允许色泽有轻微缺陷	色泽有缺陷,但不影响风味
果形	具有本品种应有的特征, 果形完整	具有本品种应有的特征, 允许果形有轻微缺陷	具有本品种应有的特征,允许 果形有缺陷,不得有畸形果
碰压伤	无	有轻微碰压伤的果实不 超过 1%,无汁液浸出	允许有碰压伤的果实不超过 2%,允许有少许的汁液浸出
成熟度	不允许有未熟果和过 熟果	允许有不超 1% 的未熟 果和过熟果	允许有不超 2% 的未熟果和 过熟果
聚合果的 完整性	完整,无缺失	允许果形有轻微缺失	允许果形有缺失,但不能超过 整个果实的 50%

5 质量容许度要求

5.1 优等品

按重量计,允许不符合该级别要求的树莓鲜果为 5%,但要符合一等品的要求。另外,在符合上述质量误差的前提下,有胎座的果实包装中允许有 5% 的鲜食树莓不带有花萼和花托,没有胎座的果实包

装中允许 5% 的鲜食树莓带果梗、花萼和花托。

5.2 一等品

按重量计,允许不符合该级别要求的树莓鲜果为 10%,但要符合二等品的要求。另外,在符合上述质量误差的前提下,有胎座的果实包装中允许有 10% 的鲜食树莓不带有花萼和花托,没有胎座的果实包装中允许 10% 的鲜食树莓带果梗、花萼和花托。

5.3 二等品

按重量计,允许有 10% 鲜食树莓不符合该级要求,但应符合基本要求,另外,在符合上述质量误差的前提下,有胎座的果实包装中允许有 10% 的鲜食树莓不带有花萼和花托,在没有胎座的果实包装中允许 10% 的鲜食树莓带果梗、花萼和花托。

6 安全指标要求

6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

6.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7 试验方法

7.1 质量等级检验

7.1.1 检验程序

从每件供试样品中随机抽取树莓果实 100 个~200 个,按质量要求项目检出不合格果,以件为单位分项记录,在同一个果实上兼有两项或两项以上不同缺陷与损伤项目者,可只记录其中对品质影响较重的一项。每批样果检验完毕后,计算检验结果,评定该批树莓的等级品质。

7.1.2 操作和评定

7.1.2.1 特征和风味:根据不同树莓品种用目测和品尝的方法进行检测。

7.1.2.2 成熟度:主要通过果实的着色程度来判断,当果面着色 90% 以下为未熟果,果面着色达 90% 以上为成熟果,果面着色达 100% 且果实比较绵软为过熟果。

7.1.2.3 完整性、非正常的外来水分、杂物、花萼、花托和果梗:目测方法检测。

7.1.2.4 新鲜度、洁净度和异味:新鲜度用目测和品尝的方法检测;洁净度用目测的方法检测;异味用嗅的方法检测。

7.1.2.5 病虫果:果实外部表现有病虫害症状,或外观尚未发现变异而对果实内部有怀疑者,用小刀切割进行检验,如发现内部有病变时,可扩大检果切割数量,进行严格检查。

7.1.2.6 整齐度评价(重量差异限度):取试样 30 个,精密称定总重量,求得平均果重后,再分别精密称定单果重,单果重与平均果重相比较。按式(1)计算整齐度,精确到整数位。

$$A = \frac{m_2 - m_3}{m_3} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

A ——试样的整齐度,%;

m_2 ——试样的单果重,单位为克(g);

m_3 ——试样的平均果重,单位为克(g)。

7.1.2.7 色泽、果形和聚合果的完整性：目测方法检测。

7.1.2.8 碰压伤：果实由于运输和贮藏等过程中受到挤压和擦碰等在果实表面形成的伤害，严重时会产生汁液浸出。

7.1.2.9 检验时，将各种不符合规定的果实检出，分项称量，并在检验单上正确记录，按式(2)计算百分率，精确到0.1%。

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

X —— 试样中单项不合格率，%；

m_1 —— 试样中单项不合格果重，单位为克(g)；

m —— 试样的总重量，单位为克(g)。

7.2 安全指标检验

7.2.1 污染物限量按照 GB 2762 规定的检验方法检验。

7.2.2 农药最大残留限量按照 GB 2763 规定的检验方法检验。

8 检验规则

8.1 组批规则

同一品种、同一等级、同一产地、同批采收的蓝莓作为一个检验批次；市场抽样以相同渠道进货为一个检验批次。

8.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 规定执行。

8.3 检验分类

8.3.1 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进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

8.3.2 交收检验

每批产品交收前，生产单位都要进行交收检验。交收检验内容包括质量要求、包装、标识规定。

8.4 判定规则

质量要求、质量容许度要求、安全指标不合格，应加倍抽样复验，如仍不合格，则判该批产品为不合格。

9 包装

9.1 包装容器应采用纸箱、塑料箱、木箱进行分层包装，应坚实、牢固、干燥、清洁卫生，无不良气味，对

产品应具有充分的保护性能。内外包装材料及制备标记所用的印色与胶水应无毒性。

9.2 产品应按同一产地、同一批采收、同一品种、同一等级规格进行包装。

9.3 包装内鲜食树莓的可视部分应具有整个包装产品的代表性。

9.4 每个包装的鲜食树莓的净重不宜超过 500 g。

10 标识规定

10.1 标志

同一批货物的包装标志,在形式上和内容上应完全统一。每一外包装应印有鲜食树莓的标志文字和图案,对标志文字和图案暂无统一规定的,标志文字和图案应清晰、完整,集中在包装的固定部位,不能擦涂。

10.2 标签

按 GB 7718 执行。标签上的字迹应清晰、完整、准确。

11 运输和贮存

11.1 运输

11.1.1 运输工具清洁、卫生、干燥、无异味。

11.1.2 不与有毒、有害物质混运。

11.1.3 长途运输宜采用冷藏车辆。

11.2 贮存

11.2.1 果实采收后 10℃~12℃预冷 10 h~12 h,存放在 0℃~2℃的冷库中。

11.2.2 库房无异味。不与有毒、有害物品混合存放。

11.2.3 在冷库中,包装的果实不得直接着地或靠墙,垛间留有通道。