



中华人民共和国国家标准

GB/T 27658—2011

蓝 莓

Blueberry

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：安伟、李亚东、刘俊会、刘树英、王莹、吴林、张志东、李刚、董巧红。

蓝 莓

1 范围

本标准规定了鲜食蓝莓的质量要求、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。

本标准适用于鲜食蓝莓。

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

蓝莓 blueberry

杜鹃花科,越橘属植物中蓝果类型的果实,小浆果,近圆形或扁圆形,并披一层白色果粉,果肉细腻,种子极小。

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

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。

3.4

果蒂撕裂 fruit pedicel scar

果蒂周围果皮撕裂的情况,主要由于果实未完全成熟时采摘造成的。

3.5

果粉 fruit powder

果实表面的白色粉状物质。

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 无非正常的外来水分。
- 4.1.6 无病虫害。

4.2 质量等级要求

蓝莓鲜果分为三个等级,各质量等级要求见表1。

表1 蓝莓质量等级要求

| 项 目 | 等 级 | | |
|------|----------------|--------------------|-------------------------|
| | 优 等 品 | 一 等 品 | 二 等 品 |
| 果粉 | 完整 | 完整 | 不作要求 |
| 果蒂撕裂 | 无 | ≤1% | ≤2% |
| 果形 | 具有本品种应有的特征,无缺陷 | 具有本品种应有的特征,允许有轻微缺陷 | 具有本品种应有的特征,允许有缺陷,不得有畸形果 |
| 成熟度 | 不允许有未熟果和过熟果 | 允许有不超过1%的未熟果和过熟果 | 允许有不超过2%的未熟果和过熟果 |

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蓝莓鲜果为5%,但要符合一等品的要求。此外,按重量计,允许本等级的蓝莓鲜果中有不超过0.1%的茎叶。

5.2 一等品

按重量计,允许不符合该级别要求的蓝莓鲜果为10%,但要符合二等品的要求。此外,按重量计,允许本等级的蓝莓鲜果中有不超过0.5%的茎叶。

5.3 二等品

按重量计,允许有10%蓝莓鲜果不符合该级要求,但应符合基本要求。此外,按重量计,允许本等级蓝莓鲜果中有不超过1%的茎叶。

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 质量等级要求检验

7.1.1 检验程序

从每件供试样品中随机抽取蓝莓果实 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,评定该批蓝莓的等级品质。

7.1.2 操作和评定

7.1.2.1 特征和风味:根据不同蓝莓品种用目测和品尝的方法进行检测。

7.1.2.2 成熟度:观察果蒂痕周围果皮的颜色,紫红色或绿色为未熟果,蓝色为成熟果,蓝色且手感稍软为过熟果。

7.1.2.3 完整性、非正常的外来水分: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 病虫害: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,用小刀进行切割检验。如发现有内部病变或虫害时,应扩大检果的切割数量,严格检验。

7.1.2.6 果粉、果蒂撕裂、果形:用目测方法检测。

7.1.2.7 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(1)计算百分率,精确到 0.1%。

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

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。

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 可采用纸箱、塑料箱、木箱进行包装,包装容器应坚实、牢固、干燥、清洁卫生,无不良气味。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、同一品种、同一等级、同一批次进行包装。

9.3 包装内鲜食蓝莓的可视部分应具有整个包装产品的代表性。

10 标识规定

10.1 标志

同一批次产品的包装标志,在形式上和内容上应统一。每一外包装应印有鲜食蓝莓的标志文字,标志文字应清晰、完整。

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、有害物品混运。

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。
