

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 866—2004

水 蜜 桃

Honey peach

2005-01-04 发布

2005-02-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

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：四川省农业厅、四川省农业科学院。

本标准主要起草人：高瑛、邓家林、刘建军、魏荣州、杨素芝、罗楠、胡述辑、宋文奇、李昆。

水 蜜 桃

1 范围

本标准规定了水蜜桃果实的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、包装、标志及贮藏与运输。
本标准适用于水蜜桃。

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 191 包装储运图示标志
- GB 14875 食品中辛硫磷农药残留量的测定方法
- GB 14878 食品中百菌清残留量的测定方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定方法
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB/T 12295 水果、蔬菜制品 可溶性固形物含量的测定——折射仪法
- GB/T 13607 苹果、柑橘包装
- GB/T 17332 食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- SB/T 10090 鲜桃
- SB/T 10091 桃冷藏技术

3 术语和定义

SB/T 10090 的定义以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

水蜜桃 Honey peach

为蔷薇科李属桃亚属普通桃中柔软多汁、易剥皮、多粘核、不耐贮运的一类桃。生产中主要品种有早香玉、京春、玉露、白花水蜜、湖景蜜露、白凤、大久保、皮球桃、京艳、简阳晚白桃等。

3.2

早中晚熟品种划分 Demarcation of early-, mid-, late-matured varieties

果实生长发育期 ≤ 65 d 为特早熟品种,66 d~90 d 为早熟品种,91 d~120 d 的为中熟品种,121 d~150 d 为晚熟品种,>150 d 为特晚熟品种。

4 要求

4.1 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

级 别		优等品	一等品	二等品
项 目	果形	具该品种固有特征,果形端正、整齐、一致	具该品种固有特征,形状端正、较一致	具该品种固有特征,果形端正,无明显畸形
	色泽	均匀一致		较均匀一致
	果面	洁净、无病、无虫伤和机械伤、无各种斑疤		
	梗洼	无伤痕、无虫斑	无伤痕、虫斑≤2个	

4.2 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		优等品	一等品	二等品
单 果 重 (g)	特早熟品种	≥110	≥90	≥80
	早熟品种	130~250	≥110	≥100
	中熟品种	175~350	≥150	≥125
	晚熟品种	225~350	≥185	≥150
	特晚熟品种	200~300	≥180	≥150
可 溶 性 固 形 物 (%)	特早熟品种	≥8.0	≥8.0	≥7.0
	早熟品种	≥9.5	≥9.5	≥9.0
	中熟品种	≥11.5	≥11.0	≥10.5
	晚熟品种	≥12.0	≥11.5	≥11.0
	特晚熟品种	≥12.5	≥12.0	≥11.5

4.3 卫生指标

应符合表 3 规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标(mg/kg)
砷(以 As 计)	≤0.5
铅(以 Pb 计)	≤0.2
镉(以 Cd 计)	≤0.03
氟(以 F 计)	≤0.5
汞(以 Hg 计)	≤0.01
六六六(BHC)	≤0.2
滴滴涕(DDT)	≤0.1
多菌灵(carbendazim)	≤0.5
百菌清(chlorothalonil)	≤1.0
氯氟氰菊酯(cyhalothrin)	≤0.2
氯氰菊酯(cypermethrin)	≤2.0

表 3 (续)

项 目	指 标(mg/kg)
溴氰菊酯(deltamethrin)	≤0.1
氰戊菊酯(fenvalerate)	≤0.2
敌敌畏(dichlorvos)	≤0.2
乐果(dimethoate)	≤1.0
杀螟硫磷(fenitrothion)	≤0.5
喹硫磷(quinalphos)	≤0.5
辛硫磷(phoxim)	≤0.05
注:禁用农药在水蜜桃生产中不得使用。	

5 试验方法

5.1 感官检验

将样品置于自然光照下,进行感官检验,对不符合基本要求的样品做各项记录。如果一个样品同时出现多种缺陷,合并主要的缺陷计算。不合格品的百分率按式(1)计算,结果保留一位小数。

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

式中:

X ——单项不合格百分率,单位为百分率(%);

m_1 ——单项不合格品的重量,单位为千克(kg);

m_2 ——检验样本的重量,单位为千克(kg)。

各单项不合格品百分率之和即为总不合格百分率。

5.2 可溶性固形物含量的检验

按 GB/T 12295 的规定执行。

5.3 安全卫生指标的检验

5.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.3.3 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.3.4 氟

按 GB/T 5009.18 规定执行。

5.3.5 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.3.6 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定执行。

5.3.7 多菌灵

按 GB/T 5009.38 的规定执行。

5.3.8 百菌清

按 GB 14878 的规定执行。

5.3.9 氯氟氰菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯、氰戊菊酯

按 GB/T 17332 的规定执行。

5.3.10 敌敌畏、乐果、杀螟硫磷、啶硫磷

按 GB/T 5009.20 的规定执行。

5.3.11 辛硫磷

按 GB 14875 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一生产单位、同品种、同等级、同一包装日期的水蜜桃作为一个检验批次。

6.2 检验期限

货到产地站台或机场 12 h 以内检验,货到目的地 12 h 以内检验。

6.3 抽样方法

按 GB/T 8855 规定执行。

6.4 检验分类

6.4.1 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(指标)进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 客户提出型式检验要求;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.4.2 交收检验

每批产品交收前进行交收检验,其内容包括感官、净重、包装、标志的检验。检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.5 判定规则

6.5.1 产地站台交接重量差异允许度,每件净重不低于标示重量的 99.5%。运到目的地,每件净重不低于标示重量的 98%。

6.5.2 感官要求的总不合格品百分率不超过检验样本重量的 3%,理化指标要求的可溶性固形物及安全卫生指标均为合格;果实大小,优等品不得混入邻级果,一、二等品中邻级果以个计算不得超过 5%,各等级果品均不得混入等外级果。则该批产品判为合格。

6.5.3 不符合 6.5.2 要求判为不合格产品。

6.5.4 出现不合格时,允许复检或整改后申请复检,若仍不合格,则判为不合格;若复检合格,则需再取样作第二次复检,以第二次复检结果为准。

7 包装

7.1 包装材料应无毒、无害、清洁。单果包装材料和垫层材料还需柔软、有一定透气性。外包装材料还要求牢固、美观、干燥、无尖突物。同批商品的包装材料质地色泽一致。

7.2 包装按 GB/T 13607 规定执行,每箱净重不超过 20 kg。瓦楞纸箱按 GB 6543 规定执行。

8 标志

8.1 包装储运图示按 GB 191 规定执行。

8.2 包装上应标注商标、品名、等级、果实大小、个数、毛重(kg)、净重(kg)、经销商、产地、包装厂、采收期、包装日期、贮运条件等。

9 贮藏与运输

9.1 贮藏

9.1.1 冷库贮藏物理条件、定义和测量按 SB/T 10091 规定执行。贮藏时不宜与有毒、有异味的物品混放。

9.1.2 鉴于水蜜桃可带皮食用或加工,采后不应用有毒、有害、有异味或破坏风味的药剂进行果实保鲜处理。

9.2 运输

9.2.1 运输工具必须清洁、干燥、无毒、无污染、无异味,要有通风、防日晒和防雨雪渗入的设施。

9.2.2 装运及堆码轻卸轻放,通风堆码,不允许混装。
