

DB13

河北省地方标准

DB13/T 861—2007

无公害果品 红地球葡萄

2007-11-28 发布

2007-12-13 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由河北省林业局提出。

本标准起草单位：河北省林业科学研究院。

本标准主要起草人：刘俊、李敬川、王世军、董建霖、王月星、张克东。

无公害果品 红地球葡萄

1 范围

本标准规定了无公害红地球葡萄的术语、定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮藏技术要求。

本标准适用于河北省无公害红地球葡萄的生产和流通。

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 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- NY/T 761.1~3 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留检测方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

无公害红地球葡萄

无公害红地球葡萄是指产地环境、生产过程和产品质量符合国家有关标准和规范的要求，经认证合格获得认证证书并允许使用无公害果品标志的红地球葡萄果品。

3.2

果实成熟

果实进入转色期后,每隔 2 d 测定一次可溶性固形物,当其含量不再增加时为成熟。

3.3

色泽

果实成熟时特有的色泽。

3.4

果粉

果实表面的白色粉状物质。

3.5

日灼

果实在炎夏受强烈日光照射引起果面温度急剧上升，水分大量散失，使果皮受伤，逐渐成黄褐或黄白色伤痕，然后干缩、凹陷的灼伤现象。

3.6

果面缺陷

人为或自然因素对果面造成的损伤。包括日灼、刺伤、碰压伤、药害、裂果、雹伤、药物和泥土污染等。

3.7

容许度

在采收、分级以及在处理 and 贮运过程中可能产生质量的变化，为此给定了一个等于等级质的允许度。

4

要求

4.1

质量等级

红地球鲜食葡萄质量等级见表 1。

表 1 红地球葡萄果实质量等级标准

项目名称	特等果	一等果	二等果
外观要求	果穗完整、洁净、不落粒、无日灼、无干缩果，无腐烂、霉病、白粉病等病害，无虫害或鸟鼠类等引起的损伤、无机械伤害，穗梗、分枝梗、果梗、果蒂发育良好并健壮、新鲜。		
成熟度	完全成熟，着色均匀。		
果穗要求	果穗美观，果穗疏散，大小适中。	果穗美观，果穗中等紧密。	果穗较松散或较紧。
果穗重 g	650~800	550~800	≥400
果粒要求	无异味，果粒与果梗连接牢固，果肉乳白色或淡绿，坚实、有弹性，果粒上不能有水珠、灰尘、药斑。		
果皮色泽	鲜红	鲜红或深红	淡红或暗红
果粉	完整	完整	基本完整
果面缺陷	无	缺陷果粒≤2%	缺陷果粒≤5%
果粒横径 mm	≥27	≥26	≥23
果粒重 g	≥13.0	≥12.0	≥10.0
可溶性固形物	≥17.0%	≥16.0%	≥15.0%
酸度	≤0.6%	≤0.6%	≤0.7%

4.2

卫生指标要求

无公害果品红地球葡萄的安全卫生要求应符合表 2 的规定。

表 2 无公害果品红地球葡萄的卫生要求

序号	项目	指标 (mg/kg)
1	砷 (以 As 计)	≤0.5
2	铅 (以 Pb 计)	≤0.2
3	镉 (以 Cd 计)	≤0.03
4	汞 (以 Hg 计)	≤0.01
5	敌敌畏 (dichlorvos)	≤0.2
6	乐果 (dimethoate)	≤1.0
7	溴氰菊脂 (deltamethrin)	≤0.1
8	氰氰菊酯 (cypermethrin)	≤2
9	百菌清 (chlorthalonil)	≤1
10	甲霜灵 (metalaxyl)	≤1
11	三唑酮 (triadimefon)	≤0.2
12	多菌灵 (carbendazim)	≤0.5
注: 其它有害物质的指标应符合国家有关法律、法规、行政规章和强制性标准的规定。		

5 卫生指标检验

5.1 砷的测定

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.2 铅的测定

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.3 镉的测定

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.4 汞的测定

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.5 敌敌畏、乐果、溴氰菊脂、氰氰菊酯、百菌清、甲霜灵和三唑酮的测定

按 NY/T 761.1~3 规定执行。

5.6 多菌灵的测定

按 GB/T 5009.188 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一品种、同一产地、同批采收的红地球葡萄做为一个检验批次，市场取样以同一进货渠道的产品为一个检验批次。

6.2 取样方法

按 GB/T 8855 标准执行。

6.3 判定规则

6.3.1 各等级葡萄对不合格果有一定容许度。允许的不合格果只能是邻级果。

6.3.2 容许度测定以检验全部抽验的平均值计算。

6.3.2.1 特等果外观特征不允许有不合格果。

6.3.3 一等果不合格率不能超过 2%。

6.3.4 二等果不合格率不能超过 5%。

6.3.5 超出容许度的果实为等外果。

6.3.6 安全要求和可溶性固形物两项中有一项指标检验不合格，则该批产品为不合格产品。

6.3.7 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，应另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项目不合格；若复检合格，则应再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。

6.3.8 对包装、标识、标签、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 标志、标签

7.1 标识

无公害红地球葡萄销售、运输的外包装应有无公害标志，并符合有关规定。

7.2 标签

应有明显标签，内容包括：产品名称、产品执行标准、生产者及详细地址、产地和采收、包装日期等，要求字迹清晰、完整、准确。

8 包装、运输

包装容器应坚固耐用，清洁卫生，干燥无异味，内外均无刺伤果实的尖突物，并有合适的通气孔，对产品具有良好的保护作用。包装材料应无毒、无虫、无异味、不会污染果实。

运输工具应清洁卫生，有防雨、防晒设施，不应与有毒、有异味等有害物品混装、混运。长途运输时宜使用具冷藏条件的工具。

9 贮藏

9.1 临时存放库房必须阴凉、清洁卫生、有通风换气条件。产品不应与有毒、有害品和易于传播病虫害的物品混合存放。

9.2 长期贮藏保鲜的葡萄，应在冷库中进行，产品进行预冷，并添加符合标准的保鲜剂，适宜温度为 $-0.5\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 90%~95%。