B

DB34

六安市市场监督管理局 发布

2021- XX - XX实施

2021- XX - XX发布

六安脆桃果实质量分级标准

**Quality grading standard of Lu'an crisp peach**

DB 34/T —2021

六安市地方标准

ICS

前 言

本文件按照GB/T1.1 2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由六安茶谷暨淠河生态经济带领导组办公室提出。

本文件由安徽省农业农村局归口。

本文件起草单位：六安市园艺学会、六安茶谷暨淠河生态经济带领导组办公室、安徽农业大学园艺学院、安徽省农业科学院园艺研究所、六安市园艺学会、六安市果树研究所、六安市金安区农业技术推广中心、六安市农业科学研究院、六安市土壤肥料站、六安市质量和标准化研究所、六安是叶集区农业农村水利局、六安市舒城县农业技术推广中心。

本文件主要起草人：杨军、王成荣、孙云开、宋锐修、朱俊国、席春虎、高宗喜、徐旋、晁胜勇、张金云、赖红梅、王亚林、柳士勇、李清、潘海发、郭建宝、管昌宝、毕玉昌、位英、张平和、宣自根、费本龙、张新维。

**六安脆桃果实质量分级标准**

1. 范围

本文件规定了六安桃果实的分类与品种、果实分级要求、检验方法、判定规则、包装、标志、运输。

本文件适用于安徽省六安市鲜食桃主栽品种的生产和销售。

1. 规范性文件引用

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括是所有修改单）适用于本文件。

GB 7718食品安全国家标准预包装食品标签通则（已经废止，重新查找）

GB/T 8855新鲜水果和蔬菜取样方法（已经废止，重新查找）

GB/T 16862 鲜食葡萄冷藏技术

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定

1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 分类与品种

4.1普通桃

4.1.1 特早熟品种

果实5月31日以前成熟，如中林金蜜、黄金蜜0号、黄金蜜6号、金魁等。

4.1.2 早熟品种

果实6月1日至6月15日成熟，如黄金蜜1号、中桃13号、春雪、早中桃9号、中桃3号、中桃14、中桃9号、金陵黄露等。

4.1.3 中晚熟品种

果实6月16日之后成熟，如中桃10号、黄金蜜3号、金凤、锦绣、南国红、黄金蜜4号等。

4.2 油挑

4.2.1 早熟品种

果实6月15日以前成熟：如中油27、中油4号、中油18号等

4.2.2 中熟品种

果实6月16日之后成熟：如中油20号、中油8号等。

4.3 蟠桃

4.3.1 早熟品种

果实6月15日以前成熟：如中蟠101、油蟠6-6等。

4.3.2 中熟品种

果实6月16日之后成熟：如中蟠13、油蟠9等。

5 果实分级要求

果实分成三个等级，要求如表1。

表1 六安桃果实分级标准

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 指标 | | | | 等 级 | | |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 果形 | | | | 果形具有本品种应有的特征 | 果形具有本品种的基本特征 | 果形具有本品种的基本特征 |
| 色泽 | | | | 果皮颜色具有本品种成熟时应有的色泽 | 果皮颜色具有本品种成熟时应有色泽的3/4以上 | 果皮颜色具有本品种成熟时应有色泽的3/4以上 |
| 成熟度 | | | | 8.0~10 | 8.0~10 | 8.0~10 |
| 单果重（g） | 普通桃 | | 特早熟品种 | ≥130 | ≥110 | ≥90 |
| 早熟品种 | ≥200 | ≥170 | ≥140 |
| 中晚熟品种 | ≥250 | ≥210 | ≥170 |
| 油桃 | | 早熟品种 | ≥125 | ≥100 | ≥90 |
| 中熟品种 | ≥150 | ≥125 | ≥100 |
| 蟠桃 | | 早熟品种 | ≥125 | ≥110 | ≥90 |
| 中熟品种 | ≥150 | ≥125 | ≥100 |
| 可溶性固形物（%） | | | 特早熟品种 | ≥11.0 | ≥10.0 | ≥10 |
| 早熟品种 | ≥12.0 | ≥11.0 | ≥11.0 |
| 中晚熟品种 | ≥13.0 | ≥12.0 | ≥12 |
| 果实硬度(kg/cm2) | | | | ≥4.5 | ≥4.5 | ≥4.5 |
|
| 可滴定酸（%） | | | | ≤0.30 | ≤0.35 | ≤0.35 |
| 风味 | | | | 甜 | 甜 | 甜 |
| 果面缺陷 | | 斑痕 | | 无 | 长度≤5mm | 长度≤5mm |
| 裂果 | | 无 | 无 | 无 |
| 碰压伤 | | 本准许 | 直径≤5mm | 直径≤5mm |
| 日灼 | | 本准许 | 本准许 | 本准许 |
| 同一包装中果实缺陷项数量 | | 0 | ≤1项/果，且≤20%果实/包装 | ≤1项/果，且≤20%果实/包装 |
| 同一包装中果实大小整齐度 | | | | 果重差异不超过平均值的10%，且≤20g | 果重差异不超过平均值的10%，且≤15g | 果重差异不超过平均值的10%，且≤15g |

6 检验方法

6.1抽样方法

每批样品采摘后直接分级，在包装（纸箱、塑料框、竹篮等）完好情况下，对果实进行抽样检查。同一产地、同期采收的果实为一个检验批次，并从同一级次批量果实的不同堆放位置及时进行随机取样检查。要求如表2。

表2 抽检货物的取样件数

|  |  |
| --- | --- |
| 批量果实包装件数 | 抽检果实的取样件数 |
| ≤50 | 5 |
| 50～100 | 7 |
| 101～200 | 9 |
| 201～500 | 10 |
| ＞500 | 15 |

6.2 感官指标的检验

按照果品的分级标准，目测果形、着色面、成熟度、果实整齐度、果面缺陷；果实风味采用品尝法检测。每批受检样品抽样检测时，对有缺陷的果实做记录，一个样品出现多种缺陷时，按一个缺陷计，不合格率按有缺陷样品个数计。

6.3 测量指标检验

6.3.1 单果重

用精度1.0g的天平测定每包装的全部果实，再计算平均值。

6.3.2 可溶性固形物

测定方法按照GB 12295执行。

6.3.3 可滴定酸

测定方法按照GB 12293执行。

6.3.4 果实硬度

用果实硬度计或质构仪测定果实带皮硬度，测量部位为果实侧面。

6.3.5 果实斑痕鉴定

目测不能确定缺陷斑痕大小，使用1.0mm精度的直尺进行测量。

7 判定规则

7.1 容许度

7.1.1 特级果容许度不得超过3%

7.1.2 一级果容许度不得超过5%

7.1.3 二级果中容许度不得超过5%

7.2 不符合本等级品质规格指标，并超出容许度规定的必须符合下一等级要求，且在下一等级的容许度范围之内，应判定为下一等级。

8 包装及标志

8.1 包装

可采用专用纸箱、塑料箱、竹篮等容器，并有合适的通气孔，对产品具有良好的保护作用。包装材料及制备标记应无毒性。

8.2 标志

外包装应有标志。标志内容为：品种名称、商标、果实等级、果实毛重、果实净重(或果实数量)、产地和企业名称、包装日期、质检人员。

9 运输

桃采后立即挑选分级，包装验收，并迅速组织调运至鲜销地。或入库贮存，严禁烈日曝晒、雨淋，长时间运输要用4~5℃冷藏车运输。堆放和装卸时轻搬轻放，运输工具必须清洁卫生。严禁与有毒、有异味等有害物品混装、混运。