



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10894—2012

预包装鲜食葡萄流通规范

Specification of circulation for pre-packed table grape

2013-01-04 发布

2013-07-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

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商务部提出并归口。

本标准主要起草单位：全国城市农贸中心联合会、深圳市海吉星国际农产品物流管理有限公司、深圳市农产品质量安全检验检测中心、深圳市质量技术监督局罗湖分局、哈密天山娇果业有限责任公司。

本标准主要起草人：周向阳、刘晓颖、金肇熙、郑英鹏、马增俊、纳绍平、陈存坤、李响、王晓燕、侯仰标。

预包装鲜食葡萄流通规范

1 范围

本标准规定了预包装鲜食葡萄的商品质量基本要求、商品等级、包装、标识和流通过程要求。
本标准适用于预包装国产鲜食葡萄的经营和管理。

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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718—2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量监督检验检疫总局令第75号)

《农产品批发市场食品安全操作规范》(商运字[2008]43号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预包装鲜食葡萄 pre-packed table grape

经预先定量包装,并标识相关产品信息,用于购销的鲜食葡萄。

3.2

不正常的外来水分 abnormal external moisture

指经雨淋或用水冲洗后果面残留的水分。

3.3

果梗 stalk of grape

果粒与果穗连接的短、细梗。

3.4

果霜 bloom

自然形成的果实表面的白色粉状物质。

3.5

果面缺陷 surface defect

对果实表面造成的各种损伤,包括日灼、刺伤、碰压伤、药害、裂果、霉伤等。

4 商品质量基本要求

- 4.1 具有本品种固有的果型、大小、色泽(含果肉、种子的颜色)、质地和风味。
- 4.2 具有适于市场销售的生理成熟度。
- 4.3 果穗、果型完整良好,无异嗅或异味、无不正常的外来水分。
- 4.4 主梗呈木质化或半木质化,并呈褐色或鲜绿色,不干枯、萎蔫。
- 4.5 污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定,农药最大残留限量应符合 GB 2763 的有关规定。
- 4.6 我国法律、法规和规章另有规定的,应符合其规定。

5 商品等级

商品质量在符合第 4 章规定的前提下,同一品种的鲜葡萄依据新鲜度、完整度、果穗重量、果粒重和均匀度分为一级、二级和三级,各等级指标应符合表 1 的规定。

表 1 预包装鲜食葡萄等级

指标	等级		
	一级	二级	三级
新鲜度	色泽鲜亮,果霜均匀,表皮无皱缩,果梗、果肉新鲜	色泽鲜亮,表皮无皱缩,果梗、果肉新鲜	色泽较好,表皮可有轻微皱缩,果梗、果肉较新鲜
完整度	穗形统一完整,无损伤;果霜完整、无果面缺陷	穗形完整,无损伤;同一包装件内,果粒着色度良好、果霜完整、缺陷果粒 $\leq 8\%$	穗形基本完整;果粒着色度较好、果霜基本完整、缺陷果粒 $\leq 8\%$
果穗重量	0.5 kg~1.0 kg	0.3 kg~0.5 kg	<0.3 kg 或 >1.0 kg
果粒重	同一包装中果粒重应 $\geq$ 平均值的 15%	同一包装中果粒重应 $\geq$ 平均值	同一包装中果粒重应<平均值
均匀度	颜色、果形、果粒大小均匀	颜色、果形、果粒大小较均匀	颜色、果形、果粒大小尚均匀
注:果粒重平均值见附录 A。			

6 包装

6.1 包装材料

6.1.1 包装材料应清洁干燥,美观牢固,无毒、无害、无异味,符合 GB/T 6543、GB/T 4456 和 GB/T 5737 的规定。

6.1.2 包装物的规格应适合鲜食葡萄贮藏、运输及销售的需要。

6.2 包装要求

6.2.1 同一包装内应装入同一产地、品种、等级、色泽和成熟度的产品。

6.2.2 包装前的鲜食葡萄应经修整,新鲜、清洁、完整。宜按 5 kg、10 kg、20 kg 规格包装执行。

7 标识

7.1 基本要求

按照 GB 7718—2011 中第 3 章的规定执行。

7.2 必须标示内容

7.2.1 包括产品名称、等级、净重量、产地、生产日期、生产者和(或)经销者的名称、地址和联系电话。

7.2.2 净含量

净含量标注应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

7.2.3 其他

国家或地方有明确特殊标示要求的,应按相关规定执行。如包装过程中使用添加剂的,属于农业转基因生物的,经过电离辐射线等方式处理的,获得质量标志使用权的,均应按相关规定进行标识。

7.3 推荐标示内容

标示经国家工商管理部门注册登记的商标。

8 流通过程要求

8.1 产地采购

8.1.1 采购方宜与基地对接,实行订单采购。

8.1.2 采购方应向鲜食葡萄提供方(种植户、种植基地或产地经纪人等)索要产地证明、产品质量检验合格证明和认证证书等材料备案。产地证明应至少包含产地、数量、品种、采摘日期等内容。

8.1.3 采购的鲜食葡萄应符合第 4 章的规定,按第 5 章、第 6 章和第 7 章的规定进行分级、包装和标识。

8.1.4 采购方应做好进货记录,对每批鲜食葡萄的提供方、进货时间、品种、数量、等级、产地、采摘及包装日期等进行记录。

8.1.5 采购的鲜食葡萄宜及时运走,不能及时运走的鲜食葡萄应在适宜的温度($0^{\circ}\text{C}\sim 1^{\circ}\text{C}$)和湿度(相对湿度 90%~95%)条件下暂存。

8.2 运输

8.2.1 运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物,具有防晒、防雨、通风和控温设施,可采用保温车、冷藏车等运输工具。

8.2.2 装载时应确保包装箱分批次顺序摆放,防止挤压,运输中应稳固装载,留通风空隙。不得与有毒有害物质混运。

8.2.3 装卸载时应轻搬轻放,严防机械损伤。

8.2.4 运输过程中应在不损害鲜食葡萄品质的情况下,综合考虑产地温度、运输距离、销地温度、适宜贮存温度和湿度(见 8.1.5)等因素,采取保温措施,防止温度波动过大。

8.2.5 应做到物、证相符,保留相关票据备案。

8.3 批发

8.3.1 批发商应建立购销台账,如实记录鲜食葡萄提供者、葡萄名称(品种)、产地、等级、进货时间、销

售时间、价格、数量等内容,应如实记录交易双方的姓名及联系方式等。

8.3.2 采用电子交易系统的批发市场,购销商应根据系统要求做好信息的预先录入和登记工作,电子交易系统管理方应做好交易数据的定时备份和系统维护工作。

8.3.3 批发商应向批发市场和采购方提供产地证明、质量检验合格证明和购销票证等。对手交易模式产生的购销票证应包含:批发商姓名、采购方姓名、鲜食葡萄名称(品种)、产地、等级、成交量、成交价格、成交时间等。电子交易模式产生的购销票证应包含:电子查询条码、批发商姓名(也可系统生成代码)、采购者姓名(也可系统生成代码)、产品名称、产地、等级、成交量、成交价格、成交时间等。

8.3.4 批发商和电子交易系统管理方应做好购销台账和相关证明(包括电子交易数据)的保管工作,保管期限为2年。

8.3.5 对于包装破损的鲜食葡萄,应查明原因,确认无安全危害时,才能上市销售;对于认定不合格的鲜食葡萄,应按《农产品批发市场食品安全操作规范》有关规定做好下架、退市、销毁等处理。

8.3.6 批发过程应注意保持适宜的温度、湿度(见8.1.5),并快速销售。

8.4 零售

8.4.1 零售应有固定的经营场地(摊位),应挂牌销售,明确标葡萄的品种、产地、等级、价格和质量状况等信息。

8.4.2 零售时可采用透明薄膜、聚乙烯袋等小包装销售,包装材料应符合GB/T 4456的规定。零售标识应包括超市(市场)名称、葡萄品种、销售日期、等级、重量、价格、产地等内容。

8.4.3 零售场所宜配备葡萄陈列货架、电子条码秤、冷藏设施等,注意控制温度和湿度(见8.1.5)。

附 录 A

(资料性附录)

各品种鲜食葡萄的平均果粒重

各品种鲜食葡萄的平均果粒重见表 A.1。

表 A.1 各品种鲜食葡萄的平均果粒重

品种	平均果粒重/g
巨峰	10.0
京亚	5.5
藤稔	15.0
玫瑰香	4.5
瑞必尔	7.0
秋黑	7.0
里扎马特	8.0
牛奶	7.0
红地球	12.0
龙眼	5.0
京秀	6.0
绯红	9.0
无核白	5.5