



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1022—2000

鲜 葡 萄

Table grapes

2000-05-18 发布

2000-08-01 实施

中华全国供销合作总社 发 布

前 言

本标准非等效采用经济合作及发展组织(OECD)国际标准《鲜葡萄》—1979(修订本)制定,其不同点是本标准作了比 OECD—1979《鲜葡萄》更具体的规定:

1. 本标准对适用范围作了具体规定。
2. 本标准在 OECD—1979《鲜葡萄》的基础上,增加了试验方法、检验规则、采收、运输与贮藏方法。
3. 本标准增加了附录 A(标准的附录)。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准由中华全国供销合作总社济南果品研究院提出并归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社济南果品研究院。

本标准主要起草人:吴茂玉、刘同鲁、赵静芳。

中华人民共和国供销合作行业标准

鲜 葡 萄

GH/T 1022—2000

Table grapes

1 范围

本标准规定了鲜食葡萄收购的等级、品质、包装、检验、运输和贮藏。

本标准适用于收购凤凰 51 号、乍娜、里扎马特、巨峰(含巨峰系列品种)、藤穗、白香蕉、玫瑰香、无核白、牛奶、龙眼、意大利、红地球、保尔加平等品种。

凡未列品种,可参照上述规定中的类似品种执行。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2762—1994 食品中汞限量卫生标准

GB 2763—1981 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准

GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T 12293—1990 水果、蔬菜制品 可滴定酸度的测定

GB/T 12295—1990 水果、蔬菜制品 可溶性固形物含量的测定 折射仪法

GB/T 16862—1997 鲜食葡萄冷藏技术

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 生理成熟 physiological maturity

当含糖量不再增加,pH 值不再下降并出现第二次上升,种子呈褐色时,即为葡萄的生理成熟。

3.2 穗梗 main stalk

果穗与枝条连接的长梗。

3.3 果梗 stalk of grape

果粒与果穗连接的短、细梗。

3.4 落粒 shattered

果粒与果穗分离,带果梗或不带果梗的果粒。

3.5 中等紧密 fairly well filled

果穗上果粒紧密适度,整个穗梗和侧分枝上果粒即不很稀疏,又不至于紧密。果穗平放时,穗形稍有改变。

3.6 日灼 sunburn

果粒因受强烈日光照射,使受害果面出现浅褐色稍圆形斑,边缘不明显,表面稍皱缩,后凹陷呈坏死斑。

3.7 发育良好且强壮 well developed and strong

穗梗及分枝均结实,纤维质多,有韧性,在包装时无明显的不成熟。

4 技术要求

4.1 等级

鲜葡萄分优等品、一等品、二等品。各等级应符合表1规定。

表1 鲜葡萄等级指标

项目 \ 等级	优等品	一等品	二等品
品质基本要求	果穗完整,新鲜洁净,外形美观,无任何病斑或裂口,无异常的外部水分,无异常气味和/或滋味,具有适于市场和贮存要求的生理成熟度		
发育状况	具有本品种的典型特征	具有本品种的典型特征	具有本品种的典型特征
果形	具有本品种的典型特征	具有本品种的典型特征	允许果形有轻微缺点
色泽	具有本品种的典型特征,各主要品种的具体特征参考附录A		
果粒	粒大而均匀,在主梗上具有均匀排列的间隙,基本上无落粒	粒大而基本均匀,在主梗上具有均匀排列的间隙,落粒不超过5%	粒大,尚均匀,落粒不超过10%
果穗	穗重不低于150 g、中等紧密的果穗至少占80%以上,稀疏果穗不超过10%	穗重最小不低于100 g、中等紧密的果穗至少占75%以上	穗重最小不低于100 g、中等紧密的果穗至少占60%以上
果梗	发育良好且强壮,不干燥发脆,质地木质化,无冻伤、腐烂	发育良好且强壮,不干燥发脆,质地半木质化,无冻伤、发霉	不发软或不干燥,不发脆、呈褐绿色或绿色,无冻伤、霉烂
日灼	不允许	不允许	允许有轻微日灼
转色病	不允许	不允许	不得超过每穗质量(重量)的2%
病虫害	无	无	无

4.2 理化指标

各主要品种的可溶性固形物、总酸的指标参考附录A(标准的附录),未列入的品种参照附录A中所列近似品种的规定。

4.3 卫生指标

汞含量应符合GB 2762规定;六六六、滴滴涕残留量应符合GB 2763规定。

5 试验方法

5.1 等级检验

5.1.1 检验工具:检验台、不锈钢水果刀、台秤、天平。

5.1.2 果实的外观和成熟度用感官检验。

5.1.3 果粒和果穗大小分别用天平和台秤测试确定。

5.1.4 对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,都应检取样品,用小刀进行剖割检验,如发现内部病变时,可扩大检果剖割数量,进行严格检查。

5.2 理化检验

5.2.1 取样:随机取 10 穗葡萄,按每果穗上、中、下、左、右取五粒,共取 50 粒。

5.2.2 试样制备:将 5.2.1 所取 50 粒葡萄压成汁,用玻璃棒搅匀。

5.2.3 可溶性固形物测定:取 1~2 滴 5.2.2 制备的试样,按 GB/T 12295 方法测定。

5.2.4 可滴定酸测定:取 5.2.2 制备的试样,按 GB/T 12293 方法测定。

5.3 卫生指标检验

5.3.1 试样制备:随机取 5~10 穗葡萄,按每果穗上、中、下、左、右各取 20~30 个果粒,混合后进行捣碎取汁 500 g。

5.3.2 总汞测定:取 5.3.1 制备的试样,按 GB/T 5009.17 方法测定。

5.3.3 六六六、滴滴涕含量测定:取 5.3.1 制备的试样,按 GB/T 5009.19 方法测定。

6 检验规则

6.1 产地收购新鲜葡萄时按本标准规定进行检验,凡同品种、同等级,一次收购的葡萄作为一个检验批次。

6.2 生产者交售产品时,须按品种、等级定量包装,写明交售件数和质量(重量)。凡货单不符、品种等级混淆不清、件数错乱、包装不符合规定者,应由产销者重新整理后,收购单位再予验收。

6.3 抽样

6.3.1 以一个检验批次作为相应的抽样批次。抽取样品必须具有代表性,应在全批货物的不同部位,按

6.3.2 规定的数量抽取。取样时要做到手提果梗,由上而下,轻拿轻放,不要擦掉果粉。样品的检验结果适用于整个抽样批。

6.3.2 抽样数量:按 10 箱(筐)抽取 1 箱(筐)的原则,50~100 箱(筐)抽取 5~10 箱(筐);100 件以上者以 100 件抽取数为基数,每增 100 件增抽一件,不足 100 件者以 100 件计。分散零担收购的葡萄,可在装果容器的上、中、下各部位随机抽取,样果数量不得少于 50 果穗。

6.3.3 在检验中如发现葡萄质量问题,需要扩大检验范围时,可以增加抽样数量。

6.3.4 抽样人员在抽样同时对每件包装进行检重。每件包装内的果重必须符合标示质量(重量),如质量(重量)不足,应予添补,并同时按包装技术要求进行包装检查。

6.4 经检验不符合本等级品质条件,并超出容许度规定范围的葡萄,应按其实际品质定级验收。

6.5 容许度

6.5.1 优等葡萄允许 5%的果穗品质和果穗大小不符合本级要求,但符合一级品要求。

6.5.2 一等葡萄允许 10%的果穗品质和果穗大小不符合本级要求,但符合二级品的要求。

6.5.3 二等葡萄允许 10%的果穗品质不符合本级要求,也不符合规定中的最低要求,但适于消费;有 10%的果穗大小不符合本级要求,但不小于 75 g。

7 包装及标志

7.1 包装

7.1.1 包装容器可用瓦楞纸板箱、木箱、果篓。所用容器必须坚实、牢固、干燥、清洁卫生、无不良气味,对产品具有充分的保护性能。包装材料及制备标记所用的印色与胶水应无毒性,无害于人类食用。包装内应无任何异物,允许在果梗主梗上留有不超过 5 cm 的蔓枝。

7.1.2 同一货物的包装件应装入同一产地、品种、等级和成熟度比较一致的产品。优等葡萄尤其要求果穗大小、成熟程度基本一致。各包装的可见部分必须代表全部内容物。

7.1.3 一、二等品对大小不作要求,但应避免同一包装内最大果与最小果差异过大。

7.1.4 箱体高度不要求太高,以葡萄穗横着放 1~2 层,竖着放一层,净重 5 kg~10 kg 左右为宜。

7.2 标志

7.2.1 同一批货物的包装,在形式和内容上必须完全统一。

7.2.2 包装箱应在箱外的同一部位,印刷或贴上不易抹掉的文字和标记,必须字迹清晰,容易辨认。

7.2.3 标志内容应标明品名、品种、等级、产地、净重、包装者和/或发货人名称、地址、正式公布或公认的条形码、包装日期、挑选人代号。

8 采收、运输与贮藏

8.1 葡萄采收时用手指捏住穗梗,用疏果剪剪留穗梗 3 cm~5 cm 左右,剪后随即放入采果筐或采果箱中。

8.2 葡萄采收后生产者应立即按标准规定的品质条件挑选分级,尽快装运、交售、验收。

8.3 验收后的葡萄应根据成熟度和品质情况,按计划迅速组织调运,不能及时调出的葡萄,应依等级、品质及调运计划分别堆放或入库贮存。混级收购的葡萄,经验收后应由收购单位分级包装或迅速入库。

8.4 葡萄采后露地堆存,必须选择阴凉通风地点,根据季节或自然环境条件,用适宜的苫盖物料加以覆盖,存放时间一般不得超过 12 h~24 h。

8.5 葡萄在堆放或装卸时要轻拿轻放,文明操作,运输工具要求清洁卫生,不得与有毒有害物品混装、混运。

8.6 葡萄在站台或码头待运时,不能长时间停留,运输温度 0℃~4℃时,时间控制在一周内;4℃~8℃时为 3 天~5 天,并严禁烈日暴晒、雨淋等。为防止运输期间灰霉病的侵染,葡萄需加二氧化硫熏蒸处理。

8.7 长期贮存的葡萄,应按照 GB/T 16862 执行,温度一般控制在 0℃~-1.5℃,内加二氧化硫防腐剂(保鲜剂)。为确保果枝新鲜,一般贮藏时间不得超过四个月。

附 录 A
(标准的附录)

鲜食葡萄各主要品种各等级的主要质量指标规定

鲜食葡萄达到可采成熟度时,基本上具备了葡萄内在的质量要求。商品量较大的十三个品种理化指标见表 A1 规定。

表 A1 鲜食葡萄各主要品种各等级的主要质量指标规定

品种	分 级		优等品	一等品	二等品
	项目				
凤凰 51 号	果粒大小, g	≥	8.0	7.0	6.0
	果粒着色率, %	≥	95	85	70
	可溶性固形物, %	≥	17.0	16.5	16.0
	总酸量, %	≤	0.55	0.60	0.65
乍娜	果粒大小, g	≥	9.0	8.0	7.0
	果粒着色率, %	≥	75	66	60
	可溶性固形物, %	≥	17.0	16.0	15.0
	总酸量, %	≤	0.55	0.65	0.70
里扎马特	果粒大小, g	≥	11.0	10.0	9.0
	果粒着色率, %	≥	95	85	70
	可溶性固形物, %	≥	15.0	14.0	13.0
	总酸量, %	≤	0.60	0.70	0.80
巨峰	果粒大小, g	≥	13.0	11.0	9.0
	果粒着色率, %	≥	85	70	60
	可溶性固形物, %	≥	16.0	15.0	14.0
	总酸量, %	≤	0.50	0.60	0.65
藤稔	果粒大小, g	≥	18.0	16.0	14.0
	果粒着色率, %	≥	95	85	75
	可溶性固形物, %	≥	18.0	16.5	15.0
	总酸量, %	≤	0.4	0.5	0.6
白香蕉	果粒大小, g	≥	6.5	6.0	5.0
	果粒着色率, %	≥	无要求	无要求	无要求
	可溶性固形物, %	≥	17.0	16.0	15.0
	总酸量, %	≤	0.60	0.70	0.80
玫瑰香	果粒大小, g	≥	5.0	4.5	4.0
	果粒着色率, %	≥	90	80	70
	可溶性固形物, %	≥	18.0	17.0	16.0
	总酸量, %	≤	0.45	0.55	0.65

表 A1(完)

品种	分 级		优等品	一等品	二等品
	项目				
无核白	果粒大小, g	≥	2.0	1.5	1.2
	果粒着色率, %	≥	无要求	无要求	无要求
	可溶性固形物, %	≥	19.0	17.0	15.0
	总酸量, %	≤	0.40	0.50	0.60
牛奶	果粒大小, g	≥	7.0	6.5	6.0
	果粒着色率, %	≥	无要求	无要求	无要求
	可溶性固形物, %	≥	15.0	14.0	13.0
	总酸量, %	≤	0.35	0.45	0.55
龙眼	果粒大小, g	≥	6.0	5.5	5.0
	果粒着色率, %	≥	75	66	60
	可溶性固形物, %	≥	19.0	18.0	17.0
	总酸量, %	≤	0.70	0.85	1.00
意大利	果粒大小, g	≥	8.0	7.0	6.0
	果粒着色率, %	≥	无要求	无要求	无要求
	可溶性固形物, %	≥	18.0	17.0	16.0
	总酸量, %	≤	0.50	0.60	0.65
红地球	果粒大小, g	≥	14.0	12.0	10.0
	果粒着色率, %	≥	95	85	75
	可溶性固形物, %	≥	17.0	16.0	15.0
	总酸量, %	≤	0.53	0.55	0.58
保尔加尔	果粒大小, g	≥	8.0	7.0	6.0
	果粒着色率, %	≥	无要求	无要求	无要求
	可溶性固形物, %	≥	18.0	17.0	16.0
	总酸量, %	≤	0.45	0.55	0.65
注					
1 各地同一品种因地理条件和栽培措施有别,各主要质量指标相差很大,各产地要根据该品种在当地的特性,参照本标准按等级自行适当规定。					
2 本标准未列品种,各地可参照本标准制定适合本地区地方品种的标准。					