



中华人民共和国国家标准

GB/T 32714—2016

冬 枣

Chinese jujube

2016-06-14 发布

2016-10-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

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农业部提出。

本标准由全国果品标准化技术委员会(SAC/TC 501)归口。

本标准起草单位:陕西省大荔县人民政府、陕西省大荔县质量技术监督局、中国标准化研究院、中国林业科学研究院、大荔县绿苑红枣专业合作社、陕西省大荔县红枣局、河北省黄骅市质量技术监督局、河北省黄骅市林业局。

本标准主要起草人:王德强、席兴军、姚林、赵建明、王贵禧、陈德全、丁亚武、周爱英、李岩、韩金德。

冬 枣

1 范围

本标准规定了冬枣的相关术语和定义、质量要求、抽样与检验方法、检验规则、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于鼠李科枣属(*Ziziphus jujuba* Mill-dongzao.)的晚熟鲜食冬枣。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
GB/T 22345 鲜枣质量等级
GB/T 26908 枣贮藏技术规程
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

GB/T 22345 界定以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

裂果 cracking or splitting fruit

果面上有一条以上明显可见、长度超过 3 mm 裂纹的果实。

3.2

机械伤 mechanical injury

受机械外力作用,导致枣果实出现明显划痕或伤口,或虽没明显外伤但果肉组织受损。

3.3

锈斑 rusted spot

果面黄褐色斑纹或斑块总面积超过果面总面积的 5%。

3.4

虫果 insect fruit

被害虫危害的枣果。

3.5

病果 disease fruit

有明显或较明显病害特征的果实。

3.6

缺陷果 defect fruit

在外观或内在品质等方面有缺陷的果实,如裂果、机械伤、锈斑、虫果、病果等。

4 质量要求

4.1 基本要求

4.1.1 具有本品种固有的品种特征,品种纯正。

4.1.2 果实近圆形或扁圆形,果顶较平,成熟果实为红色或赭红色;果实完整,果面整洁、无不正常外来水分,无病果、虫果。

4.1.3 果实皮薄、脆甜、多汁、无渣、无异味。

4.1.4 具有适于市场流通、销售或贮存要求的成熟度。

4.2 等级质量要求

将符合以上基本要求的冬枣鲜果分为特级、一级、二级共三个等级。各等级质量要求见表 1,不符合本要求的为等外果。

表 1 冬枣鲜果等级质量要求

项目	质量规定		
	特级	一级	二级
果实色泽及着色面积	果皮赭红光亮,着色面积占果实表面积累计比例达 1/3 以上		果皮赭红光亮,着色面积占果实表面积累计比例达 1/4 以上
单果重 m g	$18 < m \leq 22$	$14 < m \leq 18$	$10 < m \leq 14$
可溶性固形物含量 %	≥ 26	≥ 22	

4.3 安全卫生要求

冬枣鲜果的相关质量安全指标应符合 GB 2762、GB 2763 等食品安全国家标准的要求和规定。

4.4 质量整齐度

最小销售包装的冬枣,应是同一产地、同一等级的冬枣。

4.5 容许度

4.5.1 单果重容许度

4.5.1.1 各等级冬枣允许有 5% 低于规定单果重差别的范围,但同一批次的果实单果重差异不宜过于显著。

4.5.1.2 各级冬枣容许度允许的不合格果,只能是邻级果,不允许隔级果。

4.5.2 产地验收的批次冬枣质量容许度

同一批次的特级果当中的缺陷果比例不超过 3%；同一批次的一级果当中的缺陷果比例不超过 5%，同一批次的二级果当中的缺陷果比例不超过 8%。同一批次的特级果允许有 3% 的果实不符合本等级质量要求。同一批次的一级、二级果允许有 5% 的果实不符合本等级质量要求。

5 抽样与检测方法

5.1 抽样方法

按 GB/T 22345 和 GB/T 8855 的规定执行。

5.2 检测方法

5.2.1 感官质量检验

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用眼观法检验果形、色泽、光洁度和缺陷。

5.2.2 大小规格检验

抽取 100 个果实，用感量 0.1 g 的天平称其质量，取平均值，结果保留 1 位小数。

5.2.3 可溶性固形物含量检验

取整果测定，按照 NY/T 2637 有关规定执行。

5.2.4 卫生指标检验

按照相关 GB 2762、GB 2763 对应的检测方法标准执行。

5.2.5 净含量检验

按照 JJF 1070 的规定执行。

5.2.6 容许度测定

以检验全部抽检包装件的平均数计算。容许度规定的百分率一般以重量计算。

6 检验规则

6.1 组批

6.1.1 产地

同一次收购、同一质量等级、同一包装日期的产品作为一个检验批次。

6.1.2 销售目的地

以同一运输工具(如车辆、集装箱)的产品作为一个检验批次。

6.2 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，检验内容为：感官指标、净含量、包装、标志。检验合格的产品方可交收。

7 判定规则

7.1 在整批产品中感官指标不符合等级果要求的比例不应超过 5%。

7.2 交收检验项目全部符合本标准规定的要求,其中感官、理化等指标在 5.2、5.4 等规定的范围内,则判定该批产品为合格。若检验结果中出现不符合项,允许从该批产品中加倍抽样复检不合格项一次,若复检仍有一项不符合本标准规定,则判定该批产品为不合格产品。

8 包装、标识、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 冬枣包装容器应符合卫生、透气性和强度要求,可采用塑料箱、泡沫箱、纸箱等,包装材料应符合食品包装有关卫生标准要求。包装容器的箱型、结构、尺寸及包装材料的性能等应符合相关标准规定。

8.1.2 冬枣包装应符合冬枣贮存、运输、销售及保障安全的要求,便于拆卸和搬运。

8.1.3 定量包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

8.2 标识

8.2.1 采取适宜的方式,在运输或销售包装上标明冬枣的品名、等级、净含量、产地、生产者或者销售者名称、详细地址、联系电话、执行标准编号等。

8.2.2 小心轻放、防雨、防压等相关储运图示标记应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味,具备通风、防日晒、防雨雪渗入及防冻设施。

8.3.2 不得与有毒、有害、有异味物品混运;装运时果箱叠放整齐牢固。

8.4 贮存

冬枣的贮存按照 GB/T 26908 执行。
