

淄博市淄川淄河池梨协会团体标准

T 37/ZBCL 002—2017

淄博池梨质量要求

2017 - 07- 27 发布

2017 - 08-16 实施

淄博市淄川淄河池梨协会 发布

前 言

为规范淄博池梨生产，保障产品质量安全制定本标准。

本标准由淄博市淄川淄河池梨协会提出。

本标准按照GB/T1.1的规定编写。

本标准2017年7月27日首次发布，于2017年8月16日实施。

本标准自发布之日起，有效期三年，应适时修订或到期复审。

本标准起草单位：淄博市淄川淄河池梨协会 淄博春淼农业发展有限公司 淄博梦之泉农业开发有限公司 淄博卧虎山农业发展有限公司 梦泉村 双井村 杨家村 沙帽村。

本标准主要起草人：李兴贵、朱雷、张素国。

淄博池梨质量要求

1 范围

本标准规定了淄博池梨的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。本标准适用于淄博池梨。

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，仅所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。

GB2762 食品中污染物限量
GB2763 食品中农药最大残留限量
GB/T7718 预包装食品标签通则
GB/T8855 新鲜蔬菜和水果取样方法
GB/T10650 鲜梨
GB/T12456 食品中总酸的测定
GB/T6194 食品中糖的检测方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 果形

果实没有不正常的明显凹陷或突起以及外形偏缺和沟槽现象。

3.2 碰压伤

采摘时或采摘后由于碰撞或受压而造成的人为损伤，轻微挤压伤是指伤处果皮未损破，伤而轻微凹陷，色稍变褐，无果汁外溢现象。

3.3 磨伤

由于枝条，叶片，水果摩擦而形成的果皮损伤。伤处呈块状或网状，轻微者色浅淡，网状不明显，严重者磨伤处深褐色或黑色。块状按占有面积计算，网状按分布面积计算。

3.4 水锈，药斑

果实发育期间，因受气候，病菌，喷药等影响，在果皮表层形成的褐色斑块或农药在果面上留下的不能清除的斑点或斑块。

3.5 日灼伤

果面因受强烈的日光照射而形成的变色斑块,轻微者晒伤部分呈微白色或微红色,严重者变成黄褐色。

3.6 雹伤

果实生长期间被冰雹击伤,轻微者是指伤处已经愈合,形成褐色小块斑痕,或果皮未破,伤处略显凹陷。凡伤及果肉,伤部面积较大以及愈合良好者,为重度雹伤。

3.7 虫伤

春椽,卷叶蛾等害虫刺吸或啃食果实造成的虫伤。虫伤面积的计算,应包括伤口周围已木栓化部分。

3.8 病害

果实在生长发育期间或贮藏期间由侵染性病因或生理性病因引起果实腐烂,畸形或表面不正常的症状。

3.9 食心虫

食心虫危害的果实,表面上有虫眼,周围变色,果内留有虫粪。

4 技术要求

4.1 质量等级

产品根据果实横径、果面和缺陷等分为特级、一级、二级。

4.1.1 基本要求

各等级的梨果都应完整,新鲜清洁,无不正常的外部水分,无异味,果型正常,果肉白色,具有贮藏或市场要求的成熟度或自然色泽,无划,刺等机械损伤以及病害和食心虫危害,果梗完整或剪除。

4.1.2 分级要求

特级:果实横径 $\geq 75\text{mm}$ 。果面不允许有碰压伤,磨伤。不允许有水锈,药斑,日灼伤,雹伤,虫伤,划、刺伤及病害,食心虫。

一级:果实横径 $\geq 65\text{mm}$ 。果面不允许有碰压伤,磨伤。不允许有水锈,药斑,日灼伤,雹伤,虫伤,划、刺伤及病害,食心虫。

二级:果实横径 $\geq 60\text{mm}$ 。不允许有划、刺伤及病害,食心虫。碰压伤允许面积不超过 0.5cm^2 1处,颜色不得变褐;允许轻微磨伤,面积不超过果面 $1/12$;允许轻微水锈药斑,面积不超过果面的 $1/12$ 。

4.2 感官要求

绿色至黄绿色。果形呈倒卵形,果皮表皮光亮,果梗软,褐绿色,果面果点小而均匀,果肉白色而细润致密,汁多,石细胞少。

4.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1理化指标

项目	要求
硬度, kg/cm ²	9~11.0
可溶性固形物, % ≥	13.0
总糖量, % ≥	12.0
总酸量, % ≤	0.14

4.4 安全卫生指标

按GB2762、GB2763标准中的水果类指标执行。

5 试验方法

5.1 分级检测

5.1.1 分级工具

- 1) 水果刀;
- 2) 低倍放大镜;
- 3) 标准分级量果板;
- 4) 卷尺或卡尺。

5.1.2 检测步骤

将检测样品逐件铺放在检测台上,按标准规定的检测项目检出不合格品,以件为单位分项记录,每批样品检测完后,计算检测结果,评定该批果品的等级品质。

5.1.3 评定方法

5.1.3.1 果面缺陷和损伤由目测结合测量确定。

5.1.3.2 果实的果径大小用标准分级量果板测定。

5.1.3.3 病虫害用肉眼或放大镜检测外表症状,并检测样果数个,用水果刀进行切割检测,如发现有内部病变时,应扩大切割数量进行检测。

5.1.3.4 在同一果实上兼有两项以上不同缺陷与损伤项目者,可只记录其中对品质影响较重的一项。

5.1.3.5 检测时,将各种不符合规定的果实检出,分别称重或记数,并在检测单上正确记录,按下列计算百分率,精确到小数点后一位。

单项不合格率(%)=单项不合格果重(或果数)/检测总果重(或总果数)×100(1)各单项不合格果百分率的总和即为该批梨不合格总果数的百分率。

5.2 感官指标的检测

果实的果形,色泽,成熟度均采用目测评定。

5.3 理化指标的检测

5.3.1 硬度、可溶性固形物

按GB/T10650规定的方法检测。

5.3.2 总糖的检测

按GB/T6194规定的方法检测。

5.3.3 总酸的检测

按GB/T12456规定的方法测定

5.3.4 安全卫生指标的检测

按GB2762、GB2763标准中规定的安全卫生指标的方法检测。

6 检验规则

6.1 组批

同一产地，同一等级的淄博池梨作为一个检测批次。

6.2 抽样方法

按GB/T8855规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验，交收检测内容包括包装，标志，感官指标，检测合格后附合格证方可交收。

6.3.2 型式检验

有下列情况之一者，应对本标准要求的全部项目进行检验，其中安全卫生指标的检测项目根据实际情况确定：

- 1) 每年果实成熟时；
- 2) 有关管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 交收检验时，在整批产品中感官指标不符合等级果的比例超过 5%时，判定该批产品等级和感官指标不符合，允许降低等级或重新分等；包装，标志若有一项不合格，则判交收检验不合格。

6.4.2 型式检测时，在整批产品中感官指标不符合等级果的比例超过 5%时，判定整批产品等级和感官指标不合格，允许降等或重新分等；当感官指标、理化指标中不符合要求时，允许加倍抽样复查，复查结果符合要求时判定合格，仍有项目不符合要求时则判该批产品不合格；安全卫生指标有一项不符合标准要求，则判该批产品不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品的标志应符合GB7718的规定。

7.2 包装

按 GB/T10650 的规定执行。

7.3 运输

7.3.1 梨果采收后必须尽快预冷和按标准挑选分级，包装，验收，组织调运和贮藏。

7.3.2 装卸运输中，必须轻拿轻放，轻装轻卸，长途运输宜采用冷藏车辆。普通车辆运输，途中不得超过 5 天。

7.4 贮存

7.4.1 淄博池梨露天堆放待运时，应选择地势较高，阴凉通风的地点，堆放整齐，严禁暴晒，雨淋，注意防冻防热。待运时间不得超过 2 天。

7.4.2 淄博池梨冷库储存时，库温 $-1\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 90%；气调贮存时，库内空气中 CO_2 不得高于 0.8%， O_2 含量不低于 5%~6%，库温 $0\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 。