

ICS 65.020

B 20

# 团体标准

T/AFFI 004-2020

---

## 阿拉尔干制灰枣质量等级

2020-11-03 发布

2020-11-03 实施

---

阿拉尔果业行业联合会 发布

目 次

前言.....II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语与定义..... 1

4 产品分类与分级..... 2

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会提出。

本标准由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会归口。

本标准起草单位：新疆兵团第一师农业技术推广站、新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会、新疆兵团第一师农业科学研究所、新疆兵团第一师阿拉尔市十团农业发展服务中心、新疆兵团第一师阿拉尔市十二团农业发展服务中心、新疆兵团第一师阿拉尔市五团农业发展服务中心、新疆兵团第一师阿拉尔市三农业发展服务中心、阿拉尔质量技术监督局监督综合检测检验所、阿拉尔市食品药品检验所、阿拉尔市食品检验测试中心。

本标准主要起草人：张世卿、李顺成、冯梅、吴燕、赵元元、孙昊、何军、邵小平、李少鹏、王双燕、杨娜、刘文婷、王群霞、张晓荣、马朋霞。

# 阿拉尔干制灰枣质量等级

## 1 范围

本标准规定了干制灰枣的定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于干制灰枣的质量等级划定。

## 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。

GB 5009.3—2016 食品中水分的测定

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 16325—2005 干果食品卫生标准

NY/T 1041—2018 绿色食品 干果

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

GB 2763-2019 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

NY/T 2742-2015 水果及制品可溶性糖的测定 3,5-二硝基水杨酸比色法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 完熟期

果皮颜色进一步加深，果皮变软微皱，水分减少，含糖量迅速增加，并出现枣果自然脱落的时期。此期采收适宜干制红枣。

### 3.2 干制红枣

达到完熟期的枣果采收后经自然晾晒或人工烘干而成的枣产品。

### 3.3 果个大小

干制红枣果实体积的大小。枣品种繁多，各品种间果实大小差异很大。果个大小只限于同一品种内比较，可分为大果个、果个较大、果个中等、果个较小4个级别。

### 3.4 色泽

干制红枣果皮红色的深浅和光泽度。

### 3.5 果形

干制红枣果实的外观形态。

### 3.6 浆烂

枣果发霉浆烂。

### 3.7 破头

果实出现长度超过果实纵径1/5以上的裂口或肉眼可见，但裂口处没有发生霉烂。

3.8 干条

由不成熟的果实干制而成，果形干瘦，果肉不饱满，质地坚硬，无弹性，色泽黄，无光泽。

3.9 油头

果实上出现颜色发暗似油浸状的斑块。

3.10 虫果

被害虫危害的枣果。

3.11 病果

带有病斑的果实。由于生长季枣果实上发生缩果病（铁皮病）、炭疽病、褐斑病等危害果实的病害，制干后干枣上仍留有病斑。患缩果病（铁皮病）的干制红枣病斑部分干缩微凹，果皮暗红，果肉黄褐色、质硬，味甚苦，不能食用。

3.12 果形完整

即果实形态完整，无缺损。

3.13 果实异味

即果实有不正常气味或口味。

3.14 杂质

除枣果外的任何其他物质，如沙土、石粒、枝段、碎叶、金属物或其他外来的各种物质。

3.15 挤压变形

由于严重挤压导致干制红枣果形发生改变，不能保持自然晾晒或人工烘制后的果形状态。

3.16 串等果

不属于本等级的枣果为串等果。

3.17 缺陷果

在外观和内在品质等方面有缺陷的果实，主要指腐烂果、裂口果、黑斑果、锈斑果、浆头果、油头果、破头果、病虫果、机械伤果、挤压变形果及其他伤害果。

3.18 容许度

某一等级果中允许其他等级果占有的比例。

4 质量要求

4.1 质量等级

按照干制红枣果实大小、色泽等质量指标将其划分为特级、一级、二级、三级、四级5个等级，分级标准见表1。

表 1 干制灰枣质量等级标准

| 品级 | 基本要求 | 感官指标 |      |      |       | 理化指标  |          |          |      |      | 容许度% | 质量安全、卫生指标 |
|----|------|------|------|------|-------|-------|----------|----------|------|------|------|-----------|
|    |      | 果形   | 果实色泽 | 果个大小 | 缺陷果率% | 粒/k g | 平均单果重(g) | 果实横径(cm) | 杂质率% | 含糖量% |      |           |

|    |                                                              |       |    |           |                                     |             |            |            |        |           |           |                       |
|----|--------------------------------------------------------------|-------|----|-----------|-------------------------------------|-------------|------------|------------|--------|-----------|-----------|-----------------------|
| 特级 | 果品一致，具有本品种特征，果形完整，含水量不高于25%，可食率90%以上，无大的沙土、石粒、枝段、金属物等杂质，无异味。 | 果形饱满  | 良好 | 果个大，均匀一致  | 无虫果、无浆烂、无干条，油头和破头之和不超过2%，病果不超过1%。   | $\leq 17.7$ | $\geq 5.8$ | $\geq 2.2$ | 不超过0.3 | $\geq 52$ | 允许5%的一级果  | 符合GB 2763、GB16325的要求。 |
| 一级 | 果品一致，具有本品种特征，果形完整，含水量不高于25%，可食率90%以上，无大的沙土、石粒、枝段、金属物等杂质，无异味。 | 果形饱满  | 良  | 果个较大，均匀一致 | 无干条，病虫果不超过2%，浆烂、油头和破头之和不超过3%。       | 19.5~20.5   | $\geq 5$   | 2.0~2.2    | 不超过0.5 | $\geq 52$ | 允许5%的串等果  | 符合GB 2763、GB16325的要求。 |
| 二级 | 果品一致，具有本品种特征，果形完整，含水量不高于25%，可食率90%以上，无大的沙土、石粒、枝段、金属物等杂质，无异味。 | 果形较饱满 | 较好 | 果个中等，较均匀  | 病虫果不超过2%，浆烂、油头和破头之和不超过5%，干条不超过5%。   | 25.0~27.6   | $\geq 3.8$ | 1.8~2.0    | 不超过0.5 | $\geq 52$ | 允许10%的串等果 | 符合GB 2763、GB16325的要求。 |
| 三级 | 果品一致，具有本品种特征，果形完整，含水量不高于25%，可食率90%以上，无大的沙土、石粒、枝段、金属物等杂质，无异味。 | 果形较饱满 | 一般 | 果个较小，较均匀  | 病虫果不超过2%，浆烂、油头和破头之和不超过10%，干条不超过10%。 | 31.8~34.8   | $\geq 3.0$ | 1.6~1.8    | 不超过0.5 | $\geq 52$ | 允许10%的四级果 | 符合GB 2763、GB16325的要求  |
| 四级 | 果品一致，具有本品种特征，果形完整，含水量不高于25%，可食率90%以上，无大的沙土、石粒、枝段、金属物等杂质，无异味。 | 果形不饱满 | 较差 | 果个较小，不均匀  | 病虫果不超过2%，浆烂、油头和破头之和不超过10%，干条不超过10%。 | $\geq 39.7$ | $\leq 2.7$ | 1.6~1.8    | 不超过0.5 | $\geq 52$ |           | 符合GB 2763、GB16325的要求  |

#### 4.2 食品卫生要求

按GB 16325-2005规定执行。如国家发布新标准或要求，服从新标准或新要求。

#### 4.3 食品安全要求

按GB 2763-2019规定执行。如国家发布新标准或要求，服从新标准或新要求。

### 5 检验方法

#### 5.1 外观和感官特性

##### 5.1.1 外观特性

将样品放在干净的平面上，在自然光下通过目测观察枣果的形状、颜色、光泽、果个大小的均匀程度、有无外来水分等。

5.1.2 缺陷果率

逐个检查样品果有无缺陷，同一果实上有两项或两项以上缺陷时，只记录对品质影响最大的一项。计算缺陷果个数和样品果总数之比，换算成百分数，修约成一位小数。

5.1.3 杂质率

取不低于10kg样品，统计尘土、石粒、碎枝烂叶、金属等所有杂质的质量。计算杂质总质量和样品总质量之比，换算成百分数，修约成一位小数。

5.1.4 异味

将样品取出，或打开包装，直接用嗅觉闻和用口品尝，检查是否有异味和苦味。

5.1.5 每千克枣果个数

用天平(感量为0.1g)准确称取800g~1000g枣果，统计枣果个数，计算每千克枣果个数。重复5次，样品果实的含水率如果低于要求的含水率最大值，可以将样品果重折合成最大允许含水量时的果实重。

5.1.6 串等果及其比例

根据果个大小、色泽、果形指标，确定串等果。各级串等果的果重占样品总重的百分率即为该级串等果实所占比率。

5.2 内在品质

5.2.1 果实含水率

取干制红枣样品200g~250g，切开果肉，去除枣核，将果肉切成薄片放在天平(感量为0.1g)上称重，然后将果肉放入60℃~65℃烘箱中烘至恒重后再称重。计算烘前果肉重和烘后果肉重之差和烘前果肉重之比，换算成百分数，修约成一位小数。

5.2.2 总糖含量

按NY/T 2742规定执行。若果实含水量不在同一标准，可以将样品含糖量折合成最大允许含水量时的含糖量，此标准最大含水量为25%。

5.2.3 安全卫生指标检验

按GB 16325-2005规定执行。

6 等级判定规则

6.1 检验批次

同品种、同等级、同一批交货进行销售和调运的干制红枣为一个检验批次。

6.2 抽样方法

在一个检验批次的不同部位按规定数量随机进行抽样，抽取的样品应具有代表性。

6.3 抽样数量

每批次干制灰枣的抽样数量见表2。如果在检验中发现问题或遇特殊情况，经交接货双方同意，可适当增加抽样数量。

表 2 每批次干制灰枣的抽样数量

| 每批件数/件  | 抽样次数                    |
|---------|-------------------------|
| ≤100    | 5件                      |
| 101—500 | 以100件抽验5件为基数，每增100件增抽2件 |

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 501—1000 | 以500件抽验13件为基数，每增100件增抽1件  |
| > 1000   | 以1000件抽验18件为基数，每增200件增抽1件 |

6.4 取样

包装抽出后，自每件包装的上、中、下三部共提取样品300g~500g根据检测项目的需要可适当加大样品数量，将所有样品充分混合，按四分法分取所需样品供检验使用。

6.5 容许度

在果形、色泽、大小等指标上允许有串等果，各级允许的串等果只能是邻级果。

- a) 特级中允许有 5%的一级枣果；
- b) 一级中允许有 5%的串等果；
- c) 二级中允许有 10%的串等果；
- d) 三级中允许有 10%的串等果；
- e) 四级中允许有 15%的串等果。

6.6 判定规则

检验结果全部符合本标准规定的，判定该批产品为合格品，若检验时出现不合格项时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格项即判定该批产品不合格。卫生指标和质量安全指标有一项不合格即判为不合格，不得复检。

7 包装标志、运输和贮存

7.1 包装

包装容器应坚固、干净、无毒、无污染、无异味。建议先用0.5kg~3kg的小塑料袋密封包装，再放在纸箱或塑料箱中。按NY/T658包装标准执行。

7.2 标志标签

在包装上打印或系挂标签卡，标明产品名称、等级、净重、产地、包装日期、包装者或代号、生产等。已注册商标的产品，可注明品牌名称及其标志，同一批货物，其包装标本应统一。

7.3 运输

待运时，按品种、等级分别堆放。运输工具清洁卫生、无异味。不与有毒有害物品混运。装卸时轻拿轻放。待运和运输过程中严禁烈日暴晒、雨淋，注意防潮。

7.4 贮存

贮存场所应干燥、通风良好、洁净卫生、无异味。也可在低温冷库(0℃~10℃)存放。不与有毒有害物品混合存放。贮存时需标明贮存期限。贮存过程中要定期检查，以防发生腐烂、霉变、虫蛀和鼠害等现象。