

中华人民共和国商业行业标准

SB/T 10090—1992

鲜 桃

1 主题内容与适用范围

本标准规定了鲜桃的品种、等级、质量、技术要求、检验方法、包装、运输和保管。
本标准适用于鲜桃的商品收购。

2 引用标准

GB 2762 食品中汞允许量标准
GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
GB/T 10651 鲜苹果

3 术语

3.1 果形

主要的形状有近圆形、卵圆形、扁圆形、椭圆形和扁平形等。

3.2 畸形果

外观有不正常的明显突起或凹陷,以及偏缺的果实。

3.3 清洁

果实表面无泥土、灰尘、虫卵、虫粪等影响外观的污物。

3.4 良好

果实无机械伤、无病虫害或腐烂,完全适于食用。

3.5 横径

果实缝合线和背部水平切面中的最长线段,以毫米(mm)表示。

3.6 异味

果实吸收其他物质的不良气味或因果实变质而产生不正常的气味和滋味。

3.7 不正常的外来水分

经雨淋或用水冲洗后留在果实表面的水分。

3.8 充分发育

果实已长成应有的大小和形状。

3.9 成熟

果实已达充分发育阶段,并表现出品种特征。

3.10 成熟度

果实成熟过程中的不同阶段。

3.10.1 七成熟:底色绿或绿色开始减退,果实充分发育,果面基本平展无坑洼,中晚熟品种在缝合线附近有少量坑洼痕迹,果面毛茸较厚。

3.10.2 八成熟:从果顶开始绿色明显减退,呈淡绿色或淡黄色。果面丰满,茸毛减少,果肉稍硬。有色品种已着色。

3.10.3 九成熟:绿色大部分退尽,呈现该品种应有的底色,如白色,乳白色,橙黄色,茸毛少,有色品种大部分着色。表现出品种的风味。

3.10.4 十成熟:果实茸毛易脱落,无残留绿色。水蜜型桃柔软多汁,皮易剥离,稍压即流汁破裂;硬质型桃开始变绵。

3.11 溶质

俗称水蜜,桃成熟时原果胶显著减少,果肉细胞的细胞膜转薄,并有一部分细胞破裂,使细胞内溶物渗出于细胞间隙,以致果肉呈现柔软多汁的性状。

3.12 水溶质

即硬质,完全成熟时中胶层水解呈粉质变绵。

3.13 虫伤

果实被虫咬的伤。

3.14 虫果

主要指食心虫危害的果实。

3.15 容许度

桃在采后分级中可能存在疏忽,以及在处理和贮运过程中可能产生的品质变化,规定一个低于本等级质量的允许限度。

4 品种

4.1 极早熟品种:麦香、早花露、春蕾等。

4.2 早熟品种:早凤、早香玉、雨花露、扬州早甜桃、庆丰、五月鲜、天津水蜜等。

4.3 中熟品种:陆林、撒花红蟠桃、大久保、白凤、冈山白、京玉、上海水蜜等。

4.4 晚熟品种:深州水蜜、燕红、秋香、燕黄、玉露、白花等。

4.5 极晚熟品种:绿化五号、肥城桃、满城雪桃等。

5 技术要求

5.1 等级指标见表1。

表 1

等级 指 标 项 目	优 等 品	一 等 品	二 等 品
质 量	果实充分发育,新鲜清洁,无异常气味或滋味,不带不正常的外来水分,具有适于市场或贮存要求的成熟度		
果 形	果形具有本品 种应有的特征	果形具有本品 种的基本特征	果形稍有不正, 但不得有畸形果
色 泽	果皮颜色具有本品种成熟时应有的色泽,各主要品种的具体规定参照附录 A(参考件)		
横 径 (mm)	极早熟品种 ≥ 60 早熟品种 ≥ 65 中熟品种 ≥ 70 晚熟品种 ≥ 80 极晚熟品种 ≥ 80	≥ 55 ≥ 60 ≥ 65 ≥ 75 ≥ 75	≥ 50 ≥ 55 ≥ 60 ≥ 70 ≥ 70

续表 1

等级 指 标 项 目		优 等 品	一 等 品	二 等 品
果 面		无缺陷	允许下列规定未伤及果肉， 无害于一般外观和贮藏质 量的果皮损伤不超过 3 项	允许下列对果肉无重大损 害的果皮损伤不超过 3 项
缺 陷 分 类	① 刺伤(包括破皮 伤、破皮新雹伤)	不允许	不允许	不允许
	② 碰压伤	不允许	不允许	允许轻微碰压伤总面积不 得超过 1.0 cm ² ，伤处不得 褐变，对果肉无明显伤害
	③ 磨伤	不允许	允许轻微磨伤一处，面积不 超过 0.5 cm ²	允许轻微不褐变的磨伤，面 积不超过 1.0 cm ²
	④ 雹伤	不允许	允许轻微雹伤，面积不超过 0.4 cm ²	允许轻微雹伤，总面积不超 过 1.0 cm ²
	⑤ 裂果	不允许	允许风干裂口一处，长度不 超过 0.5 cm	允许风干裂口二处，总长度 不超过 1.0 cm
	⑥ 病害	无	无	无
	⑦ 虫伤	无	允许轻微虫伤一处，面积不 超过 0.03 cm ²	允许轻微虫伤，面积不超过 0.3 cm ²
	⑧ 虫果	不允许	不允许	不允许

注：白凤桃由于果形小，等级的划分不按此规定。

5.2 理化指标

可溶性固形物，总酸量，固/酸比三项指标见附录 A(参考件)。

5.3 卫生指标

按 GB 2762 规定执行。

6 检验方法

6.1 等级规格检验

6.1.1 检验用具

- a. 检验台；
- b. 低倍放大镜；
- c. 不锈钢水果刀；
- d. 测径尺；
- e. 卷尺或长尺；
- f. 大台秤；
- g. 小台秤。

6.1.2 检验程序

将抽取样品称重后,逐件放在检验台上,按标准规定项目检出不合格果和烂果,判定该批桃的等级质量。

6.1.3 操作和评定

6.1.3.1 果实的外观指标和成熟度由感官鉴定。

6.1.3.2 横径用测径尺测试确定。

6.1.3.3 果面的损伤由目测或用量具测量确定。

6.1.3.4 对果实外部表现有病虫害征状,或外观尚未发现变异而对果实内部有怀疑者,都应捡取样品,进行剖剖检验,如发现内部有病变时,可扩大剖剖数量,进行严格检查。

6.1.3.5 在同一果实上兼有二项或二项以上不同缺陷或损伤者,可只记录其中对品质影响较重的一项。

6.1.3.6 检出的不合格果,按记录单分项以果重为基准计算其百分率(见下式),如包装上标有果数时,则百分比应以果数为基准计算,精确到小数点后一位。

$$\text{单果不合格}(\%) = \frac{\text{单项不合格果重(或果数)}}{\text{检验批总果重(或总果数)}} \times 100$$

6.2 理化检验

6.2.1 试样制备

于每批大样中选取成熟度适中的桃 3~5 kg,将果实洗净晾干后,从中选取中等大小具有代表性的桃 20 个,将其纵向分切成八瓣,去核,每一果实取 2 瓣,一瓣作为测定可溶性固形物的试样,另一瓣用不锈钢小刀切成 1 cm×1 cm 小块或擦成细丝,以四分法取样 100 g,加 1:1 蒸馏水置入高速组织搅拌机中,或用研钵迅速研磨成浆,装入清洁的玻璃广口瓶内,作为测试总酸量的试样,制备的样品应在当天进行测试。

6.2.2 可溶性固形物的测定

用手持糖量计(手持折光仪)测定。

6.2.3 总酸的测定

6.2.3.1 碱滴定法,按 GB/T 10651 规定执行。

6.2.3.2 应用经碱滴定法校正过的电子酸量测定仪测定的试验结果,与碱滴定法有同等效力,但以碱滴定法为仲裁方法。

6.3 卫生检验

6.3.1 试样制备:取桃 8~10 个,用水冲洗,擦干,剖切开去核,各取相对两小块,切碎混匀,称取混合样品 500 g,置高速组织捣碎机中捣碎备用。

6.3.2 测定方法:按 GB/T 5009.17 规定方法测定。

7 检验规则

7.1 产地或收购点收购鲜桃时,同品种,同等级,同一批鲜桃作为一个检验批次。

7.2 桃产地集中的生产者交售产品时,必须分清品种,等级,自行定量包装或代包装,写明交售件数和重量。收购者如发现品种等级不清,件数不符,包装不合规定者,应由交售者重新整理后,进行重验,以一次为限。

7.3 抽样:

7.3.1 抽取样品必须具有代表性,应在一个检验批次的不同部位,按规定抽样。

7.3.2 抽样数量:一次检验批次在 50 件以内的抽取 2 件,51~100 件的抽取 3 件,100 件以上者,以 100 件抽样 3 件为基数,每增加 100 件增抽 1 件,不足 100 件者以 100 件计。

7.3.3 在检验中如发现桃的质量问题可以扩大抽样范围,增加抽样数量。

7.4 检重:在抽样的同时,应进行检重,每件包装内的果重必须符合规定重量,如重量不足应予添补。

7.5 包装检查:在抽样的同时应按包装技术要求进行包装检查。

7.6 批检应以感官鉴定为主,按本标准等级指标规定的各项技术要求对样果逐个检查,将各种不合格果检出分别记录,计算后作为评定的依据,理化检验作为评定的参考。

7.7 验收容许度:

7.7.1 对每一包装件中的果实,按其质量指标允许有一定的不合格部分,按 7.7.3、7.7.4 条规定的容许度。

7.7.2 容许度测定是抽测样品不合格部分的总值,除以样品件数或样品总重的平均值,以果实的重量或数量加以确定。

7.7.3 产地验收规定:

7.7.3.1 优等果中串等不合格果不得超过 1%,碰压伤果不得超过 1%,虫伤果不得超过 1%。

7.7.3.2 一等果中碰压伤果不得超过 3%,虫伤果不得超过 1%,串等果不得超过 1%。

7.7.3.3 二等果中不符合本等级质量的果实不得超过 7%,不合格果不得有严重碰压伤、病果、烂果在内。

7.7.4 发货站验收容许度:

7.7.4.1 优等果允许有 5%的果实不符合等级规定的要求,其中损伤不合格果不得超过 2%,串等不合格果不得超过 1%,虫伤和水烂斑点果不得超过 2%。

7.7.4.2 一等果允许有 8%的果实不符合等级规定的品质要求,其中损伤不合格果不得超过 5%,虫伤和水烂斑点果不得超过 2%,串等果不得超过 1%。

7.7.4.3 二等果允许有 10%的果实不符合等级规定的品质要求。

8 包装及标志

8.1 包装

8.1.1 包装容器必须坚固耐用,清洁卫生,干燥无异味,内外均无刺伤果实的尖突物,并有合适的通气孔,对产品具有良好的保护作用。包装内不得混有杂物,影响果实的外观和品质。

8.1.2 采后用于鲜销和短距离运输的包装,可采用纸箱、木箱、塑料箱等容器,各种包装容器的规格、材料和技术暂不做统一规定,但必须注意包装容器不宜过大,内部放码层数不宜过多。

8.2 标志

8.2.1 同一批货物的包装标志,在形式和内容上必须完全统一。

8.2.2 纸箱、木箱、塑料箱应在箱外同一部位,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。

8.2.3 标志内容应标明品名、品种、等级、产地、净重或个数、发货人姓名、包装日期。

9 运输与保管

9.1 桃采后应立即按标准规定的质量条件挑选分级,包装验收。并迅速组织调运至鲜销地或入库贮存。

9.2 待运的桃,必须批次分明,堆码整齐,环境清洁,通风良好,严禁烈日曝晒、雨淋,注意防热。露天堆存的要加遮荫措施。

9.3 堆放和装卸时要轻搬轻放,运输工具必须清洁卫生。严禁与有毒、有异味等有害物品混装、混运。

附 录 A
主要品种的性状及理化指标
(参考件)

A1 桃主要品种的性状及理化指标,见表 A1。

表 A1

项目 品种	果形	底色	彩 色	平均 果径 mm	果肉 类型	可溶性 固形物 %	总酸 %	固/酸比
麦香	近圆	浅绿	阴面有点状红晕及条纹	52.0	溶质	9.7	0.44	22.05
早花露	近圆	乳黄	顶部有红色晕	50.0	溶质	12.0	0.06	200.00
春蕾	长卵圆	乳白	顶部或阳面着红晕	50.0	溶质	9.5~11.5	0.13	61.54~84.62
早凤	近圆	浅绿黄	阳面鲜红色	53.7	溶质	10.0		
早香玉	近圆	黄白	红色点状晕及断续条纹	54.8	溶质	12.0	0.21	57.14
雨花露	长圆	乳黄	果顶着淡红色细点形成的红晕		溶质	10.8~12	0.13	83.08~92.31
扬州 早甜桃	卵圆	黄白	全果着深玫瑰红色斑和晕	60.0	硬质	10.1	0.31	32.26
庆丰	椭圆	乳白	阳面红色到深红色细点状晕及条纹	63.2	溶质	9.0	0.37	24.32
五月鲜	卵圆	绿白	果顶、缝合线为鲜红	65.0	硬质	11.4	0.63	18.10
天津 水蜜	卵圆	乳黄	全果着深玫瑰红色斑和晕	65.0	硬质	13.5	1.2	11.25
陆林	圆或卵圆	乳黄带绿	着红色斑晕	51.0	硬质	13.2	0.39	33.85
撒花红 蟠 桃	扁平	乳白	阳面鲜红	77.2	溶质	11.9	0.21	56.67
大久保	近圆	浅绿黄	近全面着色,阳面有暗红色条纹	73.0	溶质	12.0	0.22	54.55
白凤	近圆	乳白	阳面具红霞,色彩鲜艳	64.1	溶质	12.5	0.23	54.35
燕红	近圆	乳白	全面红色	73.3	溶质	13.4		
肥城桃	近圆	黄绿		70.0	溶质	13~13.52	0.619	21~24.56
秋香	近圆	浅黄绿	阳面具红晕及红色条纹	74.0	溶质	13.4		
燕黄	圆	黄	果面分布块状玫瑰红晕	54.0	溶质	12.6	0.22	57.27

续表 A1

项目 品种	果形	底色	彩 色	平均 果径 mm	果肉 类型	可溶性 固形物 %	总酸 %	固/酸比
绿化 5 号	圆	绿黄	阳面有暗红色晕及条纹	73.5	溶质	14.1		
满城蜜桃	近圆	黄白	向阳面微红	75.0	溶质	20.0~24.0		
冈山白	近圆 或长圆	浅黄白	阳面具红霞,密有小红点	65.2	溶质	12.3	0.14	87.86
京玉	长圆	浅黄绿	阳面着少量深红晕,背面带少量条纹	65.5	溶质	9.5	0.50	19.00
上海水蜜	圆	浅绿白	全果面散布细小红点及大红斑	50.0	溶质	12.5	0.55	22.73
玉露	近圆	乳白	有红晕	55.0	溶质	14.2	0.18	78.89
白花	椭圆	绿白		65.0	溶质	12.5	0.15	83.33
深州水蜜	长圆	乳白	阳面紫红	70.0	溶质	13.5	0.48	28.13

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由北京市果品公司科研所负责起草。

本标准主要起草人张学义、董杰、王迎、冯力。