

ICS 67.080.10

X 24

备案号:

DB11

北京市地方标准

DB 11/ T 1047—XXXX

代替 DB11/T 1047-2013

果品等级 鲜食枣

Fruit grades of fresh food Chinese jujube

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

2020/09/20

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

北京市市场监督管理局

发布

目 次

前言..... 2

1 范围..... 3

2 规范性引用文件..... 3

3 术语和定义..... 3

4 要求..... 4

5 检验方法..... 5

6 等级判定规则..... 6

7 包装和标志..... 6

附录 A （资料性） 主要鲜食品种枣果大小分级..... 8

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替DB11/T 1047-2013《北京果品等级 鲜食枣》。与DB11/T 1047-2013相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删减了原标准“规范性引用文件”中的“GB/T 18406.2 和 ISO 2173-2003”；增加了“GB 2763、GB 23200.8 和 NY/T 2637”；
- b) 增加“日灼”、“果实色泽”、“浆烂果”、“缺陷果容许度”、“固有特性”和“串等果容许度”等名词术语；
- c) 更改表1“北京主要鲜食枣果质量等级评价指标”中的不同品种“不同等级平均单果重”列为资料性附录并适当调整了不同等级单果重范围；同时把表1改为“鲜食枣果质量等级评价指标”，增加可溶性固形物含量分级，调整了缺陷果的容许比例；
- d) 在“4.2 安全卫生要求”中“按 GB 18406.2 执行”改为“按 GB 2763 执行；在检验方法中增加了“5.2.1 口感 通过品尝确定果实酥、脆、甜味和酸味等是否适口”；和“5.2.3 安全卫生指标检测 按 GB 23200.8 执行”；
- e) 调整了判定整齐度大小，如“整齐”从20%调整为10%等；“较整齐”从 $20\% < V < 50\%$ 调整为 $20\% < V < 30\%$ ；“不整齐”从 $V \geq 50\%$ 调整为 $V \geq 30\%$ ；
- f) 在资料性附录中“主要鲜食品种枣果大小分级”中品种增加了“嘎嘣脆枣、蟠枣1号、月光枣和蜂蜜罐等4个品种”。

本文件由北京市园林绿化局提出并归口。

本文件由北京市园林绿化局组织实施。

本文件起草单位：北京市林业果树科学研究院。

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2013年首次发布为DB11/T 1047-2013；

——本次为第一次修订。

果品等级 鲜食枣

1 范围

本文件规定了鲜食枣果品等级的要求、检验方法、等级判定规则、包装和标识。
本文件适用于北京地区鲜食用枣的生产、质量评价和商业流通等领域。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GB/T 13607 苹果、柑桔包装

GB/T 22345 鲜枣质量等级

GB 23200.8 食品安全国家标准水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱—质谱法

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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

着色面积比 ratio of red color area

枣果采收期，果面自然着色面积与枣果表面积的比。

3.2

裂果 cracking or splitting fruit

果面上有一条以上明显可见、长度超过3mm裂纹的果实。

3.3

外力损伤 mechanical injury

受外力作用，导致枣果实出现明显划痕、伤口或果肉组织受损。

3.4

日灼 sun burn

在日光直射下，果面因高温而导致果面出现黑斑、裂纹或干枯等现象。

3.5

果实色泽 colour and lustre
果实表皮颜色及光彩润泽的性状。

3.6

果实整齐度 uniformity of fruit
同一批次枣果单果重表现出的一致程度。

3.7

浆烂果 pulpy and rotten fruit
枣果实在发育、成熟、采摘、晾晒和贮藏过程烂果和浆果现象，初期表皮出现红色水浸状病斑，后期果皮皱缩成深红色至黑色腐果状，果肉病组织呈土黄色至浅褐色软腐、脓状，并伴有酒糟味。

3.8

缺陷果容许度 deficiency permissibility
某一等级果中允许有带缺陷的果实占有的比率。

3.9

固有特性 inherent characteristic
不同枣品种的果实在发育过程中本身所具有的某一特征的属性。

3.10

串等果容许度 grade interlace permissibility
某一等级果中允许其他等级果占有的比率。

4 要求

4.1 鲜食枣果质量等级

鲜食枣果质量等级按果实大小、色泽、整齐度、着色面积、可溶固形物含量、及缺陷果容许度等指标将其分为特级、一级、二级和三级等4个级别，主要分级指标应符合表1的规定，果实大小分级见附录A。

表 1 鲜食枣果质量等级评价指标

等级		特级	一级	二级	三级
基本要求		品种纯正，脆熟期后期至完熟期采收；果实发育正常，果形完整且饱满，色泽好；果实带果柄，果面无软腐斑点且无裂痕、无压伤、无机械损伤、新鲜洁净，无其他残留物；无异味，无不正常的外来水分；无杂质。			
果实色泽		色泽好	色泽好	色泽较好	色泽一般
果实整齐度		整齐	整齐	较整齐	较整齐
果实色泽		色泽好	色泽好	色泽较好	色泽一般
缺陷果	浆烂果	0	0	0	0
	病虫果	0	0	≤1%	≤1%
	外力损伤	0	0	≤1%	≤2%

容 许 度	日灼	0	≤1%	≤1%	≤2%
	裂果	≤1%	≤1%	≤2%	≤3%
	总缺陷果	≤1%	≤2%	≤5%	≤8%
可溶性固形物（%）		≥28	26~28	23~26	20~23

4.2 安全卫生要求

按GB 2763执行。

5 检验方法

5.1 外观特性

5.1.1 外观检测

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、着色、果实色泽等性状是否具有本品种的固有特性，并判定同一等级果形、色泽和果实大小的一致程度；果面是否有外来水分和残留物等。

5.1.2 缺陷果

按GB/T 22345执行。

5.1.3 平均单果重

按GB/T 22345执行。

5.1.4 果实整齐度

从某一级别的批次果样中随机抽取3个包装，从每个包装中随机抽取10个单果，全部用天平单个称重，根据式（1）计算所抽果样的重量整齐度。

$$V=(m_1-m_2)/m\times 100\%..... (1)$$

式中：

V——整齐度；

m₁——所抽果样中最大单果重；

m₂——所抽果样中最小单果重；

m——所抽果样平均值。

根据如下指数大小判定：

——整齐： 0≤V≤10%；

——较整齐： 10%<V≤30%；

——不整齐： V>30%。

5.2 内在品质

5.2.1 小区规划

通过品尝确定果实酥、脆、甜和酸等是否适口。

5.2.2 可溶性固形物

按NY/T 2637执行。

5.2.3 安全卫生指标

按GB 23200.8 执行。

6 等级判定规则

6.1 检验批次

同一品种、同一批进行销售和调运的鲜食品种枣果为一个检验批次。

6.2 抽样方法

在一个检验批次中，随机选取不同位置，按约定的数量随机抽取具有代表性的样品。

6.3 抽样数量

按 GB/T 22345 执行。

6.4 取样

样品抽出后，在5kg以上的包装中，应从每包的上、中、下三个部位各提取样品200g，将所取样品充分混合，按四分法分取所需样品进行检测；包装在5kg以下的，抽取的每个包装内果品应全检。

6.5 缺陷果容许度

各等级中的缺陷果指标不应超出表1的范围。

6.6 串等果容许度

果实整齐度、着色面积比、色泽及可溶固形物等指标允许有相邻低一级的串等果，容许度如下：

- a) 特级中允许有2%的一级果；
- b) 一级中允许有3%的二级果；
- c) 二级中允许有4%的三级果；
- d) 三级中允许有5%的等外果。

6.7 判定原则

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，若仍有不合格项即判定该批产品不合格。卫生指标有一项不合格即判为不合格，不得复检。

7 包装和标志

7.1 包装

7.1.1 外包装

包装材料应坚固、干净、无毒、无污染、无异味；材料包括纸质、塑料或保温泡沫等，其包装材料的技术要求应符合GB/T 13607的规定；外包装大小根据需要确定。

7.1.2 内包装

内包装材料应清洁、无毒、无污染、无异味、透明、有一定的通气性，不对枣果造成伤害和污染。

7.2 标识

在包装上打印或挂标签卡，标明产品名称、等级、净含量、产地、包装日期、生产单位等，已注册商标的产品，可注明品牌名称及其标识。同一批货物，包装标识一致。

附 录 A
(资料性)
主要鲜食品种枣果大小分级

表A. 1给出了主要鲜食品种枣果大小分级要求。

表 A. 1 主要鲜食品种枣果实大小分级

序号	主要鲜食枣品种	类型	平均单果重（g）	单果重（g）			
				特级	一级	二级	三级
1	京枣 39	大果类	26.3	46>w≥36	36>w≥26	26>w≥21	21>w≥16
2	京枣 60		24.6	45>w≥35	35>w≥25	25>w≥20	20>w≥15
3	红螺脆枣		21.8	42>w≥32	32>w≥22	22>w≥17	17>w≥12
4	嘎嘣脆枣		21.8	42>w≥32	32>w≥22	22>w≥17	17>w≥12
5	冬枣	中果类	17.5	33>w≥23	23>w≥18	18>w≥13	13>w≥8
6	蟠枣 1 号		15.6	31>w≥21	21>w≥16	16>w≥11	11>w≥6
7	长辛店白枣		13.6	29>w≥19	19>w≥14	14>w≥9	9>w≥5
8	水峪脆枣		13.2	28>w≥18	18>w≥13	13>w≥8	8>w≥5
9	京枣 31		12.6	28>w≥18	18>w≥13	13>w≥8	8>w≥5
10	京枣 18		11.7	27>w≥17	17>w≥12	12>w≥7	7>w≥5
11	蜂蜜罐	小果类	9.2	16>w≥11	11>w≥9	9>w≥7	7>w≥5
12	月光枣		8.1	15>w≥10	10>w≥8	8>w≥6	6>w≥5
13	马牙枣		8.1	15>w≥10	10>w≥8	8>w≥6	6>w≥5
14	郎家园枣		7.4	14>w≥9	9>w≥7	7>w≥6	6>w≥5
15	杂杂枣		7.3	14>w≥9	9>w≥7	7>w≥6	6>w≥5
注：表中“w”为单果重，单位为“g”；w≥20为大果类，20>w≥10为中果类，w<10为小果类							
