

中华人民共和国国家标准

GB/T 29572—2013

桑 椹（桑 果）

Mulberry fruit

2013-07-19 发布

2013-12-06 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。

本标准由全国桑蚕业标准化技术委员会(SAC/TC 437) 归口。

本标准起草单位:苏州大学、苏州市蚕桑指导站、吴江市平望镇欣农蚕业合作社。

本标准主要起草人:陆小平、沈卫德、姚新华、李兵、朱伟新、许健儿、王友俊、何婀娜、李雪勤、石伟林。

桑 椹（桑 果）

1 范围

本标准规定了无公害食品桑椹的术语和定义、要求、采收和分级处理、检验方法、抽样方法、判定规则、标志以及包装、运输和贮存。

本标准适用于无公害食用鲜果——桑椹(桑果)的生产和流通。

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 2763—2012 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.146—2008 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定

GB/T 5009.218—2008 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定

GB/T 8210—2011 柑桔鲜果检验方法

GB/T 8855—2008 新鲜水果和蔬菜 取样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑椹 mulberry fruit

桑果

桑树的果穗。

3.2

单果 simple fruit

由花被和子房构成的小果。

3.3

缺陷果 defect fruit

存在刺伤、碰伤、压伤、病虫危害、药斑、泥土污染等一种或多种缺陷单果的果穗。

3.4

果穗 fruits grown in clusters

聚生于花轴上的许多单果。

3.5

异常外部水分 abnormal external moisture

果实经雨淋或用水冲洗后表面残留的水分;或果实从冷库或冷藏车中取出,由于温差而形成的冷凝水。

3.6

容许度 tolerance

同一检验批次中,不同级别的桑椹允许存在的最大限度(不同级别中不符合规定的桑椹允许存在的

最大限度),用不符合规定的果穗数占被检果穗数的百分比表示。

4 要求

4.1 感官要求

4.1.1 果形

果穗形态整齐,具该品种特征,各单果无干瘪现象。

4.1.2 色泽

具该品种成熟果实特征色泽:紫黑色、紫色、紫红色、红色、米白色。

4.1.3 果面

果面新鲜光洁,无刺伤、虫伤、擦伤、碰压伤、病斑及腐烂现象。

4.1.4 缺陷果容许度

同批次样品中缺陷果不超过5%。

4.2 理化指标及等级要求

根据感官指标将新鲜桑椹划分为2个等级。质量要求应符合表1的要求。

表1 新鲜桑椹等级及其规格

内 容		一 级	二 级
桑椹质量		紫色、紫红、红色椹 ≥ 3.0 g, 米白色椹 ≥ 1.0 g, 且大小开差 $\leq 5\%$	紫色、紫红、红色椹 ≥ 0.8 g, 米白色椹 ≥ 0.5 g,且大小开差 $\leq 10\%$
可溶性固形物/%		≥ 10.0	≥ 9.0
酸度(pH计测定)		3.5~6.0	
可食用期限/h	室温存放	≤ 24	
	低温存放 (4℃~10℃)	≤ 36	
缺陷单果率/%	虫伤、碰压伤	≤ 6	≤ 10
	药斑	无	
	病果	无	
验收容许度		$\leq 5\%$ 的次级果	
杂 质		无肉眼可见的外来杂质	

4.3 安全卫生指标

桑椹的安全卫生指标应符合GB 2763—2012的规定。

5 采收和分级处理

5.1 采收时期

不同品种的桑椹应分批采收。果皮充分着色为采收的最好时期；选择晴天采收；宜在温度低的早上及傍晚采收，避免在雨天采果。

5.2 采收方法

采摘时戴符合卫生要求的薄膜手套，手指轻拨果柄，直接采落在洁净卫生的果篮或包装盒中。采摘时要轻采轻放，尽量避免擦伤果面；从果篮中转移时要轻拿轻放，以免碰伤果穗。

5.3 分级

桑椹采收时不摘伤果、畸形果、特小果和病虫害果，按果实大小分别装篮，分级标准按表 1 规定执行。

6 检验方法

6.1 感官要求

用目测法检测。

6.2 检验批次

同一生产基地、同品种、同等级、同一包装日期的桑椹为一个检验批次。

6.3 可溶性固形物含量

按 GB/T 8210—2011 规定执行。

6.4 酸度

采用 pH 计测定时，随机抽取 20 个桑椹（果穗），挤出汁液，用 2 层纱布过滤，滤液收集于干净的小烧杯中，用 pH 计测定滤液的 pH 值。

6.5 桑椹质量

采用感度为 1/100 g 的天平测定被抽检桑椹的质量，并按式(1)计算出单个桑椹的平均质量(X)。

$$X = \frac{X_1 + X_2 + \dots + X_n}{n} \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X —— 桑椹的平均质量，单位为克(g)；

X_n —— 第 n 个桑椹的质量，单位为克(g)；

n —— 所检桑椹的个数，单位为个。

6.6 缺陷单果率检验时，随机抽取 10 个桑椹统计缺陷单果的数量，并按式(2)计算出缺陷单果率(Y)。

$$Y = \frac{Y_1 + Y_2 + \dots + Y_n}{n} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

Y —— 缺陷单果率，%；

Y_n —— 第 n 个桑椹的缺陷单果数，单位为个；

n ——所检桑椹的单果个数,单位为个。

6.7 安全卫生指标

测定按 GB/T 5009.146—2008 和 GB/T 5009.218—2008 规定执行。

7 抽样方法

桑椹的取样方法按 GB/T 8855—2008 规定执行。以一个检验批次为一个抽样批次。抽取的样品应具有代表性,应在全批货物的不同部位随机抽取,样品的检验结果适用于整个检验批次。抽样数量按表 2 规定随机取样。

表 2 抽检样品的取样数量

批量货物中同类包装产品的盒数	抽样盒数
≤100	5
101~300	7
301~500	9
501~1 000	10
≥1 000	≥15

8 判定规则

8.1 感官要求的总不合格品百分率不超过 5%,理化指标不合格项不超过 2 项,且安全卫生指标均为合格,则该批产品判为合格。

8.2 感官要求的总不合格品百分率超过 5%,或理化指标不合格项超过 2 项,或安全卫生指标有 1 项不合格,或标志不合格,则该批产品判为不合格。

8.3 卫生安全指标出现不合格时,允许另取 1 份样品复检,若仍不合格,则判该项指标不合格;若复检合格,则需再取 1 份样品做第 2 次复检,以第 2 次复检结果为准。

8.4 对包装、缺陷果容许度检验不合格者,允许生产单位进行整改后申请复检。

8.5 当一个桑椹(果穗)中缺陷单果率超过表 1 的标准,则该椹判定为缺陷果。

9 标志

9.1 桑椹的销售和运输包装应标注无公害食品标志。

9.2 桑椹的包装容器和材料应符合卫生标准,且注明产品名称、净含量、等级、产地、采收日期、包装日期、生产单位及详址等,标志上的字迹应清晰、完整、准确。

10 包装、运输和贮存

10.1 包装

10.1.1 桑椹包装场地应通风、防潮、防晒、防雨,干净整洁,无污染物,不能存放有毒、有异味物品。

10.1.2 包装箱、盒的结构应牢固适用,且干燥,洁净卫生,无霉变、污染。

10.2 运输

10.2.1 运输应做到快装、快运、快卸。严禁日晒雨淋,装卸、搬运时要轻拿轻放。

10.2.2 运输工具应清洁、干燥、无异味。

10.3 贮存

桑椹应随采、随装、随运、随销。不能立即销售的应置洁净、凉爽、有防虫和防鼠设施的地方存放。常温下贮放时间不超过 24 h;或低温(4 ℃~10 ℃)下贮放时间不超过 36 h。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
桑 椹 (桑 果)
GB/T 29572—2013

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

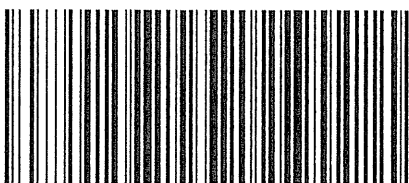
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字
2013年10月第一版 2013年10月第一次印刷

*

书号: 155066·1-47543

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 29572-2013