

# T/YGIIA

## 云南省地理标志产业协会团体标准

T/YGIIA XXXX—2023

### 德钦葡萄鲜果分级

Fresh Fruit Classification of Deqin putao

(征求意见稿)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

## 目 次

前 言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
3.1 畸形果 Malformed fruit .....	1
3.2 穗梗（主梗） Main stalk .....	1
3.3 果梗 Stalk of grape .....	1
3.4 果粒着生紧密度 Space of berries on main and lateral stalks .....	1
3.5 落粒 Fruit-shedding .....	1
3.6 不正常的外来水分 Abnormal water .....	1
3.7 中等紧密 Fairly well spaced .....	2
3.8 极紧密 Excessively tight .....	2
3.9 稀疏 Loose .....	2
3.10 肉质 Pulp texture .....	2
3.11 风味 Taste .....	2
3.12 果粉 Bloom .....	2
3.13 着色率 Fruit coloring rate .....	2
3.14 缺陷果粒 Defects berries .....	2
3.15 日灼 Sunscald .....	2
3.16 水罐子 Waterberry .....	2
3.17 裂果 Dehiscent fruit .....	2
3.18 僵果 Small mummified fruits .....	2
3.19 风疤 Wind scars .....	3
3.20 药斑 Pesticide speckle .....	3
3.21 病斑 Disease speckle .....	3
4 鲜果分级 .....	3
4.1 基本要求 .....	3
4.2 规格要求 .....	3
4.3 感官指标要求 .....	3
4.4 理化指标要求 .....	4
4.5 容许度 .....	4
4.6 卫生安全指标要求 .....	4
5 检验方法 .....	4
5.1 感官品质检验 .....	4
5.2 理化指标检验 .....	4
5.3 卫生指标 .....	4
6 检验规则 .....	4
6.1 组批 .....	4

6.2 抽样 .....	4
6.3 检验项目 .....	5
6.4 判定规则 .....	5
7 销售包装、标志和标签 .....	5
7.1 销售包装 .....	5
7.2 标志 .....	5
7.3 标签 .....	5

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由云南省农业科学院园艺作物研究所提出。

本文件由云南省地理标志产业协会归口。

本文件起草单位：云南省农业科学院园艺作物研究所、云南省农业科学院热区生态农业研究所、德钦县种植业管理服务中心、德钦县葡萄产业发展中心、德钦县绿色食品发展中心、元谋县果然好农业科技有限公司、楚雄彝族自治州检验检测认证院、楚雄师范学院、云南香格里拉太阳魂酒庄产业有限梅里分公司、香格里拉酒庄(德钦)葡萄酒有限公司、云南省地理标志产业协会。

本文件主要起草人：刘家迅、张永辉、王玉倩、孔维喜、沙毓沧、杨继生、和友、李丽云、刘永芳、阿瑾、梁明泰、陈霞、李雪梅、李雅善、郭淑萍、李姝莹、胡祥、郑乔平、赵增先、杨怡、付君、杨燕、龚向光、李林、王天菊、沈庆庆、赵现方、王艳君、阿堆、和成山、年勇白丁、尼玛扎史、扎拉初木、喻志强、达尼玛、斯南永宗、刘美翠、杨发强、旺文达、李懿超、高昌、次木、廖春燕。

# 德钦葡萄鲜果分级

## 1 范围

本文件规定了德钦葡萄果品分级技术的术语和定义、鲜果分级、检验方法、检验规则、预售包装、标志和标识。

本文件适用于地理标志证明商标德钦葡萄的鲜食葡萄分级。

## 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

NY/T 844 绿色食品 温带水果

NY/T 470 鲜食葡萄

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

**畸形果 Malformed fruit**

果实明显变形，不具有本品种果形的固有特征。

### 3.2

**穗梗（主梗） Main stalk**

果穗与枝条连接的长梗叫穗梗（主梗）

### 3.3

**果梗 Stalk of grape**

果粒与果穗连接的短、细梗叫果梗。

### 3.4

**果粒着生紧密度 Space of berries on main and lateral stalks**

果粒在果穗上着生的紧密程度

### 3.5

**落粒 Fruit-shedding**

果粒从果穗上自然散落。

### 3.6

**非正常的外来水分 Abnormal water**

由于雨淋、挤压破损、裂果、腐烂等出现的水分。冷藏后的葡萄放在较高的货架温度下由于温差造成的结露现象不属于非正常的外来水分。

## 3.7

**中等紧密** Fairly well spaced

果穗平放基本不变形

## 3.8

**极紧密** Excessively tight

果穗因紧密而使果粒挤压变形。

## 3.9

**稀疏** Loose

主梗和果梗明显地显露空隙，果穗平放时明显变形。

## 3.10

**肉质** Pulp texture

果肉的质地。

## 3.11

**风味** Taste

风味是果实甜度、酸度、肉质、香气等内在品质的综合体现。

## 3.12

**果粉** Bloom

果实表面的白色粉状物质

## 3.13

**着色率** Fruit coloring rate

果穗上着色果粒（达到应有特征色泽）占总果粒的比例。

## 3.14

**缺陷果粒** Defects berries

由于自然因素或人为机械的作用，对果实的外观、肉质及风味造成较明显破坏的伤病果（日灼、水罐子、裂果、僵果、风疤果、虫果、药斑果、病斑）。

## 3.15

**日灼** Sunscald

果实受强烈日光照射引起果面温度急剧上升，水分大量散失，使果皮受伤，逐渐成黄褐或黄白色伤痕，然后干缩、凹陷的灼伤现象。

## 3.16

**水罐子** Waterberry

果实的一种非侵染性病害，多发生在穗尖和肩部。果粒松软，果皮变薄，易裂果，含糖量低。

## 3.17

**裂果** Dehiscent fruit

由于白粉病或成熟期遇雨或肥水不匀造成果皮、果肉裂口的果实。

## 3.18

**僵果** Small mummified fruits

白粉病或其他生理病害引起的果粒不能正常生长而僵化硬质变酸的葡萄果实。

### 3.19

#### 风疤 Wind scars

果粒发育期间受擦伤愈合后留下的痕迹。

### 3.20

#### 药斑 Pesticide speckle

喷洒农药留在果实上的斑痕,包括可清洗的药液痕迹和由药物造成果立组织损伤而留下的不可清洗的斑点和斑痕。

### 3.21

#### 病斑 Disease speckle

由于病源侵害造成果实表皮或果肉组织损伤(斑块、斑点)、或留下的病源污物等。

## 4 鲜果分级

### 4.1 基本要求

果穗完整,果梗、穗梗、果蒂发育良好新鲜、无伤害;果粒具有品种固有的形状、色泽、风味、香气,无异味,无腐烂,无病虫果,不落粒,无裂果,无畸形果,无僵果,无病斑,无药斑,无风疤,无水罐,无干缩果,无小青粒;果面新鲜洁净,无非正常的外来水分;具有市场或贮运要求的成熟度。

### 4.2 规格要求

德钦葡萄规格以单果穗质量划分,应符合表1的规定。

表1 主要品种规格要求

单位: g

品种	规格		
	特级	一级	二级
夏黑	601~800	501~600	400~500
阳光玫瑰	801~1000	601~800	400~600
美人指	601~800	501~600	300~500
红地球	801~1000	501~800	400~500

### 4.3 感官指标要求

感官指标应符合表2的规定。

表2 德钦葡萄感官等级指标

项目	等级		
	特级	一级	二级
果穗紧密度	中等紧密	中等紧密	极紧密或稀疏
果穗整齐度	整齐	整齐	较整齐
果粒均匀性	果粒均匀	果粒均匀	果粒较均匀
色泽和着色率	具有本品种固有色泽的果粒比率;黑色品种不低于95%,红色品种不低于75%	具有本品种固有色泽的果粒比率;黑色品种不低于90%,红色品种不低于70%	具有本品种固有色泽的果粒比率;黑色品种不低于85%,红色品种不低于65%
果粉	完整	完整	基本完整

果面缺陷	无	缺陷果粒 $\leq 2\%$	缺陷果粒 $\leq 5\%$
二氧化硫伤害	无	受伤果粒 $\leq 2\%$	受伤果粒 $\leq 5\%$
风味	好	良好	较好

#### 4.4 理化指标要求

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	特级	一级	二级
	可溶性固形物 (%) $\geq$		
夏黑	19.8	18.0	16.0
阳光玫瑰	19.8	18.0	17.0
美人指	16.5	15.5	14.5
红地球	17.0	16.0	15.0

#### 4.5 容许度

按数量计，特级允许有5%的产品不符合该规格的要求；

按数量计，一级允许有5%的产品不符合该规格的要求；

按数量计，二级允许有5%的产品不符合该规格的要求。

#### 4.6 卫生安全指标要求

重金属及其他有害物质限量指标执行GB 2762的规定，农药最大残留量执行GB 2763的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官品质检验

外观、色泽、香气和口感等采用目测、鼻嗅、口尝方法进行检验，应符合NY/T 844和NY/T 470的有关规定。

#### 5.2 理化指标检验

##### 5.2.1 可溶性固形物

按NY/T 2637规定执行。

#### 5.3 卫生指标

按GB 2762和GB 2763规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一生产者、同一产地、同一天采收的葡萄作为一个检验批次。

#### 6.2 抽样

在每批次产品中按照GB/T 8855的规定取样。

##### 6.2.1 抽样方法



同一批次葡萄，从不同位置或不同层次进行随机取样，使样品能充分代表该批次葡萄的全部特征；不同批次要分批次单独取样。抽取样品后，应标明样品名称、质量等级、样品批号、取样地点、取样日期及时间、取样人姓名和签字、待检测的项目。

## 6.2.2 抽样数量

6.2.2.1 对有包装的产品（木箱、纸箱等），按照表4随机取样。

表4 抽检货物的取样件数

批量货物中同类包装货物件数	抽检货物取样件数
≤100	5
101~300	7
301~500	9
501~1000	10
≥1001	15（最低限度）

6.2.2.2 对散装产品与货物每批货物至少取5个抽检货物，参照表5抽取。

表5 抽检货物的取样量

批量货物的总量（kg）或总件数	抽检货物的总量（kg）或总件数
≤200	10
201~500	20
501~1000	30
1001~5000	60
>5000	100（最低限度）

6.2.2.3 实验室样品取样量根据实验室检测和合同要求执行，随机抽取不少于3kg样品为检测样品。

## 6.3 检验项目

每批产品应按分级标准的要求进行逐项检验，检验合格并分级包装验收。

## 6.4 判定规则

6.4.1 每批受检样品抽样检验时，若各检测项目的结果均符合等级标准中的指标要求，则判该批产品为该等级；对不符合外观等级要求的样品做记录，外观品质按允许度标准规定。理化指标有任一项不符合本标准要求的，允许对不达标项目重新取样复检，复测后仍有不达标项，则判该批产品未达到该等级标准。

6.4.2 对包装、标志、标签不合格产品，允许生产单位进行整改后申请复检。

## 7 销售包装、标志和标签

### 7.1 销售包装

包装材料应清洁、干燥，不能有损害果实的特征。所有墨水和胶应无毒。外包装应牢固，抗挤压，符合食品安全包装要求。

### 7.2 标志

外包装图示应符合GB/T 191的规定。

### 7.3 标签

葡萄果实作为商品进入市场流通时产品应有明确标识，内容包括：品种名称、产地、商业等级、净含量和包装日期以及政府控制标志等，要求字迹清晰，完整准确。标签应符合GB 7718的规定。

