

ICS 65.020

CCS B 00

T/OTOP

团 体 标 准

T/OTOP XXXX—2024

地理标志产品 乌海鲜食葡萄生产技术规程
第 4 部分：产品质量与分级

Product of geographical indication-Technical regulations for the production of Wuhai
table grape

Part 4: Product quality and grading

(征求意见稿稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

中国民族贸易促进会 发布

目 次

前 言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 质量要求 1

 4.1 卫生要求 1

 4.2 感官要求 1

 4.3 理化指标要求 2

5 检测方法 3

 5.1 抽样方法 3

 5.2 卫生要求 3

 5.3 感官及理化要求 3

前 言

T/OTOP XXX-2024《地理标志产品 乌海鲜食葡萄生产技术规程》分为7个部分：

- 第1部分：产地与建园环境；
- 第2部分：苗木繁育与管理；
- 第3部分：种植与果园管理；
- 第4部分：产品质量与分级；
- 第5部分：贮藏与运输；
- 第6部分：包装与标志；
- 第7部分：产品可追溯。

本部分为T/XXXX XXX-2023的第4部分。

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专利的责任。

本文件由XXXXXX提出。

本文件由XXXXXX归口。

本文件起草单位：……。

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

地理标志产品 乌海鲜食葡萄生产技术规程 第4部分：产品质量与
分级

1 范围

本文件规定了乌海鲜食葡萄产品质量与分级的术语和定义、质量要求和检测方法。
本文件适用于乌海鲜食葡萄的产品质量与分级。

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 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- NY/T 1986 冷藏葡萄

3 术语和定义

GB 2762、GB 8855、NY/T 1986确定的术语和定义适用于本文件。

4 质量要求

4.1 卫生要求

符合GB 2762中的各项规定。

4.2 感官要求

符合表1、表2、表3中的各项规定。

表1 夏黑葡萄感官指标

项目	特极品	一级品	二级品
穗形和果形	穗形圆锥或圆柱形、果粒大小均匀，果形端正。果梗新鲜完整。		
果面	新鲜洁净		
色泽	90%以上果粒呈现黑色	90%以上果粒呈现紫黑色	90%以上果粒呈现紫色
口感	味甜、草莓香味浓		
整齐度	整齐	比较整齐	
紧密度	适中		
异常果	无	≤1%	≤2%

果粉	完整	较完整
霉烂果粒	不得检出	

表2 森田尼葡萄感官指标

项目	特极品	一级品	二级品
穗形和果形	果穗圆锥形。果粒长卵圆形，果形端正。果梗新鲜完整		
果面	新鲜洁净		
色泽	黄白色	黄白色	黄白色伴黄绿色
口感	微有玫瑰香味		
整齐度	整齐	比较整齐	
紧密度	适中		
异常果	无	≤1%	≤2%
果粉	完整	较完整	
霉烂果粒	不得检出		

表3 阳光玫瑰葡萄感官指标

项目	特极品	一级品	二级品
穗形和果形	果穗圆柱形、果粒大小均匀，果形端正。果梗新鲜完整。		
果面	新鲜洁净		
色泽	绿色且新鲜	绿色	绿色或褐绿色
口感	玫瑰香味浓郁	玫瑰香味较浓郁	玫瑰香味较淡
整齐度	整齐	比较整齐	
紧密度	适中	适中	
异常果	无	≤1%	无
果粉	完整	较完整	
霉烂果粒	不得检出	不得检出	

4.3 理化指标要求

符合表4、表5、表6中的各项规定。

表4 夏黑葡萄理化指标

项目	特极品	一级品	二级品
粒重/g	6.0~9.0		<6.0, >9.0
穗重/g	500~700		<500, >700
可溶性固形物含量/%	≥18.0	≥16.0	<16.0
总酸量/%	≤0.5		>0.5

表5 森田尼葡萄理化指标

项目	特极品	一级品	二级品
粒重/g	3.0~5.0		<3.0, >5.0
穗重/g	600~900		<600, >900
可溶性固形物含量/%	≥18.0	≥16.0	<16.0
总酸量/%	≤0.5		>0.5

表6 阳光玫瑰理化指标

项目	特极品	一级品	二级品
----	-----	-----	-----

粒重/g	12.0~17.0		<12.0, >17.0
穗重/g	600~1000		<600, >1000
可溶性固形物含量/%	≥18.0	≥17.0	<17.0
总酸量/%	≤0.5	≤0.6	≤0.7

5 检测方法

5.1 抽样方法

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一等级、同样包装日期并在同一贮存条件下存放的葡萄为一批。

每批样品取样量根据检测合同要求执行,抽检货物要从批量货物的不同位置 and 不同层次进行随机取样，其最低取样量为2 kg。

取样必须形成取样报告。取样报告需包括以下项目：

- a) 产品名称、种类、品种、质量等级。
- b) 收货人、收货单位、收货日期。
- c) 收获件数、包装、运输方式、贮藏条件。
- d) 取样目的、要求。取样日期、时间、取样温度、取样湿度、取样人姓名。

5.2 卫生要求

按GB 2762中的规定执行。

5.3 感官及理化要求

5.3.1 感官检测

用目测、口尝、鼻嗅等感官方法评价。不合格率按有缺陷样品的质量百分率计。

5.3.2 理化指标检测

可溶性固形物含量按ISO 2173的规定执行。

可滴定酸含量按GB/T 12456的规定执行。