

ICS 65.020

B 20

团 体 标 准

T/AFFI XXX-2021

阿拉尔吊干杏

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

阿拉尔果业行业联合会

目 次

前 言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 产品分类与分级	4

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合会提出。

本标准由新疆兵团第一师农业技术推广站归口。

本标准起草单位：新疆兵团第一师农业技术推广站、新疆兵团第一师四团农业发展服务中心、新疆兵团第一师十团、新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合会、阿拉尔市食品药品检验所、阿拉尔市食品检验检测中心

本标准主要起草人：冯汉超、刘超勤、秦丽、李顺成、沈阳、尤东、冯波杰、王志群、杜天锋、马茸、何军、邵小平、李国柱、马朋霞

阿拉尔吊干杏

1 范围

本标准规定了绿色食品吊干杏的分级、检验、包装、贮藏与运输。本标准适用于绿色食品吊干杏鲜果及干果的销售。

2 规范性引用文件

下列标准中的条款，通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方，研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本使用于本标准。

GB 5009.3—2016 食品中水分的测定
GB 2763 食品中农药最大残留限量
GB16326—2005 坚果食品卫生标准
NY/T844—2010 绿色食品 温带水果
NY/T1042—2017 绿色食品 坚果
NY/T1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T658 绿色食品 包装通用准则
NY/T1056 绿色食品 储藏运输准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 优种吊干杏

指采用优良品种经无性繁殖的所生产吊干杏。

3.2 杏干

以鲜杏为原料，通过自然晾晒或人工干制，不添加食品添加剂的制品。

3.3 单果重

单个吊干杏鲜果、坚果的重量，以 g 计。

3.4 饱满度

指吊干杏产品的果肉厚实程度。

3.5 侧径

指吊干杏缝合线中心两边的厚度。

3.6 瑕疵果

指表面具有斑痕或斑点的杏干产品。

3.7 干瘪果

指肉质干瘪、不饱满的杏干产品。

3.8 深色果

指鲜杏成熟度达到 8、9 成晾晒的杏干产品。

4 产品分类与分级

本产品根据干果来源分为优种吊干杏杏干；本产品根据质量要求分为特级、一级、二级、三级。

4.1 要求

- a) 具有产品本身的典型色泽；
- b) 具有产品本身的典型风味；
- c) 具有产品本身的饱满度；
- d) 无可见霉变；
- e) 无异味。

4.2 试验方法

4.2.1 杏干色泽、大小、饱满度

将吊干杏样品，铺放在洁净的平面上，用眼观察吊干杏的色泽、大小。观察记录杏干色泽及饱满程度。品尝鉴定杏干的甜酸程度。

表 1 吊干杏干果质量指标

品级	基本要求	感官指标			理化指标			质量安全、卫生指标
		果形	色泽	大小 (cm)	单果重 (g)	肉厚度 (mm)	整齐度(%)	
特级	鲜果 9.5 成熟，表面洁净，未经有害化学漂白处理，无虫蛀、霉变、异味、无杂质。	大小均匀形状一致	呈自然黄色或酱红色	杏干饱满， ≥ 2.2	≥ 10	≥ 4	≥ 95	符合 GB 2763、GB16326 的要求。
一级	鲜果 9 成熟，表面洁净，未经有害化学漂白处理，无虫蛀、霉变、异味无杂质。	基本一致	呈自然黄色或酱红色	杏干饱满， ≥ 2.0	≥ 8	≥ 3.5	≥ 93	符合 GB 2763、GB16326 的要求。
二级	鲜果 8 成熟，表面洁净，未经有害化学漂白处理，无虫蛀、霉变、异味无杂质。	基本一致	呈自然黄色	杏干饱满， ≥ 1.8	≥ 6	≥ 2	≥ 90	符合 GB 2763、GB16326 的要求。

三级	鲜果 7 成熟, 表面洁净, 未经有害化学漂白处理, 无虫蛀、霉变、异味无杂质。	基本一致	呈自然黄色	杏干饱满, ≥ 1.6	≥ 4.5	≥ 1	≥ 85	符合 GB 2763、GB16326 的要求。
----	--	------	-------	------------------	------------	----------	-----------	-------------------------

4.2.2 整齐度

指同一批吊干杏整齐程度, 即在可度量指标单果重、大小一致。

4.2.3 单果重

在吊干杏样品中, 按四分法取样 1000g, 称重, 进行算术平均, 求得单果重, 修约成一位小数。

4.2.4 果肉厚度

测量 20 个吊干杏中部的厚度, 求出平均值, 精度为 0.01mm, 修约成一位小数。

4.2.5 卫生指标

按 GB16326 中卫生指标执行。

4.3 检测规则

4.3.1 组批

同品种、同等级、同批收购、调运、销售的吊干杏, 称为一批产品。

4.3.2 抽样

一批产品的包装单位不超过 50 件时, 抽取的包装单位不少于 5 个。多于 50 件时, 每增加 20 件增抽一个单位, 应随机抽取。从包装单位抽取核桃样品时, 应从不同部位取, 每个包装单位取 500g 以上, 作为初样。将所取的核桃初样充分混匀, 从中随机分取 2.5kg 作为平均样品。将平均样品平铺一层呈正方形, 按对角线法分成四等份, 从每份中随机取 250g, 共计 1000g 核桃作为检测样品。

4.3.3 判定

特级一级品率不得超过 5%, 一级品内二等品率不得超过 2%。检验指标有一项不合格时, 应加倍抽样, 以该项目进行复检, 复检结果仍不合格时, 则判定该产品不合格。

4.4 包装、标志、贮藏、运输

4.4.1 包装

用吊干杏标准规格纸箱套内膜袋包装。按 NY/T658 包装标准执行。

4.4.2 标志

包装袋外应放检验单, 纸箱上要贴上标签, 标明品名、产品标准编号、品种、等级、净重、产地、包装日期、保质期、质检人员姓名或代号等。

4.4.3 贮藏

吊干杏产品贮藏的仓库应干燥通风, 地面应铺设枕木, 防止底部受潮, 注意倒垛。吊干杏入库后要在库房中加强防霉、防虫蛀、防鼠等措施。按 NY/T1056 标准储藏。

4.4.4 运输

吊干杏在运输过程中，严禁雨淋，注意防潮。按 NY/T1056 标准运输。
