ICS 67.080.10
CCS B 31

T/ZTNP

梓潼县农业公共品牌联合会团体标准

T/ZTNP XXXX—2022

文昌贡 李

Wenchang Specialtie - Plum

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022－XX－XX 发布　　2022－XX－XX 实施

梓潼县农业公共品牌联合会　　发 布

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 要求 ..... **错误!未定义书签。**
5 检测方法 5
6 检验规则 6
7 标签、标识 6
8 包装 6
9 运输和贮存 7
参　考　文　献 ..... **错误!未定义书签。**

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。

本文件由梓潼县农业公共品牌联合会提出并归口。

本文件起草单位：梓潼县农业公共品牌联合会、梓潼县农业农村局、四川万豪企业管理咨询有限公司、xxx、xxx

本文件主要起草人：xxx、xxx、xxx

文昌贡 李

1 范围

本文件规定了文昌贡李的术语和定义、栽培技术、产品品质、检验方法、检验规则、标签、标识、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于“文昌贡”农产品区域公共品牌下李的产品品质认定。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LY/T 2826 李栽培技术规程
NY/T 839 鲜李
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

NY/T 839界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

文昌贡 李 Wenchang Specialties - Plum

梓潼行政辖区内生产并符合本文件要求，使用“文昌贡”商标的李。

4 栽培技术

4.1 品种选择

根据园地自然条件和市场需求选择栽植品种，并按授粉品种与主栽品种1：（3～5）的比例配置授粉品种。

4.2 园地选择

园地年均温12℃～19℃，1月平均温度≥-1℃，生长季温度≥10℃，年降雨量500 mm～1500 mm，年日照时数≥1000 h。土壤肥沃、疏松透气，土层深度≥60 cm，PH值5.5～7.5，有机质含量≥1.0%，地下水位1.0 m以下。土壤质量应符合GB 15618的要求，农田灌溉水质应符合GB 5084的要求。建园前5年内种植过李或无花果的地块不宜种植。

4.3 苗木选择

宜选择1年生以上嫁接苗（砧木以毛桃为主），品种纯正，根系完整健壮，且无检疫对象和其它病虫害。

4.4 栽植

每年秋、冬两季均可栽植，以1月～2月、10月～12月为宜。根据园地条件，株行距多为（2 m～3 m）×（3 m～4 m）。

4.5 土肥水管理

4.5.1 土壤管理

保持土壤疏松、透气、深厚、较肥沃、不积水。定植前深翻改土，定植后逐年扩穴。幼树期可间作矮秆作物；中期树冠封行后不宜间作，可采用生草结合清耕的方法保持水、土；在李树需水、肥的关键时期，铲除杂草，经腐熟堆沤之后还土、增加土壤肥力。在雨水较多时应松土保墒。

4.5.2 施肥管理

每年9月～10月宜施基肥，每100 kg果实需施基肥200 kg～300 kg。以沟施有机肥为主，基肥用量占全年用肥量的50%～80%。在花、果期需视生长情况、开花量和结果量多少而定，进行追肥，还可根据花、果生长情况进行叶面喷施追肥。

4.5.3 水分管理

根据土壤墒情适时浇水，特别是萌芽期、果实硬核期及迅速膨大期，要保证充足的水分供应。花期不宜灌水。如遇大雨应及时排水，保持园内不积水。

4.6 整形修剪

以冬季修剪为主，在落叶后至萌芽前进行，根据树体生长情况，适时进行夏季修剪。根据幼树期、盛果期、衰老期的不同要求进行整修和修剪，按LY/T 2826中5.3.3的规定执行。

4.7 花果管理

根据开花、结果量，在关键时期采取保花保果或疏花疏果措施，具体操作按LY/T 2826中5.2的规定执行。

4.8 病虫害防治

4.8.1 防治原则

预防为主，综合防治。以农药防治为基础，提倡生物防治、物理防治，按照病虫害的发生规律科学使用化学防治技术。

4.8.2 防治方法

李主要病虫害的防治措施按照LY/T 2826中附录 E的规定执行。农药施用符合GB/T 8321的规定。

4.9 果实采收

按品种特性和市场需求适时采收。按先冠外后冠内、先下层后上层的顺序进行采摘。注意保护果面果粉。采收前10 d内不应灌水，遇采前下雨，应推迟采收期。

5 产品品质

5.1 感官特征

产品按感官特征分为特级、一级、二级。感官特征应符合表1的要求。

表1 感官特征

项目	等级		
	特级	一级	二级

<table>
<tr><td colspan="2">基本要求</td><td colspan="3">果实达到采摘成熟度，具有该品种特有的风味，色泽纯正，果实完整、良好、新鲜，发育充分，无异味，无不正常外来水分，有少量果梗。</td></tr>
<tr><td colspan="2">色泽</td><td colspan="3">具有该品种采收成熟时固有的色泽。例如脆红李果皮紫红色，表面附灰白色果粉，果肉黄色或偶带片状红色。蜂糖李果皮翠绿色，附少量灰白色果粉，果肉淡黄色。</td></tr>
<tr><td colspan="2">风味</td><td colspan="3">具有该品种特有的风味，无异味。</td></tr>
<tr><td colspan="2">果形</td><td>端正</td><td>较端正</td><td>可有缺陷，但不畸形</td></tr>
<tr><td rowspan="3">果面缺陷</td><td>机械伤</td><td colspan="2">无</td><td>允许面积≤0.5 cm^2机械伤。</td></tr>
<tr><td>裂果</td><td colspan="2">无</td><td>允许有轻微裂果，面积≤0.5 cm^2。</td></tr>
<tr><td>病虫伤</td><td colspan="2">无</td><td>允许有病伤和干枯虫伤，面积≤0.1 cm^2。</td></tr>
</table>

5.2 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目		指标
可溶性固形物/（%）	≥	11.0
总糖（以还原糖计）/（%）	≥	6.0
总酸（以可滴定酸计）/（%）	≤	1.2
固酸比/（（X：1））	≥	11：1

5.3 安全指标

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.4 净含量及允差

应符合原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

6 检测方法

6.1 感官指标

用目测、口尝、鼻嗅的方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 可溶性固形物

按NY/T 2637规定的方法测定。

6.2.2 总糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

6.2.3 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

6.2.4 固酸比

按式（1）计算：

$$固酸比=\frac{可溶性固形物}{总酸} \quad \cdots\cdots (1)$$

6.3 安全指标

真菌毒素、污染物、农药残留量按GB 2761、GB 2762、GB 2763规定的方法执行。

6.4 净含量及允差

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

田间抽样以同一产地、相同栽培条件、同期采收的为一批次，市场抽样以相同渠道进货为一个批次。

7.2 抽样方法

田间抽样时同一果园随机抽取3株以上李树，按上、中、下部，冠内、外不同部位采收果实混合的方法，共抽取≥1000 g果实。市场抽样时，随机抽取3件以上最小包装中的果实混合，果实重量≥1000 g。

7.3 检验分类

7.3.1 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验。交收检验内容包括感官指标、净含量。理化指标、安全指标要求由交易双方根据合同选检，检验合格方可交收。

7.3.2 型式检验

有下列情形之一时应进行型式检验：

a) 前后两次抽样检验结果差异较大；
b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

7.4 判定规则

在整批样品中感官指标不合格果超过 5%，判定不合格，理化指标、污染物限量指标、农药最大残留量限量指标有一项不合格时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格即判定为不合格。

8 标签、标识

8.1 标签

标签应写明产品名称、质量等级、重量（毛重、净重）或个数、包装日期和生产单位或分装单位名称。

8.2 标识

包装上应标明“文昌贡”标志。

9 包装

外包装可采用纸箱。箱体应清洁卫生、干燥无异味、内外均无刺伤果实的尖突物，并有合适的通气孔。包装材料应无毒、无虫、无异味、无污染。

10 运输和贮存

10.1 运输

轻装轻卸，防止碰撞和挤压。不同容器分开装车，且应具防晒、防热、防冻、防雨淋措施。

10.2 贮存

应贮藏在清洁、干燥、无异味、通风良好的场所，严禁与有毒、有害、有异味，和易于传播病虫的物品同处贮存。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法　国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号