



中华人民共和国国家标准

GB/T 19970—XX
代替 GB/T19970—2005

无核白葡萄

Thompson seedless

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件代替GB/T 19970—2005《无核白葡萄》，与GB/T 19970—2005相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了范围（见1范围）；
- 修改了术语与定义（见3.4紧密度）；
- 修改了感官要求（见4.1感官指标）；
- 修改了理化要求（见4.2理化指标）；
- 修改了卫生指标（见4.3卫生指标）；
- 修改了检验方法（见5检验方法）；
- 修改了检验规则（见6.2检验规则）；
- 修改了标签、标识要求（见7.1标识）；

本文件新疆维吾尔自治区市场监督管理局提出。

本文件由全国果品标准化技术委员会（SAC/TC 501）归口。

本文件起草单位：吐鲁番市市场监督管理局、吐鲁番市葡萄产业发展促进中心、吐鲁番市质量与计量检测所、新疆维吾尔自治区标准化研究院。

本文件主要起草人：

本文件与其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2005年首次发布为GB/T 19970—2005；
- 本次为第一次修订。

无核白葡萄

1 范围

本文件规定了无核白葡萄的定义、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。本文件适用于无核白葡萄的鲜食生产与销售。

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/T 191	包装储运图示标志
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 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
NY/T 896	绿色食品 产品抽样准则
NY/T 1778	新鲜水果包装标识 通则
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

无核白葡萄 Thompson seedless

别名无籽露。欧亚种，原产中亚西亚，用于制干和鲜食的无核、绿色葡萄品种。果穗为圆锥形，中等大小；果粒为椭圆形、较小，浅黄绿色；果肉浅绿色，汁少，肉质紧密而脆；味甜，无种子，无香味，品质上等。

3.2

霉烂果粒 mildew and metamorphose fruit particle

部分或全部发霉腐烂变质、不能食用的果粒。

3.3

整齐度 uniformity degree

果穗和果粒在形状、大小等方面的一致程度，分为整齐、比较整齐。整齐：单穗、单粒形状一致或相近；比较整齐：单穗、单粒的形状方面比较相似。

3.4

紧密度 tightness degree

果穗的紧密程度。分为紧凑、适度松散、松散。紧凑：果粒紧密接触，基本不能移动；适度松散：果粒能自由移动，果穗仍保持一定结构强度；松散：果粒能自由移动，果穗外形松散不成形。

3.5

新鲜洁净 fresh and clean

果皮、果梗不皱缩，无污物；果粒、果梗呈新鲜状态。

3.6

异常果 abnormal fruit

由于自然因素或人为机械的作用，在外观、肉质、风味方面有较明显异常的果实。异常果包括：破损果、日灼果、水罐子果、伤疤果等。

3.7

破损果 damaged fruit

因机械损伤造成果皮、果肉发生裂口的果实。

3.8

日灼果 sunburn fruit

由于受强日光照射在果实表面形成变色斑块的果实。

3.9

水罐子果 soft disease fruit

由于营养不良而造成果肉变软并呈水状，不能正常成熟的果实。

3.10

伤疤果 scarred fruit

由于机械等外界原因形成表面疤痕的果实。

3.11

色泽 colour

本品种固有颜色。

4 要求

4.1 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	特级	一级	二级
果面	新鲜洁净		
口感	皮薄肉脆、酸甜适口、具有本品特有的风味、无异味		
色泽	浅黄绿色	黄绿色、绿黄色	
紧密度	适度松散	适度松散	紧凑或松散
整齐度	整齐	比较整齐	比较整齐

4.2 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	特级	一级	二级
粒重/g	3.0~3.5	2.0~2.5	≥1.5
穗重/g	400~800	≥300	≥250
可溶性固形物/(%) ≥	20	18	16
总酸含量(以酒石酸计)/(%) ≤	0.6	0.8	1.0
异常果/(%) ≤	1	2	3
霉烂果粒	不得检出		

4.3 卫生指标

污染物限量、农药残留应分别符合GB 2762和GB 2763的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

将样品放于洁净的瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察葡萄果穗、果粒的形状、色泽、紧密度并品尝。

5.2 理化指标

5.2.1 粒重、穗重

果粒质量采用感量为0.01g的电子秤称量，取50粒平均值；果穗质量采用感量0.1g及以上计量器具称量，取10穗平均值。

5.2.2 可溶性固形物

按NY/T 2637的规定测定。

5.2.3 总酸

按GB 12456的规定测定。

5.2.4 异常果

从试样中挑选出有异常的果粒称量，按式(1)计算：

$$X = \frac{T_1}{T_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中：

X ——试样中异常果的含量，单位为百分含量（%）；

T_1 ——试样中异常果的总质量，单位为克（g）；

T_2 ——试样质量，单位为克（g）；

100——单位换算系数。

5.3 卫生要求

污染物限量和农药分别按GB 2762和GB 2763规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一产地、同一生产技术方式、同一等级、同期采收的葡萄，每10000kg为一组批，不足10000kg视为一个组批。

6.2 抽样方法

按NY/T 896有关规定执行。

6.3 田间检验

产品包装前应按照本标准要求中感官指标和可溶性固形物进行质量等级检验，按等级要求分别包装并将合格证附于包装箱内。

6.4 交货验收

供需双方在交货现场按销售量随机抽取不少于2kg的样品，按照本文件的规定进行检验。按照本文件规定的质量等级进行分级；如客户另有要求，可按交货验收协议执行。

6.5 判定规则

检验结果应符合相应等级的规定，当感官指标出现不合格项时，允许降等或重新分级。理化指标有一项不合格时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格，则判为该批产品不合格。卫生指标若有一项不合格时，则判为该批产品不合格，不得复检。

7 标志、标签、包装、运输与贮存

7.1 标识

包装箱上应标明产品名称、等级、重量、贮藏方式、产地、日期、产品执行标准等标识，怕晒、怕雨等包装储运图示标志，具体按GB/T 191和NY/T 1778规定执行。

7.2 包装

7.2.1 包装容器应采用纸箱、塑料箱、木箱，应坚实、牢固、干燥、清洁卫生、无不良气味，对产品应具保护性能。

7.2.2 产品应按同一产地、同一批采收、同一等级规格进行包装。

7.3 运输与贮存

7.3.1 可采用预冷运输、冷藏车或冷藏集装箱等多种运输方式。

7.3.2 贮存场所应清洁卫生，不得与有害有毒物品混存混放。
