



中华人民共和国国家标准

GB/T 32714—XXXX
代替 GB/T 32714—2016

冬枣

Dongzao jujube

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

草案版次选择

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。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国果品标准化技术委员会(SAC/TC 501)归口。

本文件代替 GB/T32714-2016《冬枣》，与 GB/T 32714-2016相比，主要变化如下：

- 调整了适用范围
- 修改了冬枣的英文名称；
- 修订了冬枣的拉丁文；
- 删除了部分名词术语；
- 对冬枣基本要求进行了修改；
- 调整了冬枣果实色泽的描述；
- 提高了冬枣果实着色面积要求；
- 简化了冬枣表面缺陷的要求；
- 提高了冬枣各等级单果重的要求；
- 提高了冬枣可溶性固形物含量要求；
- 增加了对维生素C的要求。

本标准是第一次修订。

本文件起草单位：中国标准化研究院、陕西省大荔县红枣局、河北农业大学、中国果品流通协会、青岛农业大学、西安市质量与标准化研究院、河北省黄骅市林业局。

本文件主要起草人：席兴军、刘孟军、聂继云、王迁、赵建明、陈磊、陈德全、丁亚武、冯宝山、周爱英。

冬枣

1 范围

本文件规定了冬枣各等级的质量要求、包装、运输和贮存等要求，界定了相关术语和定义，建立了抽样与检验方法、检验规则等内容。

本文件适用于鼠李科枣属冬枣(*Ziziphus jujuba* Mill. ‘Dongzao’)的生产、检验与销售。

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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB/T 22345 鲜枣质量等级

GB/T 26908 枣贮藏技术规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

GB/T 22345 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

裂果 **cracking fruit**

果面上有一条以上明显可见、长度超过3mm 裂纹的果实。

3.2

机械伤 **mechanical injury**

受机械外力作用导致枣果实出现的明显划痕、伤口和凹陷。

3.3

表面缺陷 **defect**

影响果实商品价值但未影响食用的裂果、机械伤、病斑、虫斑等缺陷。

4 质量要求

4.1 基本要求

4.1.1 具有本品种固有特征。

- 4.1.2 果实完整、近圆形；皮薄；脆甜；多汁无渣。
- 4.1.3 无异味、腐烂变质以及不正常外部水分。
- 4.1.4 具有适合市场流通、销售或贮存要求的成熟度。

4.2 等级质量要求

将符合以上基本要求的冬枣鲜果分为特级、一级、二级共三个等级。各等级质量要求见表1，不符合本要求的为等外果。

表1 冬枣鲜果等级质量要求

项目	质量要求		
	特级	一级	二级
果实色泽及着色	果皮底色黄白色或黄色，着色为赭红或亮红色；着色面积占果实表面积累计比例达40%以上	果皮黄白色或黄色，着色为赭红或亮红色；着色面积占果实表面积累计比例达30%以上	
表面缺陷	无		缺陷面积累计不超过果面面积的5%
单果重，g	≥16.0	≥14.0	≥10.0
可溶性固形物含量，%	≥28.0	≥25.0	≥22.0
维生素C，毫克/100克（鲜重）	≥250		

4.3 安全卫生要求

冬枣鲜果的相关质量安全指标应符合GB 2762、GB 2763等食品安全国家标准的要求和规定。

4.4 质量整齐度

最小销售包装的冬枣，应是同一产地、同一等级的冬枣。

4.5 容许度

4.5.1 大小容许度

4.5.1.1 各等级冬枣允许有5%低于规定单果重差别的范围，但同一批次的果实单果重差异不宜过于显著。

4.5.1.2 各级冬枣大小容许度允许的不合格果，只能是邻级果，不允许是隔级果。

4.5.2 质量容许度

4.5.2.1 同一批次的特级果允许有3%的果实不符合本等级质量要求。同一批次的一级、二级果允许有5%的果实不符合本等级质量要求。

4.5.2.2 各等级冬枣容许度允许的不合格果，只能是邻级果，不允许是隔级果。

5 抽样与检测方法

5.1 抽样方法

按 GB/T 22345和 GB/T 8855的规定执行。

5.2 检测方法

5.2.1 感官质量

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用眼观法检验果形、色泽、光洁度和缺陷。

5.2.2 大小规格

抽取100个果实，用感量0.1 g 的天平称其质量，取平均值，结果保留小数点后1位数字。

5.2.3 可溶性固形物含量

取整果测定，按照NY/T 2637有关规定执行。

5.2.4 维生素 C

按照GB 5009.86规定的方法执行。

5.2.5 卫生指标

按照GB 2762、GB 2763对应的检测方法标准执行。

5.2.6 净含量

按照JJF 1070的规定执行。

5.2.7 容许度

以检验全部抽检包装件的平均数计算。容许度规定的百分率一般以重量计算。

6 检验规则

6.1 组批

6.1.1 产地

同一次收购、同一质量等级、同一包装日期的产品作为一个检验批次。

6.1.2 销售目的地

以同一运输工具(如车辆、集装箱)的产品作为一个检验批次。

6.2 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，检验内容为：感官指标、净含量、包装、标志。检验合格的产品方可交收。

7 判定规则

7.1 在整批产品中感官指标不符合等级果要求的比例不应超过 5%。

7.2 交收检验项目全部符合本标准规定的要求，其中感官、理化等指标在 5.2、5.4 等规定的范围内，则判定该批产品为合格。若检验结果中出现不符合项，允许从该批产品中加倍抽样复检不合格项一次，若复检仍有一项不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格产品。

8 包装、标识、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 冬枣包装容器应符合卫生、透气性和强度要求，可采用塑料箱、泡沫箱、纸箱等，包装材料应符合食品包装有关卫生标准要求。包装容器的箱型、结构、尺寸及包装材料的性能等应符合相关标准规定。

8.1.2 冬枣包装应符合冬枣贮存、运输、销售及保障安全的要求，便于拆卸和搬运。

8.1.3 定量包装产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

8.2 标识

8.2.1 采取适宜的方式，在运输或销售包装上标明冬枣的品名、等级、净含量、产地、生产者或者销售者名称、详细地址、联系电话、执行标准编号等。

8.2.2 小心轻放、防雨、防压等相关储运图示标记应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味，具备通风、防日晒、防雨雪渗入及防冻设施。

8.3.2 不得与有毒、有害、有异味物品混运；装运时果箱叠放整齐牢固。

8.4 贮存

冬枣的贮存按照 GB/T 26908 执行。
