

T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJZJXH NS10003.7—2023

“新疆品质” 特色产品技术规范 新梅

"Xinjiang Quality" Featured product technical specification for punus domestica

2023 - 08 - 29 发布

2023 - 08 - 31 实施

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 气候条件 1

5 种植过程要求 1

6 质量要求 3

7 检验规则 3

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。

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。

本文件起草单位：方圆标志认证集团有限公司、方圆标志认证集团有限公司新疆分公司、方圆标志检验检测（山东）有限公司、新疆农业科学院植物保护研究所、伊犁州林业科学研究院、新疆农业大学园艺学院、伽师县市场监督管理局、伽师县自然资源局林果业发展中心、伽师德汇好物农业科技有限公司、新疆天山花海农旅集团有限公司。

本文件主要起草人：王洁、王晋启、张慧娟、张莉、龙科、杨涛、秦德明、耿文娟、王雅君、张建婷、刘洋、邬晓华、刘颖、金铭铭、何瀚、王红、胡刚强、阿提开木·牙生、比丽克孜·托合提、张敬德、郑惠文、盛建伟、闫莉莉。

本文件首次制定。

引言

“新疆品质”区域公共品牌是对新疆维吾尔自治区的文化价值、物质价值、机制价值、品牌价值等有效提炼和有机整合的区域公共品牌，旨在通过政府推动的“新疆品质”区域公共品牌建设工程（简称“新品工程”）开展实施，以联盟认证形式，对符合认证标准、技术规范的地方特色产品和优势产业开展自愿性认证，形成集质量、标准、服务、信誉、效益为一体，市场和社会公认的区域公共品牌。

“新疆品质”系列团体标准是根据“新品工程”要求，围绕“标准引领，以质取胜”的基本原则，由新疆维吾尔自治区市场监督管理局引导行业专家、行业协会和企业等共同组织编制的一套体现绿色、健康和安全理念的技术规范文件。“新疆品质”系列团体标准作为开展“新疆品质”自愿性认证的认证依据，以新疆维吾尔自治区区域特色产品和优势产业为重点，通过管理过程要求和核心技术指标，推动企业提升内部管理水平，实现产品品质提升，提高新疆高品质产品的市场竞争力。

“新疆品质”系列团体标准是在对比分析了国内外技术指标参数的基础上，采用过程控制和持续改进的管理理念方法，融合编制的一套包括基于管理要素的通用技术要求及基于行业特点的具体产品技术规范的系列标准，该套系列文件设计如下：第一层级为T/XJZJXH NS10001.1—2022《“新疆品质”区域公共品牌通用要求 农食产品》，第二层级为T/XJZJXH NS10002.1—2022《“新疆品质”种植产品技术管理规范》、T/XJZJXH NS10002.2—2022《“新疆品质”养殖产品技术管理规范》和T/XJZJXH NS10002.3—2022《“新疆品质”加工食品技术管理规范》，第三层级为特色产品技术规范，第一层级、第二层级和第三层级文件应配套使用。

本文件与T/XJZJXH NS10001.1—2022《“新疆品质”区域公共品牌通用要求 农食产品》和T/XJZJXH NS10002.1—2022《“新疆品质”种植产品技术管理规范》配合使用，其中本文件新梅的质量要求中，单果重按照地方标准DB 65/T 4475《新梅果品质量分级》中一级和特级规格要求，可溶性固形物和钾高于国家标准，欧盟、美国、日本文件未对此进行规定，本文件将以上这3项指标作为特色指标。

"新疆品质" 特色产品技术规范 新梅

1 范围

本文件规定了“新疆品质”新梅的气候条件、种植过程要求、质量要求和检验规则的要求。

本文件适用于新疆维吾尔自治区区域内，“新疆品质”新梅生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

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 食品中污染物的限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定折射仪法
NY/T 393 绿色食品农药使用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

成熟 maturity

指果实的色泽、风味、肉质、大小及各项理化指标均达到本品种用于食用及加工所应有的状况。

3.2

果形 fruit shape

指本品种成熟时的果实标准形状。

4 气候条件

新梅产地位于本区域内，并满足以下气候条件：

- a) $\geq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 年有效积温 $3200\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以上，年平均无霜期 167 d 以上；
- b) 年日照时数 2300 h~3358 h。

5 种植过程要求

5.1 选地

应顺应气候规律合理布局，宜选择冻害低风险区建园。应选择地形开阔、阳光充足、通风良好，有灌溉和排水条件的平整土地。土壤疏松、肥沃，pH 值 <8.5 ，总盐含量 $<0.6\%$ ，地下水位低于1.5 m，选择土层深厚，土壤质地为中壤土、轻壤土、沙壤土、沙土。

5.2 品种选择

应选用本地表现良好的抗病虫害、品质优良的新梅品种，如新梅1号、新梅2号、新梅3号等。

5.3 园地规划

5.3.1 应有与新梅园规模相适宜的灌排系统、防护林带、道路、堆果场和房屋等设施，同时考虑了机械设施的使用。

5.3.2 应按当地自然条件以及当地环境的树种和管理的需要，营造防护林带或建防护设施。

5.3.3 按照主栽品种的自花结实能力决定是否配置授粉树，例如：新梅1号为主栽品种，其自花结实率高，不宜配置授粉树。新梅2号、新梅3号为主栽品种，应配置授粉树用以提高座果率。

5.4 栽植要求

5.4.1 整地

应结合秋施基肥进行深翻，灌足冬水。树盘应及时中耕除草，保持土壤疏松。行间提倡间作油菜、豆类等绿肥作物。宜采用人工或机械除草。

5.4.2 施肥

应在测土配方施肥技术的指导下，按需施肥，优先使用有机肥。采收后至土壤结冻前施用基肥，应结合花前、花后、幼果膨大期等物候期灌水时适量追肥。

5.4.3 浇水

应根据土壤墒情确定灌水时间，宜采用节水灌溉技术，并实施水肥一体化管理。全年浇水的原则是前促后控。采收前浇水应结合当期降雨情况严格控水，果实采收前20 d前应控水，避免因新梅园积水导致果实糖度下降。

5.4.4 整形修剪

根据密度选定适宜树形。常用树形有疏散分层形、三主枝中干形、主干结果型。根据果树的不同生长期选择适宜的整形方式。

5.4.5 花果管理

5.4.5.1 根据树龄、枝量、花芽量科学修剪。

5.4.5.2 应采用霜前灌水、新梅园熏烟等方式预防霜冻。

5.4.5.3 疏花时应疏除串花、弱花，去小果、虫果、畸形果。花果偏少时应注意保花保果。

5.5 病虫害防治

5.5.1 采取农业防治方法时，措施宜包括但不限于：选用抗性强的品种，适时修剪病虫枝条；合理施肥以及适时浇水、排水，采取措施保持新梅园内和单株通风透光；冬季应该做好清洁果园工作，及时将落叶、病残果焚烧或深埋，消除病原菌等。

5.5.2 采取物理防治方法时，应主要采用人工捕杀害虫，灯光、色板诱杀害虫等方式。

5.5.3 采取生物防治方法时，应采用保护和饲养，释放当地新梅园中的赤眼蜂、捕食螨、草蛉和瓢虫等天敌防治春尺蠖、食心虫、夜蛾、疥虫、叶螨等害虫，允许有条件的使用微生物源农药、植物源农药。

5.5.4 采取化学防治方法时，应使用高效、低毒、低残留的植保产品，应符合 NY/T 393 有关规定。适用时，可利用昆虫性外激素迷向技术，防治鳞翅目害虫。

5.6 采收

新梅采收前20 d停止浇水，采收前15 d不得进行农药喷施。根据不同品种成熟期，按用途分期分批采收，采收时间应在果实可溶性固形物达到19%以上，鲜食果采收必须人工采收，将果和果柄完整摘下。应采取必要的防护措施避免采摘过程中对新梅造成人为、机械损伤。

5.7 包装

包装内产品应排列整齐，松紧适度，朝向一致，果梗应横向插空摆放，避免折损或损伤临近果实；表层和底层质量应一致，装果时不能混入杂物。包装材料应清洁、干燥和无异味，具有一定的防潮性和抗压性，宜选用环保性、可回收利用或可降解的食品包装材料，食品包装应符合 GB 23350 的要求。

5.8 贮存

5.8.1 采收后的产品，应及时组织调运或贮存。贮存中，果箱堆垛要层、排整齐，堆垛时应松紧适度，每层底部应使用托盘或托架衬填，保证垛与垛之间，箱与箱之间通风良好，并注意防冻、防热、防水、防晒、防鼠害等。

5.8.2 新梅冷藏库储存的适宜温度为 $-1.0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度保持在 90 %~95 %，应防止储存期内库内温度的急剧变化。适用时，使用气调库延长冷藏贮存期。

6 质量要求

6.1 感官指标

感官指标见表 1。

表 1 感官指标

项目		指标	检验方法
基本要求		正常成熟，果形端正，果面新鲜，无新伤、病虫果	目测法
果形、果个均匀度		果形端正、饱满，具有本品种应有的特征，果个均匀整齐。	
果梗		完整	
果面	色泽	着色较深、鲜艳，一致，果粉保留不全	
	旧伤、病虫果和缺陷	无不熟果和病虫果，不允许旧伤和缺陷	

6.2 质量指标

质量指标见表 2。

表 2 质量指标

项目	指标	检验方法
单果重/g	≥ 18.0	电子天平称重（精度：0.1g）
可溶性固形物/%	≥ 19	NY/T 2637
钾/(mg/100g)	≥ 155	GB 5009.268

6.3 安全性指标

污染物和农药残留限量应符合GB 2762和GB 2763的规定。

7 检验规则

7.1 批次

同一产地、同一品种、同时采收的鲜新梅作为一个检验批次。

7.2 抽样

从每批新梅中随机抽取不少于3 kg的样品为检样。

7.3 检验

7.3.1 交收检验

每批产品销售前，都应进行交收检验。交收检验合格并附合格证明文件，产品方可交收。交收检验项目为感官指标、单果重和溶性固形物。

7.3.2 型式检验

型式试验应在每年进行一次，应对第 6 章中规定的所有项目进行检验，在有下列情形之一时，应随时进行：

- a) 交收检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 因国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验要求时；

7.4 判定规则

检验项目结果符合要求时，判定该批为合格产品。
