

# T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJZJXH NS10003.10—2023

## "新疆品质"特色产品技术规范 杏

"Xinjiang Quality" Featured product technical  
specification for apricot

2023 - 09 - 19 发布

2023 - 09 - 21 实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发 布

目次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 产地环境 ..... 2

5 生产技术要求 ..... 2

    5.1 品种选择 ..... 2

    5.2 地块选择 ..... 2

    5.3 土壤条件 ..... 2

    5.4 定植 ..... 2

    5.5 肥水管理 ..... 2

    5.6 花期管理 ..... 2

    5.7 树体管理 ..... 2

    5.8 病虫害防治 ..... 2

    5.9 采收 ..... 2

6 质量要求 ..... 2

    6.1 感官指标 ..... 2

    6.2 理化指标 ..... 3

    6.3 卫生指标 ..... 3

7 检验方法 ..... 3

    7.1 感官指标 ..... 3

    7.2 理化指标 ..... 3

    7.3 检验规则 ..... 3

8 包装、标签、标志、贮藏、运输 ..... 4

## 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。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会提出并归口。

本文件起草单位：中国质量认证中心、中国检验认证集团新疆有限公司、新疆农业科学院园艺作物研究所、新疆维吾尔自治区标准化研究院、伊犁州林业科学研究院、兵团质量技术评价中心、疏附县市场监督管理局、巴州轮台县市场监督管理局、第四师市场监督管理局、疏附县农业农村局、英吉沙县农业农村局、新疆伊泉生态农业科技发展有限公司、英吉沙县昆仑农业发展有限公司。

本文件主要起草人：许帼英、张彦萍、谢辉、叶斯哈提、马丽、王唯佳、马文梦、丛桂芝、杨攀攀、张杨、姜金勇、唐章虎、姜南、李郭、赵鹏、刘亚宏、杰苏尔·阿不力米提、阿迪力、李根、李纯、甘玉杰、梁森林、张泉。

本文件实施应用中的疑问、修改意见和建议，请咨询新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。联系电话：0991-6992000，0991-2318017，邮编：830063。

# "新疆品质"特色产品技术规范 杏

## 1 范围

本文件规定了“新疆品质”特色产品杏的产地环境、生产技术要求、质量要求、检验规则和包装、标签、标志、贮藏、运输的要求。

本文件适用于“新疆品质”特色产品杏生产经营者的自我评价和第三方认证。

## 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 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定  
GB 12456 食品中总酸的测定  
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量  
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则  
NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则  
NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则  
NY/T 2381 杏贮运技术规范  
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定折射仪法  
DB65/T 2688 预包装杏包装和标签通则  
DB65/T 3960 鲜杏冷藏运输技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**青果 green fruit**

指果面底色1/3以上面积呈绿色或不符合本品种商品果成熟度颜色的未成熟果实。

### 3.2

**缺陷果 defective fruit**

#### 3.2.1

**病虫果 diseases and pests fruit**

受病源或害虫危害的果实。

#### 3.2.2

**畸形果 abnormal fruit**

外观呈不正常的突起、开裂、凹陷的果实。

#### 3.2.3

**损伤果 damage fruit**

在生长、采收、贮藏、运输阶段，受到人为或自然因素影响而造成感官质量损伤的果实。包括刺伤、摩擦、碰压伤、日灼、药害、雹伤等。

#### 3.2.4

**霉烂果 Moldy and rotten fruit**

已经发霉、腐烂的果实。

## 4 产地环境

杏产地应位于新疆维吾尔自治区区域内，并满足以下条件：

- a) 年平均气温  $9\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 13\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，全年大于等于  $10\text{ }^{\circ}\text{C}$  的积温为  $3600\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4300\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，年均日温差大于等于  $14\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，年太阳辐射总量为  $5000\text{ MJ/m}^2\sim 6490\text{ MJ/m}^2$ ，年日照时数为  $2670\text{ h}\sim 3500\text{ h}$ ，无霜期  $180\text{ d}\sim 234\text{ d}$ 。
- b) 产地空气、灌溉水、土壤环境质量应符合 NY/T 391 的规定。

## 5 生产技术要求

### 5.1 品种选择

应选择适应当地自然条件、抗病虫害和品质优良的品种。

### 5.2 地块选择

宜选择无污染、水源充足、地势平坦的地块。

### 5.3 土壤条件

选择土层深厚、质地疏松、排水良好和土壤通透性良好的壤土、沙壤土等，pH值小于等于8.5，有机质含量大于等于1%，含盐量小于等于0.5%。

### 5.4 定植

春栽宜在土壤解冻后至杏树萌芽前，秋栽宜在杏树落叶休眠后至土壤封冻前，株行距  $2\text{ m}\sim 3\text{ m}\times 4\text{ m}\sim 5\text{ m}$  或  $4\text{ m}\sim 5\text{ m}\times 6\text{ m}$  为宜。

### 5.5 肥水管理

5.5.1 坚持“有机肥为主、化肥为辅”的原则。根据杏树生长需要，推荐使用菌肥、腐殖酸类肥料，重视中微量元素肥料施用。肥料应符合 NY/T 394 的规定。

5.5.2 灌水应遵循“前促、后控”的原则。根据杏树需水规律、土壤墒情，可灌萌芽水1次、果实膨大期水1次~2次、采后水1次和封冻水1次。

### 5.6 花期管理

花期可通过蜂箱辅助授粉，宜喷施0.3%的磷酸二氢钾、0.1%芸苔素内酯、0.1%硼肥等，生长调节剂应符合 NY/T 393 的规定。

### 5.7 树体管理

在幼树生长阶段整形，以开心形和自然圆头形，树体高度以  $2.5\text{ m}\sim 4\text{ m}$  为宜。适时进行夏季和冬季修剪。及时剪除病虫枝、竞争枝、重叠枝及过密枝。

### 5.8 病虫害防治

以预防为主，综合防治原则。采用以农业防治为基础，协调生物防治、物理防治和化学防治等综合防治措施。宜选用高效、低毒、低残留的农药，并符合 NY/T 393 的规定。

### 5.9 采收

采收前15 d停止灌水，雨后1 d内不得采收。采收前20 d禁止喷施农药。应根据不同品种杏的成熟期，适时分期分批人工采收。

## 6 质量要求

### 6.1 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项目                                | 要求                                          |
|-----------------------------------|---------------------------------------------|
| 外观                                | 果形端正，大小均匀，果面光滑，色泽与品种特性相符，无虫点、无机械伤及疤痕，无摩擦挤压伤 |
| 色泽                                | 具有本品种成熟时应有的色泽                               |
| 气味和滋味                             | 具有本品种固有的气味和滋味，无异味                           |
| 青果率 <sup>a</sup> ，%               | ≤3                                          |
| 缺陷果率，%                            | 无霉烂果、病虫果                                    |
|                                   | ≤5                                          |
| <sup>a</sup> 青果率不适用于成熟后底色仍为绿色的杏品种 |                                             |

6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项目                                           | 指标 <sup>b</sup> |      |       |      |
|----------------------------------------------|-----------------|------|-------|------|
|                                              | 白杏              | 树上干杏 | 色买提杏  | 木亚格杏 |
| 单果重，g                                        | ≥15             | ≥14  | ≥30   | ≥40  |
| 可溶性固形物 <sup>a</sup> ，%                       | ≥18             | ≥18  | ≥17   | ≥18  |
| 总酸（以柠檬酸计），g/kg                               | 6~15            | 3~8  | 13~20 | ≤4   |
| 钾，mg/100g                                    | ≥270            | ≥370 | ≥300  | ≥300 |
| <sup>a</sup> 为符合相应品种商品运输要求的成熟度时的可溶性固形物含量     |                 |      |       |      |
| <sup>b</sup> 其他杏品种指标判定，可参照上述四个杏品种相似度最高的品种的指标 |                 |      |       |      |

6.3 卫生指标

污染物限量和测定方法应符合GB 2762的规定。农药最大残留限量和测定方法应符合GB 2763的规定，同时可根据种植过程使用记录和现场调查可能使用的农药增加必要的检测项目。

7 检验方法

7.1 感官指标

7.1.1 随机选取具有代表性的 3 kg 样品，置于清洁的白瓷盘中。在明亮处逐个观察其外观、色泽和组织状态，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。通过外观和切开观察是否存在青果和缺陷果。

7.1.2 青果和缺陷果检查时，从样品中挑出青果或病虫果、畸形果、损伤果。当一个果实存在多项缺陷时，只记录其中最主要的一项。青果率或缺陷果率计算按式（1）执行。

$$x = \frac{m_1}{m_2} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- x—青果率或缺陷果率，%；
- m1—样品中的青果重量或缺陷果重量，g；
- m2—样品的总重量，g。

7.2 理化指标

7.2.1 单果重的测定使用精度为 0.1 g 的天平，在样品中随机测量具有代表性的样品 30 个~40 个，求平均值。

7.2.2 可溶性固形物的测定应按 NY/T 2637 的规定执行。

7.2.3 总酸含量的测定应按 GB 12456 的规定执行。

7.2.4 钾含量的测定应按 GB 5009.91 的规定执行。

7.3 检验规则

7.3.1 批次

同一产地、同一地块、同一包装规格的产品为一个批次。

### 7.3.2 抽样

产品抽样应符合NY/T 896的规定。

### 7.3.3 交收检验

交收检验项目包括感官要求、单果重、可溶性固形物含量，每批次产品经生产单位检验合格并出具合格证明。

### 7.3.4 型式检验

在正常情况下，每年进行一次型式检验，检验项目应包括本文件中第6章规定的所有项目。但有下列情形之一者，应进行型式检验：

- a) 生产或贮藏环境发生较大变化；
- b) 市场监督管理机构或主管部门提出型式检验的要求；
- c) 交收双方对产品质量发生争议时。

### 7.3.5 判定规则

当检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。检验项目有一项不合格时，应加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 8 包装、标签、标志、贮藏、运输

8.1 包装和标签应符合 DB65/T 2688 的规定。

8.2 符合本文件规定并通过“新疆品质”认证的生产经营主体，可在其产品外包装上使用“新疆品质”专用标志。

8.3 贮藏应符合 NY/T 2381 的规定。

8.4 宜采用冷链或航空运输方式，运输过程严禁与有毒、有异味的物品混装。低温冷链运输应符合 DB65/T 3960 的规定。航空运输时间不宜超过 24 h。