

DBS52

贵州省地方标准

DBS52/ 052—2024

代替 DBS 52/ 052-2021

食品安全地方标准 八月瓜鲜果

2024 - 12 - 27 发布

2025 - 06 - 26 实施

贵州省卫生健康委员会 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 技术要求 1

5 包装、标志、标签 2

6 运输、贮存 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。

本文件代替DBS52/ 052-2021《食品安全地方标准 八月瓜鲜果》与DBS52/ 052-2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语和定义（见第3章，2021版的第3章）；
- b) 更改了感官要求（见4.1，2021版的4.1）；
- c) 更改了理化指标（见4.2，2021版的4.2）；
- d) 更改了污染物和农药残留限量要求（见4.3、4.4，2021版的4.3、4.4）；
- e) 更改了标签要求（见5.3，2021版的5.3）；
- f) 更改了附录A（见附录A，2021版的附录A）。

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这些专利的责任。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：铜仁市疾病预防控制中心、贵州农业职业学院、贵州省疾病预防控制中心、石阡县绿野康农牧专业合作社、贵州省农业科学院、瓮安县文鸿特色农业有限公司、铜仁市碧江区疾病预防控制中心、铜仁市石阡县疾病预防控制中心。

本文件主要起草人：吴迪、刘锡、李霞、周贻兵、杨璐琿、龙婷、蒙华俊、阮文丽、张琳岚、任达飞、田飞、王家程、刘荣、李小军、张勇、喻琼林、李建华、肖艳芳、严晓旭、程阳、杨晓婷、张美燕、龙利、杨璇、吴定国、和慧敏、肖梅、余杨、张长江、周必友。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2021年首次发布为DBS52/ 052-2021；
- 本次为第一次修订。

食品安全地方标准 八月瓜鲜果

1 范围

本文件规定了八月瓜鲜果的术语和定义、技术要求、包装及标志标签、运输和贮存。
本标准适用于八月瓜鲜果。

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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

八月瓜鲜果

木通科木通属三叶木通（*Akebia trifoliata* (Thunb.) Koidz.）的成熟果实。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	灰色、淡紫色、淡粉色或青色等颜色	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察形态、色泽、有无杂质，闻其气味，尝其滋味。
形态	果实长圆形，直或弯曲，允许开裂但无失水、萎蔫、损伤、霉变与腐败	
气味、滋味	具有该产品应有的气味，滋味，无异嗅，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
还原糖（以葡萄糖计）/（%）	≥ 8	GB 5009.7（第一法）

4.3 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目 ^a	指标	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.12 或 GB 5009.268
铬(以 Cr 计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.123 或 GB 5009.268
^a 其他污染物限量应符合 GB 2762 水果及其制品的规定。		

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763中浆果类小粒水果的规定。

5 包装、标志、标签

5.1 包装

预包装鲜果包装标识应符合NY/T 1778的规定。

5.2 标志

预包装鲜果包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.3 标签

应标明产品名称、品种、产地、净重、包装日期、生产者、生产者地址、联系电话、执行标准及储存条件等内容。

6 运输、贮存

6.1 运输

采收后应及时包装，轻装轻放。运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有异味、有害的物品混装混运。运输中应防止各类损伤，防止暴晒、雨淋。

6.2 贮存

临时贮存库应清洁、阴凉、通风、干燥，防止暴晒、雨淋，防有毒、有害及有异味的物质污染，堆码整齐，防止挤压损伤。长期贮存需置2℃~8℃冷库中，不应与其他有毒有害、有异味的物品混合贮存。

