|  |
| --- |
| DBS52 |

贵州省地方标准

DBS52/ 052—2021

食品安全地方标准 八月瓜鲜果

2021 - 11 - 09发布

2022 - 05 - 08实施

贵州省卫生健康委员会  发布

目次

[前言 II](#_Toc87511471)

[1 范围 1](#_Toc87511472)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc87511473)

[3 术语和定义 1](#_Toc87511474)

[4 技术要求 2](#_Toc87511475)

[5 包装、标志、标签 3](#_Toc87511476)

[6 运输、贮存 3](#_Toc87511477)

[附录A（资料性） 八月瓜鲜果形态 4](#_Toc87511478)

1. 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：贵州农业职业学院、贵州省农作物技术推广总站、贵州省疾病预防控制中心、贵州大学、贵州省农业科学院、贵州省植保植检站、贵州科学院、石阡县绿野康农牧专业合作社、瓮安县文鸿特色农业有限公司、贵州农业职业学院百宜归谷科技发展有限公司。

本文件主要起草人：刘锡、李霞、唐成林、李菲、周贻兵、刘红昌、马玉华、钟华、雷强、迟焕星、李文峰、严定军、官纪元、王汉超、张新建。

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。

本文件适用于八月瓜鲜果。

* 1. 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.105 黄瓜中百菌清残留量的测定

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

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

NY/T 1778 新鲜水果包装标识通则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

八月瓜鲜果

人工种植的木通科（Lardizablaceae）木通属（Akebia）三叶木通（*Akebia trifoliata* (Thunb.) Koidz）成熟鲜果。

* 1. 技术要求
     1. 感官要求

应符合表1规定。

1. 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 色泽 | 果皮灰色或淡紫色或淡粉色或青色，果肉灰白色或乳白色，果肉中种子为红褐色或褐色。 | 取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态，取可食部分闻其气味、尝其滋味。 |
| 形态 | 外观长圆、直或弯曲型，果肉长圆、直或弯曲型，无失水、萎蔫、损伤、霉变与腐败现象，见附录A。 |
| 气味、滋味 | 果肉绵软、糯甜，有清香味，无异嗅、无异味。 |

* + 1. 理化指标

应符合表2规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 限量 | 检验方法 |
| 还原糖（以葡萄糖计）/（%） | ≥9 | GB 5009.7（第一法） |

* + 1. 污染物限量

应符合表3规定。

1. 污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 限量 | 检验方法 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤0.2 | GB 5009.12 |
| GB 5009.268 |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg) | ≤0.05 | GB 5009.15 |
| GB 5009.268 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤0.05 | GB 5009.11 |
| GB 5009.268 |
| 铬(以Cr计)/(mg/kg) | ≤0.5 | GB 5009.123 |
| GB 5009.268 |
| 总汞(以Hg计)/(mg/kg) | ≤0.01 | GB 5009.17 |
| GB 5009.268 |

* + 1. 农药残留限量

应符合表4规定。

1. 农药残留限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 限量 | 检验方法 |
| 阿维菌素/(mg/kg) | ≤0.03 | GB 23200.19 |
| 百菌清/(mg/kg) | ≤2 | GB/T 5009.105 |
| 氯氟氰菊酯/(mg/kg) | ≤0.2 | GB 23200.113 |
| 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐/(mg/kg) | ≤0.03 | GB/T 20769 |
| 多菌灵/(mg/kg) | ≤2 |
| 吡虫啉/(mg/kg) | ≤1 |
| 其它农药残留限量应符合GB 2763中浆果类小粒水果规定。 | | |

* 1. 包装、标志、标签
     1. 包装

预包装鲜果包装标识应符合NY/T 1778规定。

* + 1. 标志

预包装鲜果包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

* + 1. 标签

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。应标注“成人食用量≤200 g/d”等警示语。

* 1. 运输、贮存
     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，防止曝晒、雨淋。

* + 1. 贮存

临时贮存库应清洁、阴凉、通风、干燥，防止曝晒、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。

2. （资料性）  
   八月瓜鲜果形态
   1. 八月瓜鲜果形态

见图A.1，A.2。

C:\Users\hank2\Desktop\01.tiff

* 1. 八月瓜鲜果形态

C:\Users\hank2\Desktop\01-《食品安全地方标准 八月瓜鲜果》（报批稿）.tiff

图A.2 八月瓜鲜果形态

