

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 705—2003

## 无 核 葡 萄 干

Seedless raisins

2003-12-01 发布

2004-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

## 前　　言

本标准对应于 Codex Stan 67:1981《无核葡萄干法规标准》。本标准与 Codex Stan 67:1981 的一致性程度为非等效,主要差异如下:

- 增加了分级指标,增加了重金属污染、生物学要求、农药残留限量指标;
- 水分指标严于 Codex Stan 67:1981。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(石河子)、新疆农垦科学院特产开发研究所、新疆生产建设兵团农业建设第十三师。

本标准主要起草人:罗小玲、李冀新、张莉、刘树蓉、李建国。

# 无核葡萄干

## 1 范围

本标准规定了无核葡萄干的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于以无核葡萄为原料，经自然干燥或人工干燥而制成的无核葡萄干。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及有机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.126 植物性食品中三唑酮残留量的测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法(GB/T 8855—1988, eqv ISO 874:1980)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### **饱满度 replete rate**

葡萄干颗粒饱满的程度。

### 3.2

#### **绿色果粒 green berry**

主色调为绿色或黄绿色的果粒。

### 3.3

#### **黄色果粒 yellow berry**

主色调为黄色的果粒。

### 3.4

#### **劣质果粒 bum berry**

霉烂、破损、褐色或黑褐色、渗糖和干瘪的果粒。

### 3.5

#### **褐色果粒 brown berry**

主色调为褐色或黑褐色的果粒。

3.6

**渗糖果粒 juice leaking berry**

果内糖汁外渗或被其他果粒渗出的糖汁污染的果粒。

3.7

**霉烂果粒 rotten berry**

部分或全部发霉腐败的果粒。

3.8

**破损果粒 broken berry**

由机械损伤造成的破损果粒。

3.9

**干瘪果粒 wizened berry**

明显小而干瘪的果粒。

3.10

**虫蛀果粒 insect berry**

被虫蛀食的果粒。

3.11

**杂质 impurity**

葡萄穗轴、果梗、石砾、土粒、尘土、干花蕾和枯枝败叶等非可食部分的统称。

3.12

**主色调 main colour**

样品除去劣质果粒后呈现的总体颜色。

**4 要求****4.1 等级**

无核葡萄干分为特级、一级、二级和三级四个等级。产品等级应符合表1的规定。

表 1 无核葡萄干等级要求

项 目	特 级	一 级	二 级	三 级
外观	果粒饱满,具有本品固有的风味,无异味,质地柔软,大小均匀整齐,色泽一致,无虫蛀果粒。	果粒较饱满,具有本品固有的风味,无异味,质地较柔软,大小基本均匀整齐,色泽基本一致,无虫蛀果粒。		
主色调	翠绿色	绿色	黄绿色	黄绿色
杂质/ (%)	≤0.3	≤0.5	≤1.0	≤1.5
劣质果率/ (%)	≤2.0	≤5.0	≤7.5	≤10.0

注: 果粒主色调仅适用于绿色葡萄干。

**4.2 理化**

水分≤15%。

**4.3 卫生**

卫生指标应符合表2的规定。

表 2 无核葡萄干卫生指标

单位为毫克每千克

项 目	指 标
二氧化硫(以 SO <sub>2</sub> 计)	≤1 500
砷(以 As 计)	≤0.5
铅(以 Pb 计)	≤0.5
汞(以 Hg 计)	≤0.01
镉(以 Cd 计)	≤0.3
三唑酮(triadimefon)	≤0.5
沙门氏菌	不得检出
葡萄球菌	不得检出
溶血性链球菌	不得检出

## 5 试验方法

## 5.1 外观和颜色

均匀度和色泽采用目测方法进行检验,风味及口味采用鼻嗅和口尝方法进行检验。

5.2 等级检测

### 5.2.1 杂质

用感量 0.01 g 的天平随机称取样品 100 g 左右, 记录其质量为  $m_1$ , 将样品置于洁净的台面上, 拣出试样中各类杂质, 称量, 记为  $m_2$  杂质含量按式(1)计算, 结果以三次测定的平均值计, 保留一位小数。

式中：

$X_1$ —样品中杂质含量, %;

$m_1$ ——样品质量,单位为克(g);

$m_2$ ——样品中杂质质量,单位为克(g)。

### 5.2.2 劣质果率

用感量为 0.01 g 的天平随机称取 100 g 左右样品, 记录其质量为  $m_3$ , 从中挑选出劣质果粒并称量, 记为  $m_4$ , 劣质果率按式(2)计算, 结果以三次测定的平均值计, 保留一位小数。

式中：

$X_2$ —劣质果率, %;

$m_3$ ——样品质量,单位为克(g);

$m_4$ —样品中劣质果质量,单位为克(g)。

### 5.3 理化指标检测

水分按 GB/T 5009.3 的规定执行。

## 5.4 卫生指标检测

#### 5.4.1 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 的规定执行。

#### 5.4.2 砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

#### 5.4.3 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

#### 5.4.4 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

#### 5.4.5 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

#### 5.4.6 三唑酮

按 GB/T 5009.126 的规定执行。

#### 5.4.7 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

#### 5.4.8 葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 的规定执行。

#### 5.4.9 溶血性链球菌

按 GB/T 4789.11 的规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 检验分类

##### 6.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全项检验。有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- b) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大时。

##### 6.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产单位都应进行交收检验。交收检验的内容包括等级要求、水分、标志和包装。

#### 6.2 组批

同等级、同一批交售、调运、销售的葡萄干为一个组批。

#### 6.3 抽样

按 GB/T 8855 中的有关规定执行。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 每批受检样品抽样检验时,对有缺陷的样品做记录,不合格百分率按有缺陷的果重计算。每批受检样品的平均不合格率不应超过 5%。

6.4.2 限度范围:每批受检样品,不合格率按其所检单位(如每箱、每袋)的平均值计算,其值不得超过所规定限度。

同一批次某件样品不合格品百分率超过规定的限度时,为避免不合格率变异幅度太大,规定如下:

规定限度总计不超过 10%,则任何包装不合格品百分率的上限不得超过 15%。

6.4.3 水分指标不合格,可加倍抽样复检,若仍不合格,则判该批产品不合格。

6.4.4 标志未明示等级的,按最低等级进行判定。

6.4.5 卫生要求中有一项不合格,或检出水果上禁止使用的农药,则判该批产品为不合格产品,并且不得复检。

### 7 标志

产品标志应符合 GB 7718 的规定。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

8.1.1 无核葡萄干的包装(箱、袋)应牢固,内外壁平整。包装容器保持干燥、清洁、无污染。

8.1.2 每批无核葡萄干其包装规格、单位净含量应一致。

8.1.3 包装检验规则:逐件称量抽取的样品,每件的净含量不应低于包装标识的净含量。

### 8.2 运输

运输工具应清洁、无污染,不应与有毒、有害物品混装、混运。运输过程中应防止雨淋,装卸车时不应抛甩。

### 8.3 贮存

产品应在低温(最好在0℃左右)、干燥、通风良好的条件下贮存并避免阳光直晒,堆垛应离墙、离地不少于20 cm,应有防鼠、防虫措施,不得与易燃、腐蚀、有毒、有害物品共同存放。

---