

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 002.3—2020

葡萄

第3部分：品质控制

2020-11-17 发布

2020-11-20 实施

云南天质弘耕科技有限公司 发布

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》给出的规则起草。

本文件起草单位：云南天质弘耕科技有限公司。

本文件主要起草人：李美琼、李佩龙、付玲芳、杨发宝。

葡萄

第3部分：品质控制

1 范围

本文件规定了葡萄的产地环境要求、采摘要求和质量要求。
本文件适用于葡萄类产品的品质控制。

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/T 6920 水质 PH值的测定
- GB/T 7467 水质 六价铬的测定 二苯碳酰二肼分光光度法
- GB/T 7475 水质 铜、锌、铅、镉的测定 原子吸收分光光度法
- GB/T 7484 水质 氟化物的测定 离子选择电极法
- GB/T 7485 水质 总砷的测定 二乙基二硫代氨基甲酸银分光光度法
- GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
- GB/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法
- GB/T 22105.1-2008 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分：土壤中总汞的测定
- GB/T 22105.2-2008 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第2部分：土壤中总砷的测定
- NY/T 1377 土壤pH的测定
- HJ 479 环境空气 氮氧化物（一氧化氮和二氧化氮）的测定 盐酸萘乙二胺分光光度法
- HJ 482 环境空气 二氧化硫的测定 甲醛吸收-副玫瑰苯胺分光光度法
- HJ 491 土壤和沉积物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法
- HJ 597 水质 总汞的测定 冷原子吸收分光光度法
- HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样/氟离子选择电极法
- HJ 637 水质石油类和动植物油类的测定 红外分光光度法
- SL 355 水质 粪大肠菌群的测定多管发酵法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

穗梗

果穗与枝条连接的长梗。

3.2

果梗

果粒与果穗连接的短、细梗。

3.3

日灼

果粒因受强烈日光照射，使受害果面出现浅褐色稍圆形斑，边缘不明显，表面稍皱缩，后凹陷呈坏死斑。

4 产地环境要求

4.1 空气质量要求

应符合表1的规定。

表1 空气质量要求（标准状态）

项目	指标		检测方法
	日平均	1小时	
总悬浮颗粒物mg/m ³	≤0.30	-	GB/T 15432
二氧化硫mg/m ³	≤0.15	≤0.50	HJ 482
二氧化氮mg/m ³	≤0.08	≤0.20	HJ 479
氟化物ug/m ³	≤7	≤20	HJ 955
a 日平均指任何一日的平均指标。			
b 1小时指任何一小时的指标。			

4.2 灌溉水质要求

应符合表2的规定。

表2 灌溉水质要求

项目	指标	检测方法
pH	5.5-8.5	GB/T 6920
总汞, mg/L	≤0.001	HJ 597
总镉, mg/L	≤0.005	GB/T 7475
总砷, mg/L	≤0.05	GB/T 7485
总铅, mg/L	≤0.1	GB/T 7475
六价铬, mg/L	≤0.1	GB/T 7467
氟化物, mg/L	≤2.0	GB/T 7484
石油类, mg/L	≤1.0	HJ 637
粪大肠菌群a, 个/L	≤10000	SL 355

a 灌溉蔬菜、瓜类和草本水果的地表水需测粪大肠菌群，其他情况不测粪大肠菌群。

4.3 土壤质量要求

应符合表3的规定。

表3 土壤质量要求

项目	旱田			水田			检测方法
	pH<6.5	6.5≤pH≤7.5	pH>7.5	pH<6.5	6.5≤pH≤7.5	pH>7.5	
总镉, mg/kg	≤0.30	≤0.30	≤0.40	≤0.30	≤0.30	≤0.40	GB/T 17141
总汞, mg/kg	≤0.25	≤0.3	≤0.35	≤0.3	≤0.4	≤0.4	GB/T 22105.1
总砷, mg/kg	≤25	≤20	≤20	≤20	≤20	≤15	GB/T 22105.2
总铅, mg/kg	≤50	≤50	≤50	≤50	≤50	≤50	GB/T 17141
总铬, mg/kg	≤120	≤120	≤120	≤120	≤120	≤120	HJ 491
总铜, mg/kg	≤100	≤120	≤120	≤100	≤120	≤120	HJ 491

注：底泥按照水田标准执行。

5 采摘要求

5.1 采摘时间

5.1.1 浆果充分发育成熟，并表现出该品种固有色泽、果粒大小和风味时，适时分批采摘。

5.1.2 应在早晨露水干后或下午三时以后、气温凉爽时进行。不宜在阴天、雾天、雨天、烈日暴晒下采收。

5.2 采摘方法

5.2.1 一手握采果剪，一手提起穗梗，贴近母枝处剪下，要尽量带有长的穗梗。

5.2.2 采收过程中做到轻拿轻放，尽量避免碰伤果穗和抹掉果实表面的果粉。

6 质量要求

6.1 感官要求

应符合表4的要求。

表4 鲜葡萄等级指标

	优等果	一等果	二等果
品质基本要求	果穗完整，新鲜洁净，外形美观，无任何病斑或裂口，无异常的外部水分，无异常的外部水分，无异常气味和/或滋味，具有适于市场和贮存要求的生理成熟度		
发育状况	具有本品种的典型特征	具有本品种的典型特征	具有本品种的典型特征
果形	具有本品种的典型特征	具有本品种的典型特征	具有本品种的典型特征

色泽	具有本品种的典型特征，各重要品种的具体特征参考附录A		
果粒	粒大而均匀，在主梗上具有均匀排列的间隙，基本上无落粒	粒大而基本均匀，在主梗上具有均匀排列的间隙，落粒不超过5%	粒大，尚均匀，落粒不超过10%
果穗	穗重不低于150g，中等紧密的果穗至少占80%以上，稀疏果穗不超过10%	穗重最小不低于100g，中等紧密的果穗至少占75%以上	穗重最小不低于100g，中等紧密的果穗至少占60%以上
果梗	发育良好且强壮，不干燥发脆。质地木质化，无冻伤、腐烂	发育良好且强壮，不干燥发脆。质地半木质化，无冻伤、发霉	不发软或不干燥，不发脆，呈褐绿色或绿色，无冻伤、霉烂
日灼	不允许	不允许	允许有轻微日灼
转色病	不允许	不允许	不得超过每穗质量（重量）的2%
病虫害	无	无	无

6.2 理化要求

应符合表5的要求。

表 5 鲜葡萄理化指标

项目	指标
可滴定酸（%）	≤0.7
可溶性固形物（%）	≥20
固酸比	≥28

6.3 卫生要求

6.3.1 农药残留限量

应符合GB 2763的相关规定。

6.3.2 污染物限量

应符合GB 2762的相关规定。

附 录 A
(资料性附录)

A.1 着色度等级见表A.1

表A.1 鲜食葡萄的着色度等级标准

着色程度	黑色品种	红色品种	白色品种
好	每穗中至少有95%以上的果粒呈现良好的特有色泽	每穗中至少有75%以上的果粒呈现良好的特有色泽	达到固有色泽
良好	每穗中至少有85%以上的果粒呈现良好的特有色泽	每穗中至少有70%以上的果粒呈现良好的特有色泽	
较好	每穗中至少有75%以上的果粒呈现良好的特有色泽	每穗中至少有60%以上的果粒呈现良好的特有色泽	