

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 007.4—2020

桃

第4部分：产品分级

2020-12-25 发布

2020-12-30 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。

桃

第4部分：产品分级

1 范围

本文件规定了桃的相关术语和定义、等级规格要求与检验方法。
本文件适用于鲜桃产品分级。

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 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

缺陷

由于自然、生物、机械或人为因素的作用，对果实表面造成的各种损伤，以及果实在生长发育和采摘贮运过程中造成的浮皮、裂果、冻伤、腐烂、水肿、枯水、日灼等部分或全部失去食用价值的缺陷。

4 要求

4.1 等级

4.1.1 基本要求

根据对每个等级的规定和允许误差，鲜食桃应符合下列基本条件：

- 完好；
- 新鲜、洁净；
- 无碰压伤、裂果、虫伤、病害等果面缺陷；
- 无异常外部水分；
- 无异味；
- 充分发育，达到市场和运输贮藏所要求的成熟度。

4.1.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，桃分为特级、一级和二级。等级划分应符合表1的规定。

表1 桃果实等级

项目	特级	一级	二级
果形	具有本品种的固有特征	具有本品种的固有特征	可稍有不正，但不得有畸形果
果皮着色	红色，粉红面积不低于 3/4	红色，粉红面积不低于 2/4	红色，粉红面积不低于 1/4
果面缺陷	碰压伤	无	无
	果皮损伤	无	总面积 $\leq 0.5\text{cm}^2$
	磨伤	无	允许轻微磨伤一处，总面积 $\leq 0.5\text{cm}^2$
	雹伤	无	无
	裂果	无	允许风干裂口一处，总长度 $\leq 0.5\text{cm}^2$
	虫伤	无	允许轻微虫伤一处，总面积 $\leq 0.03\text{cm}^2$

4.1.3 允许误差范围

a) 按数量计，特级允许有 5%的果实不满足本级要求，但满足一级要求，其中有果面缺陷的果实不超过 3%；

b) 按数量计，一级允许有 10%的果实不满足本级要求，但满足二级要求，其中有果面缺陷的果实不超过 5%；

c) 按数量计，二级允许有 15%的果实不满足本级要求，但满足基本要求，其中有果面缺陷的果实不超过 8%。

4.2 规格

4.2.1 规格划分

桃的规格划分应符合表 2 的规定。

表2 桃规格

单位：g

规格	小 (S)	中 (M)	大 (L)
极早熟品种	<90	90~120	≥ 120
早熟品种	<120	120~150	≥ 150
中熟品种	<150	150~200	≥ 200
晚熟品种	<180	180~250	≥ 250
极晚熟品种	<150	150~200	≥ 200

4.2.2 允许误差范围

各规格不符合单果重规定范围的邻级果不得超过 5%。

5 检验

5.1 抽样方法

按 GB/T 8855 的规定执行。

5.2 检验批次

同品种、同等级、同一批作为一个检验批次。
