

ICS 65.020.40

B66

DB65

新疆维吾尔自治区地方标准

DB 65/ T3100—2010

绿色食品 枣

Green food Juba

2010-04-20 发布

2010-07-01 实施

新疆维吾尔自治区质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新疆维吾尔自治区林业厅提出。

本标准由新疆维吾尔自治区林业厅归口。

本标准起草单位：新疆林业科学院、新疆农业大学。

本标准主要起草人：李建贵、宋锋惠、吴正保、史彦江。

绿色食品 枣

1 范围

本标准规定了绿色食品 枣的定义、要求、试验方法、检验规则。
本标准适用于新疆枣树种植区。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

NY/T 391-2000 绿色食品 产地环境技术条件

GB/T 2763-2005 食品中农药最大残留限量

GB/T 2762-2005 食品中污染物限量

NY/T 393-2000 绿色食品 农药使用准则

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

3 术语和定义

3.1 绿色食品 green food

指按特定生产方式生产，经国家有关的专门机构认定，准许使用绿色食品标志的，无污染、无公害、安全、优质、营养型的食品。

3.2 产地环境质量 environment quality of production place

指产地的空气环境、水环境和土壤环境质量。

4 要求

4.1 产地环境要求

按照NY/T 391的要求执行。

4.2 感官要求

4.2.1 制干品种

果形饱满、果面具光泽、平坦无皱褶、无虫伤、病斑、机械损伤，无干条、无腐烂和霉烂、无果肉褐变；个头均匀，同一批单果重差异不超过果重平均值的±15%。具有正常干果固有的气味、滋味、不得有酸败等异味。

4.2.2 鲜食品种

果形饱满，果个均匀，表皮平滑、艳丽有光泽、全成熟面、无绿。果皮薄，酥脆多汁，口感极佳。

4.3 农药残留量要求

农药残留量指标应符合和GB/T 2763和NT/T 393的规定。

4.4 重金属限量要求

重金属限量要求应符合GB/T 2762规定。

5 试验方法

感官指标检验：从每件供试样品（如每箱、每盘）中随机抽取枣果 500g~1000g，气味和滋味用品尝和嗅的方法检测，外观、色泽、杂质可用目测法检测。

每件受检样品抽样检验时，对有缺陷的果实做记录。不合格品的百分率按下式计算，结果精确到小数点后一位。

$\omega = n / N \times 100\%$ (1)

式中：

- ω——不合格率，%；
n——有缺陷的果实数，单位为个；
N——检验样本的总果实数，单位为个。

6 检验规则

6.1 组批

产地抽样时同品种、同种栽培条件、同时收购的枣作为一个检验批次。
市场抽样时同品种、同规格的枣为一个检验批次。

6.2 抽样方法

抽样方法可按GB/T 8855执行。以一个检验批次为一个抽样批次，抽样的样品必须具有代表性，应在全批货物的不同部位随机抽样，样品的检验结果适用于整个检验批次。

6.3 检验分类

检验分为型式检验、交收检验。

6.3.1 型式检验

型式检验是对产品按照本标准规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 申请绿色食品标志或绿色食品年度抽查检验；
b) 前后两次出厂检验结果差异有较大变化；
c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
d) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求；
e) 交易接受方提出要求时。

6.3.2 交收检验

每批次产品交收前,生产单位都应进行交收检验,交收检验内容包括包装、标志、感官、不合格果。对于加工枣,检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.4 验收允许度

初级枣产品每批受检样品抽样检验时,对感官有缺陷的样品应做记录,不合格百分率按有缺陷的个体质量计算。每批受检验样品的平均不合格率不应超过 5%,同一批次每件样品的不合格率不应超过 10%。感官指标不得复检。
