

ICS 67.080.10

CCS B 31

T/JQSA

吉林省质量标准促进会团体标准

T/JQSA 5—2021

“吉致吉品”蓝莓

"JILIN BESTS"—Blueberry

2021 - 08 - 27 发布

2021 - 09 - 01 实施

吉林省质量标准促进会 通化市蓝莓产业协会 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》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专利的责任。

本文件由吉林省质量标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：通化市长白山蓝莓产业协会、吉林农业大学、中国农业科学院特产研究所、吉林省农业科学院果树研究所、白山市蓝莓协会、靖宇县蓝莓协会、通化禾韵现代农业股份有限公司、沈阳农业大学、吉林省普蓝高科技有限公司、白山市林源春生态科技股份有限公司、白山市大润现代农业有限公司、抚松县金田农业综合开发有限责任公司、吉林省盛坤饮料食品有限公司、吉林市果宝经贸有限责任公司、吉林长白明珠森林食品有限公司。

本文件主要起草人：殷秀岩、吴林、李金英、谭志强、单树华、徐燕春、李斌、唐雪东、王月、王颖、李红莲、徐德冰、赵京洪、王刚、李德生、杨志春、田恩友、郭干钰、李延昌、徐建友、张嘉予。

引 言

蓝莓，是一种具有极高经济价值的新兴世界性小浆果。

吉林省长白山是被联合国认定的“人与生物圈”自然保护区，是世界仅存没有被污染的生态环境之一，有机质含量高的酸性土壤是蓝莓最佳的土壤条件，雨热同季，昼夜温差大，有利于优质蓝莓的生产。独特的地理位置、气候条件的差异使长白山成为全国蓝莓最晚熟的优势产区。2019年通化蓝莓被国家九部委认定为特色农产品优势区域。辐射带动了周边靖宇县、临江市、抚松县、江源县、长白县，梅河口市，蛟河市，安图县、汪清县等共 16 个县（市、区），形成布局合理、优势突出、功能互补的产业发展格局。蓝莓已成为长白山区实施乡村振兴战略带动农民致富的先锋树种。

制定吉林省“吉致吉品”蓝莓团体标准，有利于今后蓝莓产业的规划发展，以及标准化生产与品牌建设。

“吉致吉品” 蓝莓

1 范围

本文件规定了农产品鲜食蓝莓的质量要求、产品分类、技术安全指标要求、实验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮藏等要求。

本文件适用于鲜食蓝莓的生产经营。

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 27658 蓝莓
- NY/T 2788 蓝莓保鲜贮运技术规程
- DB 22/T 2167 地理标志产品 长白山蓝莓
- DB 22/T 2479—2016 蓝莓鲜果包装贮藏运输标准
- 国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009） 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

GB/T 27658 界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

蓝莓 blueberry

杜鹃花科，越橘属植物中蓝果类型的果实，小浆果，近圆形或扁圆形，并覆一层白色果粉，果肉细腻，种子极小。

[来源：GB/T 27658，3.1]

3.2

鲜果 fresh fruit

作为鲜果采摘，用作鲜食用途的蓝莓果实。

3.3

果实成熟 fruit mature

果实完成生长发育阶段，体现出固有的色泽、风味等基本特征。

3.4

果蒂痕 fruit pedicel scar

果蒂痕是蓝莓果实采收过程中果蒂与果实分离形成的痕迹，分干和湿。

3.5

果皮采摘撕裂 peel picking tearing
果实采摘导致果蒂周围果皮撕裂的情况。

3.6

果粉 fruit powder
果实表面的白色粉状物质。

4 质量要求及试验方法

4.1 感官

感官要求应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	品种固有颜色	目测
果粉	完整	目测
果蒂痕	干	目测
果皮采摘撕裂	无	目测
果形	具有本品种应有的特征, 无缺陷	目测
成熟度	不允许有未熟果和过熟果	目测
果粒直径 (mm)	≥16	游标卡尺

4.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
可溶性固形物含量 (20 °C 折光计法), %	≥ 12	GB/T 22474

4.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4 农药最大残留量

应无农药残留。

4.5 净含量

净含量应符《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 采收与贮藏

5.1 采收要求

5.1.1 果实成熟 25% 开始分批次采收, 3 ~ 5 次, 露水或雨后果实表面无水珠后采收。中午温度过高时不宜采收。

5.1.2 采摘需带手指套采果。避免挤压、暴晒、尘土沾染、品种分开。及时运到加工地点。

5.2 贮藏要求

- 5.2.1 存放地点应遮阴、通风，温度 14 ℃ ~ 24 ℃。
- 5.2.2 预冷温度为 10 ℃ ~ 15 ℃。
- 5.2.3 分选车间温度 10 ℃ ~ 15 ℃，剔除不合格（表 1）的果实和杂质。
- 5.2.4 鲜果成品库贮藏温度 0 ℃ ~ 2 ℃。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一生产基地、同一品种、同一种植期、同一加工方法和包装、同一等级的产品为同一批产品。

6.2 抽样方法

50 箱以内的货物抽取 2 箱；51 箱 ~ 100 箱的货物抽取 3 箱；100 箱以上的货物按 100 箱计抽取 3 箱为基数，每增加 100 箱抽样相应增加 1 箱，增加不足 100 箱的以 100 箱计。每箱随机抽取 4 盒。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 每批产品出厂前，都应进行出厂检验，合格后签发合格证方可出厂销售。
- 6.3.2 出厂检验项目包括 4.1 和 4.2。

6.4 型式检验

6.4.1 有下列情况之一应进行型式检验：

- a) 正常情况每年收获季节一次；
- b) 2 次出厂检验结果差异较大时；
- c) 生产设备调整、大修后；
- d) 生产环境发生较大变化时。

6.4.2 型式检验项目包括第 4 章全部技术要求。

6.5 判定规则

- 6.5.1 检验的指标全部合格，则该批产品判为合格产品。
- 6.5.2 凡检验不合格的项目，应加倍取样进行复检，如仍不合格，则判定该项目不合格。
- 6.5.3 感官项目不得复检。

7 标签、标志

7.1 标签

标签应按照中华人民共和国农业部《农产品包装和标识管理办法》的规定执行。

7.2 标志

包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

8 包装和运输

- 8.1 包装和运输按 DB 22/T 2479—2016 的第 7、8、9、10 章规定执行。
- 8.2 包装上应给出总酸度值和花青素的含量，总酸度的检测方法按照 GB/T 12456 执行，花青素的检测方法宜参照 NY/T 2640 执行。

8.3 获得“吉致吉品”品牌认证证书的生产经营主体应在经营活动中，在其获得认证的项目范围和期限内，在相关的包装中规范使用“吉致吉品”品牌标识。
