

ICS 67.080.01

CSS B 31

# T/XJZJXH

## 团 体 标 准

T/XJZJXH NS10003.2-2022

---

“新疆品质” 特色产品技术规范 梨

"Xinjiang Quality" Featured product technical  
specification for pear

2022-08-26 发布

2022-08-30 实施

---

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 气候条件 .....	1
5 建园要求 .....	2
5.1 选地 .....	2
5.2 园地规划 .....	2
6 种植过程 .....	2
6.1 品种选择 .....	2
6.2 土壤管理 .....	2
6.3 施肥 .....	3
6.4 浇水 .....	3
6.5 整形修剪 .....	3
6.6 花果管理 .....	3
6.7 病虫害防治 .....	3
6.8 采收 .....	4
7 包装和贮存 .....	4
7.1 包装 .....	4
7.2 贮存 .....	4
8 质量要求 .....	4
8.1 感官要求 .....	4
8.2 质量指标 .....	5
8.3 安全性指标 .....	5
9 检验规则 .....	5
9.1 批次 .....	5
9.2 抽样 .....	5
9.3 检验 .....	5
9.4 判定规则 .....	6

## 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。

本文件起草单位：方圆标志认证集团有限公司、方圆标志认证集团有限公司新疆分公司、新疆天苗农业集团有限公司、新疆众力农产品有限责任公司。

本文件起草人：周昉、张莉、李玲娟、贾月梅、张明亮、陈平、王峰、李金梅、张树仁、王洁、孙治发、张慧娟、杨纪红、龙科、王晋启。

本文件首次制定。

## 引 言

“新疆品质”区域公共品牌是在新疆维吾尔自治区区域内，依托特有的生态环境、人文历史和生产加工方式，通过区域公共产业产品培育，以联盟认证形式，对符合认证标准、技术规范的代表新疆维吾尔自治区优势产业领域和特色产品开展自愿性认证，体现健康、绿色和安全理念的高品质和先进性形象的区域品牌。

“新疆品质”系列团体标准围绕“标准引领，以质取胜”的基本原则，由新疆维吾尔自治区政府组织行业专家、行业协会和企业等共同参与，在对比分析了国内外技术指标参数的基础上，采用过程控制和持续改进的管理理念方法，融合编制的一套包括基于管理要素的通用技术要求及基于行业特点的具体产品技术规范的系列标准。“新疆品质”系列团体标准的制定和实施，有助于推动企业提升内部管理水平，实现产品品质提升，提高新疆高品质产品的市场竞争力。

“新疆品质”农食产品类别系列团体标准设计如下：第一层级为 T/XJZJXH NS10001.1-2022 《“新疆品质”区域公共品牌通用要求 农食产品》，第二层级为 T/XJZJXH NS10002.1-2022 《“新疆品质”种植产品技术管理规范》、T/XJZJXH NS10002.2-2022 《“新疆品质”养殖产品技术管理规范》和 T/XJZJXH NS10002.3-2022 《“新疆品质”加工食品技术管理规范》，第三层级为特色产品技术规范，第一层级、第二层级和第三层级文件配套使用。

本文件与 T/XJZJXH NS10001.1-2022 《“新疆品质”区域公共品牌通用要求 农食产品》和 T/XJZJXH NS10002.1-2022 《“新疆品质”种植产品技术管理规范》配合使用。本文件梨的质量要求中，水分、还原糖、维生素 C、可溶性固形物和总酸要求严于国家标准和行业标准，欧盟、美国、日本、韩国、澳大利亚以及新西兰文件均未对此进行规定，为国内领先、国际领先水平。本文件将以上这 5 项指标作为特色指标。

# “新疆品质” 特色产品技术规范 梨

## 1 范围

本文件规定了“新疆品质”梨的气候条件、建园要求、品种选择、种植过程、包装和贮存、质量要求和检验规则的要求。

本文件适用于新疆维吾尔自治区区域内，“新疆品质”梨生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

## 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB/T 10650 鲜梨

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 423 绿色食品 鲜梨

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 气候条件

梨产地应位于新疆维吾尔自治区区域内，并满足以下气候条件：

- a) 大于等于10℃的年有效积温4105℃~4279℃，年平均无霜期180 d~210 d，昼夜温差大；
- b) 年平均总日照时数2873 h~2899 h，年平均总辐射为5976 MJ/m<sup>2</sup>；
- c) 年平均降水30 mm~80 mm；
- d) 年平均蒸发量2500 mm~2730 mm。

## 5 建园要求

### 5.1 选地

应选择冻害低风险区建园。应选择地形开阔、阳光充足和通风良好，有灌溉和排水条件的平整土地。土壤疏松并肥沃，土层厚度大于1 m，有机质含量不小于1%，pH值小于8.5，总盐含量小于0.3%，地下水位低于1.5 m的壤土和沙壤土。

### 5.2 园地规划

5.2.1 园地土地应平整，坡度低于3%为宜，坡向应便于灌溉和排水。

5.2.2 应按当地自然条件和管理要求营造防护林带或建设防护设施。防护林面积不得低于总面积的10%，采用乔灌结合立体式林带。

5.2.3 宜以南北行向栽植，面积较大时要划分小区管理。应有与梨园规模相适宜的灌排系统、防护林带、道路、堆果场和房屋等设施，同时考虑了机械设施的使用。

5.2.4 宜选用健壮的杜梨做砧木，采用座地砧木嫁接。

5.2.5 应根据主栽品种合理配置授粉树比例。授粉树品种宜以砀山梨和鸭梨为主。适用时，授粉品种与主栽品种宜按1:5或1:6均匀配置。

## 6 种植过程要求

### 6.1 品种选择

应选用经国家和自治区登记、本地表现良好的抗病虫害、品质优良的梨品种。

### 6.2 土壤管理

应结合秋施基肥深翻园地，灌足冬水。树盘应及时中耕除草，保持土壤疏松。应以作物秸秆及田间杂草等覆盖材料进行树盘覆盖。行间应适当保留良性杂草，也可间作苜蓿、三叶草和扁茎黄芪等绿肥作物，增加土壤有机质含量。应采用人工除草或机械除草的方式，清除园地杂草，禁

止使用化学除草剂。

### 6.3 施肥

在测土配方施肥技术指导下，坚持“有机肥为主、化肥为辅”的原则。采收后至土壤结冻前施用基肥，应结合花前、花后和幼果膨大期等物候期灌水时适量追肥。

### 6.4 浇水

应根据土壤墒情确定浇水时间，采用节水灌溉技术，并实施水肥一体化管理。全年浇水的原则是前促后控，通常在萌芽期、谢花后、果实膨大期、采收前、采收后和土壤结冻前等关键物候期进行浇水，田间水量控制在60%~80%。采收前浇水应结合当期降雨情况严格控水，避免因梨园积水导致果实糖度下降。

### 6.5 整形修剪

6.5.1 根据密度选定适宜树形。常用树形有疏散分层形、三主枝中干形和主干结果型等。

6.5.2 梨树休眠期进行冬季修剪，应在冬季树体正常落叶前至春季萌芽前剪除过密大枝、下垂枝、竞争枝、病虫枝、枯枝和衰弱枝，使树冠通风透光。

6.5.3 梨树生长期进行夏季修剪，包括除萌、拉枝、扭梢、拿枝、途长枝处理和摘心等。

### 6.6 花果管理

6.6.1 应采用霜前灌水或梨园熏烟等方式预防霜冻。

6.6.2 应采用点授、抖授和机械喷粉等人工授粉技术弥补自然授粉的不足。

6.6.3 应根据树龄、枝量、花芽量和果量进行疏花疏果，疏花时应疏除串花、弱花和中心花，疏果时应以单果为主，去小果、虫果和畸形果。花果偏少时应注意保花保果。

### 6.7 病虫害防治

6.7.1 遵循“预防为主、综合防治”的植保方针，优先采用农业防治、物理防治和生物防治，科学合理地进行化学防治。注意保护利用天敌，保持农田生态平衡，减少环境污染，禁止使用国家禁用农药。

6.7.2 采取农业防治方法时，措施宜包括但不限于：选用抗性较强的品种，适时修剪病虫枝条，刮除老树皮，合理施肥以及适时浇水或排水，采取措施保持梨园内和单株通风透光；每次修剪结束及采摘前后应该做好清洁果园工作，及时将落叶、病残果焚烧并深埋，消除病原菌。

6.7.3 采取物理防治方法时，应主要采用人工捕杀害虫，灯光或色板诱杀害虫等方式。

6.7.4 采取生物防治方法时，应采用保护和饲养，释放当地梨园中的赤眼蜂、捕食螨、草蛉和瓢

虫等天敌防治食心虫、蚜虫和叶螨等害虫，允许有条件的使用微生物源农药和植物源农药。适用时，可利用昆虫性外激素迷向技术，防治鳞翅目害虫。

6.7.5 采取化学防治方法时，应使用高效、低毒、低残留的植保产品，应符合 NY/T 393 有关规定。

## 6.8 采收

应根据梨的成熟期并满足用药安全间隔期的要求适期采收。应采取必要的防护措施避免采摘过程中对梨造成人为或机械损伤。采收后应及时入库，以 24 h 内入库为宜。

## 7 包装和贮存

### 7.1 包装

包装内产品应排列整齐，松紧适度，朝向一致，果梗应横向插空摆放，避免折损或损伤临近果实；表层和底层质量应一致，装果时不能混入杂物。

### 7.2 贮存

7.2.1 采收后的果品，应及时组织调运或贮存。贮存中，果箱堆垛应层、排整齐，堆垛时应松紧适度，每层底部应使用托盘或托架衬填，保证垛与垛之间，箱与箱之间通风良好，并注意防冻、防热、防水、防晒和防鼠害等。

7.2.2 贮存用的冷库应在果品入库前一周消毒灭菌。贮存前应将产品先放在 0℃~1℃预冷间预冷，预冷间温度允许偏差为 1℃。逐渐降温或分散放入贮存库中，库温降到 -1℃时堆码贮藏。冷库内贮存温度应控制在 -1.5℃±0.5℃，库内相对湿度保持在 80%~90%。适用时，使用气调库延长冷藏贮存期。

## 8 质量要求

### 8.1 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
基本要求	具有本品种固有的特征和风味；具有适于市场销售或贮藏要求的成熟度；果实完整良好；新鲜洁净，无异味或非正常风味；无外来水分	



果形	果形端正，具有本品种固有的特征	GB/T 10650
色泽	具有本品种成熟时应有的色泽	
果梗	果梗完整	
果面缺陷	不允许	
注：果面缺陷包含刺伤、破皮划伤、碰压伤、磨伤、水锈、药斑、日灼、雹伤、虫伤、病害、虫果		

## 8.2 质量指标

质量指标见表 2。

表 2 质量指标

项目	指标	检验方法
水分/%	≤ 85.0	GB 5009.3
还原糖/%	≥ 3.0	GB 5009.7
维生素C/(mg/100g)	≥ 0.8	GB 5009.86
可溶性固形物/%	≥ 12.5	NY/T 2637
总酸/(g/kg)	≤ 0.9	GB 12456

## 8.3 安全性指标

农药残留和重金属限量应符合 NY/T 423 的规定。

## 9 检验规则

### 9.1 批次

同一产地、同一品种、同时采收的鲜梨作为一个检验批次。

### 9.2 抽样

9.2.1 抽样应具有代表性，在整批产品的不同部位，按规定件数随机抽取样品。

9.2.2 每批在 50 件以内的抽取 2 件，51 件~100 件抽取 3 件，100 件以上的以 100 件抽取 3 件为基数，每增加 100 件增抽 1 件，增加部分不足 100 件时按 100 件计算。

9.2.3 在检验中如果发现问题，可以酌情增加抽样数量。

### 9.3 检验

#### 9.3.1 交收检验

每批产品销售前，都应进行交收检验。交收检验合格并附合格证，产品方可交收。交收检验项目为感官要求、可溶性固形物。

### 9.3.2 型式检验

型式检验应在每年进行一次，应对第 8 章中规定的所有项目进行检验，在有下列情形之一时，应随时进行：

- a) 交收检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

### 9.4 判定规则

检验项目结果符合要求时，判定该批为合格产品。

---