

ICS 67.080.01

CSS B 31

T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJZJXH NS10003.3-2022

“新疆品质” 特色产品技术规范 葡萄

"Xinjiang Quality" Featured product technical
specification for grape

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	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 气候条件	2
5 种植过程	2
5.1 品种选择	2
5.2 土壤条件	2
5.3 育苗	2
5.4 水肥管理	2
5.5 病虫草害防治	3
5.6 栽培架式	3
5.7 整形修剪	4
5.8 花果管理	4
6 葡萄干加工过程	4
6.1 通用要求	4
6.2 原料	4
6.3 干制	4
6.4 除梗去杂	5
6.5 色选	5
6.6 除尘、清洗	5
6.8 杀菌	5
7 包装和储存	5
7.1 鲜食葡萄	5
7.2 葡萄干	6
8 鲜葡萄质量要求	6
8.1 感官要求	6
8.2 理化指标	错误! 未定义书签。
8.3 安全性指标	错误! 未定义书签。
9 葡萄干质量要求	错误! 未定义书签。

9.1 感官要求	错误！未定义书签。
9.2 理化指标	8
9.3 安全性指标	错误！未定义书签。
10 检验规则	8
10.1 批次	8
10.2 抽样量	8
10.3 检验	9
10.4 判定规则	9

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、新疆乡都酒业有限公司、新疆维吾尔自治区葡萄瓜果研究所、吐鲁番市红柳河园艺场。

本文件起草人：王峰、张莉、李玲娟、贾月梅、杨华峰、孙锋、韩冰、周昉、李金梅、张树仁、王洁、孙治发、张慧娟、杨纪红、龙科、王晋启、张贺。

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》、T/XJZJXH NS10002.3-2022《“新疆品质”加工食品技术管理规范》配合使用。本文件葡萄的质量要求中，鲜食葡萄和制干葡萄的异常果率和可溶性固形物要求，酿酒葡萄的可溶性固形物，葡萄干的总糖高于国家标准和行业标准，欧盟、美国、日本、韩国、澳大利亚和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4项指标作为特色指标。

“新疆品质” 特色产品技术规范 葡萄

1 范围

本文件规定了“新疆品质”葡萄的气候条件、种植过程、葡萄干加工过程、包装和储存、鲜葡萄质量、葡萄干质量以及检验规则的要求。

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

本文件的鲜葡萄包括鲜食葡萄、制干葡萄和酿酒葡萄。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16325 干果食品卫生标准

GB/T 16862 鲜葡萄冷藏技术

GB/T 19585 地理标志产品 吐鲁番葡萄

NY 469 葡萄苗木

NY/T 844 绿色食品 温带水果

NY/T 704 无核白葡萄

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

葡萄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) 年均日温差为 14 °C~16 °C；
- b) 年太阳辐射总量为 5000 MJ/m²~6490 MJ/m²；
- c) 年有效积温为 2800 °C~5400 °C；
- d) 年日照时数为 2550 h~3500 h；
- e) 无霜期 150 d~240 d。

5 种植过程

5.1 品种选择

应选用经国家和新疆维吾尔自治区登记、本地表现良好的抗病虫害和品质优良的品种。鲜食葡萄和制干葡萄宜选用和田红、新葡 7 号、木拉格(木纳格)、无核白、红地球、皇家秋天、维多利亚和无核白鸡心等品种；酿酒葡萄宜选用霞多丽、琼瑶浆、白雷司令、赤霞珠、梅鹿辄和黑比诺等品种。

5.2 土壤条件

选择土层深厚、质地疏松、排水良好和土壤通透性良好的沙壤土，pH 7.0~8.0，有机质含量 10 g/kg 以上，含盐量低于 0.15 %，呈中性略偏碱性。

5.3 育苗

应选用优质、冬芽饱满、无病虫害的一年生成熟枝条，采用扦插或嫁接技术繁殖。葡萄苗木应符合 NY 469 要求，调运苗木应符合《植物检疫条例》。

5.4 水肥管理

- 5.4.1 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。
- 5.4.2 灌水应遵循“前促、后控和中间足”的原则，8月中旬开始控水，浇足冬水，保墒防寒。
- 5.4.3 宜采用膜下滴灌或根区导灌技术。

5.5 病虫害防治

5.5.1 总则

病虫害防治的基本原则应是从生态系统角度出发，综合运用各种防治措施，有效防止病虫害。

5.5.2 农业防治

- 5.5.2.1 应合理配比有机肥和矿质肥，提高树体营养水平和抗性水平；应严格控制氮肥施用量，抑制害螨、叶蝉等刺吸类害虫的繁殖以及减轻病害发生。
- 5.5.2.2 应在葡萄埋土前，剪除病虫枝，彻底清洁田园；废弃物清除至园外集中销毁或堆肥；应在萌芽前刮除枝干翘裂皮、老皮。
- 5.5.2.3 应疏花疏果，合理负载，保持树势健壮；宜结合修剪，清除病虫枝或摘除病虫叶。

5.5.3 物理防治

- 5.5.3.1 宜在树干下铺设地膜或园艺地布，利用果实套袋和避雨栽培等措施防治葡萄霜霉病、白粉病。
- 5.5.3.2 宜利用黄板、蓝板防治蚜虫和蓟马；宜利用糖醋酒液防治金龟子和鳞翅目害虫。

5.5.4 生物防治

宜释放捕食螨防治葡萄螨害；宜利用蜘蛛、瓢虫等捕食性天敌控制葡萄叶蝉、蚜虫、蚧壳虫等害虫。

5.5.5 化学防治

农药使用应符合 NY/T 393 的规定。

5.6 栽培架式

应采用篱架或棚架栽培。

5.7 整形修剪

宜采用主蔓扇形或一条龙整枝法整形修剪。

5.8 花果管理

5.8.1 花序管理

宜在开花前 10 d 左右进行疏剪花序和修整花序。

5.8.2 果穗管理

修果穗宜与第一次稀果粒一起进行，稀果粒一般在花后 20 d 左右进行，一般稀果粒 1 次~2 次。

5.8.3 采收要求

5.8.3.1 葡萄采收前应 7 d~20 d 停止浇水。鲜食葡萄、干制采摘时间一般在 8 月份左右，酿酒葡萄采摘时间一般在 9 月份左右。宜在阴天、多云或晴天露水干后采收。

5.8.3.2 采收前 30 d 不得使用杀虫剂，采收前 15 d 不得使用杀菌剂，禁止使用催熟剂和着色剂等添加剂。

6 葡萄干加工过程

6.1 通用要求

食品加工厂应符合 GB 14881 的规定。加工过程中，不得添加食品添加剂。

6.2 原料

制干葡萄应产自新疆维吾尔自治区，质量要求应符合本技术规范第 8 章的要求

6.3 干制

6.3.1 晾制

6.3.1.1 直接暴晒

葡萄应摆放在专用纸或是食品级塑料膜上，经阳光直接曝晒处理进行风干。

6.3.1.2 晾房晾制

应采用挂刺或帘式方法在以土地坯或红砖砌成的晾房内，通过穿墙而过的热空气进行风干。

6.3.2 其他方式制干

可采用机械风干、热烘干等方式制干。风干设备与葡萄接触的表面应使用光滑、易于清洁保养和消毒的材料制成。

6.4 除梗去杂

6.4.1 葡萄干应采用人工或机械方式去除梗、枝叶、泥土、砂石和虫卵等杂质，过程中应当避免或减少葡萄干果粒发生破损。

6.4.2 接触葡萄干的器具、手套等应清洁、卫生和安全。

6.5 色选

宜通过光电色选机、比重机和打把机等对葡萄干初加工、分级。

6.6 除尘、清洗

6.6.1 宜采用气泡清洗、阶梯清洗以及滚筒喷淋等方式，去除葡萄干表面的尘土、污垢、虫卵等物质。

6.6.2 葡萄干清洗用水应符合 GB 5749 的要求。

6.7 烘干

6.7.1 应采用热风干燥器等设备对清洗的葡萄干烘干处理，干燥温度不宜超过 55 °C，干燥时间应控制在 2 h 左右。

6.7.2 烘干设备与葡萄干接触的表面应使用光滑、易于清洁保养和消毒的材料制成。

6.8 杀菌

宜采用紫外线或臭氧对葡萄干进行杀菌处理。

7 包装和储存

7.1 鲜葡萄

7.1.1 包装

包装容器应清洁卫生、干燥、无毒和无异常气味，内外光滑且无尖突物，并有合适的通气孔，

对果实具有良好的保护作用；包装材料应符合 GB/T 16862 中相关规定；外包装采用厚瓦楞纸板箱、木条箱、塑料周转箱等材料，箱体不宜过高并呈扁平形；内包装宜选用洁白无毒、高压低密度聚乙烯塑料袋。

7.1.2 储存

葡萄采后应放置在阴凉通风处，宜进行保鲜贮存，温度应控制在 $-1\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 0\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度应保持在 90%~95%。

7.2 葡萄干

7.2.1 包装

包装材料应清洁、干燥和无异味，具有一定的防潮性和抗压性，宜选用环保性、可回收利用或可降解的食品包装材料。

7.2.2 贮藏

葡萄干常温贮存时贮藏场所应干燥、通风良好、阴凉、清洁、卫生和安全，储存期限宜为 6 个月。葡萄干低温贮藏时，温度应为 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，储存期限宜为 12 个月。

8 鲜葡萄质量要求

8.1 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 鲜葡萄感官要求

项目	要求	检验方法
穗形和果形	葡萄应在植株上成熟，具有品种固有之特征	GB/T 19585
果面	新鲜清洁，表面具有本品种自然成熟所特有的果粉果蜡	
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	皮薄肉脆、酸甜适口、具有本品种特有的风味、无异味	
整齐度	整齐	
紧密度	适中	
异常果率	≤ 0.5%	
霉烂果粒	不得检出	

8.2 理化指标

鲜食葡萄（或制干葡萄）理化指标见表2，酿酒葡萄理化指标见表3。

表2 鲜食葡萄（或制干葡萄）理化指标

项目	要求			检测方法
	大穗品种	中穗品种	小穗品种	
粒重/g	≥10	2.5~10	≤2.5	GB/T 19585
穗重/g	≥600	290~600	≤290	GB/T 19585
可溶性固形物/% >	22			NY/T 2637
总酸/% ≤	0.5			GB/T 19585

表3 酿酒葡萄理化指标

项目	要求			检测方法
	大穗品种	中穗品种	小穗品种	
粒重/g	≥10	2.5~10	≤2.5	GB/T 19585
穗重/g	≥600	290~600	≤290	GB/T 19585
可溶性固形物/% >	22			NY/T 2637
总糖/(g/L) ≥	195			GB 5009.7
总酸/% ≤	0.5			GB/T 19585

8.3 安全性指标

8.3.1 农药残留限量

应符合 NY/T 844 的规定。

8.3.2 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

9 葡萄干质量要求

9.1 感官要求

感官要求见表4。

表 4 葡萄干感官要求

项目	要求	检测方法
外观	颗粒饱满、相互间不得粘连	GB/T 19586
滋味	具有本品种风味，无异味	
果粒均匀度/%	≥ 90	GB/T 19586
果粒色泽度/%	≥ 95	
杂质/%	≤ 0.1	
霉变果粒	不得检出	GB/T 19586
虫蛀果粒	不得检出	GB/T 19586

9.2 理化指标

理化指标见表 5。

表 5 葡萄干理化指标

项目	要求	检测方法
总糖/%	> 70	GB 5009.7
水分/%	≤ 15	GB 5009.3

9.3 安全性指标

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；微生物限量应符合 GB 16325 的规定。

10 检验规则

10.1 批次

10.1.1 同一产地、同一品种、同时采收的鲜葡萄为一批产品。

10.1.2 由相同的加工方法生产的同一批次、同一品种、同时生产的葡萄干为一批产品。

10.2 抽样量

10.2.1 从每批鲜葡萄中随机抽取不少于 3 kg 的样品为检样。

10.2.2 从每批葡萄干中随机抽取不少于 1 kg 的样品为检样。

10.3 检验

10.3.1 交收检验

10.3.1.1 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。

10.3.1.2 鲜食葡萄的交收检验项目为感官指标。

10.3.1.3 葡萄干的交收检验项目为感官指标和理化指标。

10.3.2 型式检验

10.3.2.1 鲜葡萄型式试验应每年进行一次，应对第8章中规定的所有项目进行检验。

10.3.2.2 葡萄干型式检验应每年进行一次，应对第9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) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺有较大改变、可能影响葡萄干质量时；
- c) 交收检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- e) 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。

10.4 判定规则

检验项目结果符合要求时，判定该批为合格产品。

参考文献

- [1] 中华人民共和国国务院令 第 98 号 《植物检疫条例》。
-