

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0116—2024

供厦食品 樱桃

Food for Xiamen-Cherry

2024 - 09 - 03 发布

2024- 09 - 03 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门海关技术中心、福建省农业科学院质量标准与检测技术研究所、集美大学、厦门大学。

本文件主要起草人：修凡超、赵光宇、罗莹、丁琳、许晓春、钟碧菊、曾晶、陈伟、崔颖慧、林自强、杨清本、胡锦芳、张纯、李祥云、吴媛、徐敦明、傅建炜、吴彩胜、林永辉。

供厦食品 樱桃

1 范围

本文件规定了供厦食品 樱桃的术语和定义、技术要求及检验方法。

本文件适用于樱桃，包括红灯、明珠、佳红、黑珍珠、吉美、萨米脱、布鲁克斯、先锋、拉宾斯、艳阳、美早、早大果、雷尼、含香等品种，其他未列入品种可参照执行。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.129 食品安全国家标准 食品中乙氧基喹的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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 液相色谱-串联质谱法
- GB 23200.75 食品安全国家标准 食品中氟啶虫酰胺残留量的检测方法
- GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
- GB/T 23351 新鲜水果和蔬菜 词汇
- GB/T 26906 甜樱桃
- NY/T 844 绿色食品 温带水果
- NY/T 1456 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
SN/T 0533 出口水果中乙氧喹残留量检测方法
SN/T 1982 进出口食品中氟虫腈残留量检测方法 气相色谱-质谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

机械伤 mechanical damage

由外力造成果实不完整或果面有较明显破损的伤害。

注：常见的机械伤有碰伤、擦伤和挤压伤等。

[来源：GB/T 26906，3.2]

3.2

成熟度 degree of maturity

对水果在自然生长和发育过程中所达到的状态定性或定量的评价。

[来源：GB/T 23351，2.14]

3.3

裂果 cracky fruit

表皮上开裂并深达果肉组织的果实。

4 技术要求及检验方法

4.1 感官要求及检验方法

樱桃根据感官分为特级、一级两个等级，各等级应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求及检验方法

项目	特级	一级	检验方法	备注
质量要求	同一品种，无混杂，具有本品种固有的特征（不同品种的果实性状特征见附录 A），果实新鲜、果面光洁、无异味、无腐烂、无病虫害、无机械伤。 具有满足市场或贮藏要求的成熟度。		果形、果梗、色泽、裂果、机械伤等感官指标采用目测法检验。	参考 GB/T 26906
果形	果形端正	果形较端正		
果梗	新鲜完整、不变色、无损伤	新鲜完整、不变色、损伤率≤2%		
色泽	具有本品种成熟时应有的色泽，着色均匀	具有本品种成熟时应有的色泽，着色不均的面积不超过果面的 1/10		
裂果	无			

4.2 理化指标及检验方法

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项目	指标		检验方法	备注
	特级	一级		
可溶性固形物 / %	≥18.0	≥16.0	NY/T 2637	参考 GB/T 26906
总酸(以苹果酸计) / %	≤1.0		GB 12456	参考 NY/T 844
铁 / mg/kg	≥4.0		GB 5009.90、GB 5009.268	参考《中国食物成分表》

4.3 污染物限量及检验方法

污染物限量应符合GB 2762的规定，同时符合表3的规定。

表 3 污染物限量及检验方法

单位为毫克每千克

物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法	备注
铅(以 Pb 计)	lead	≤0.1	GB 5009.12、GB 5009.268	参考 GB 2762
镉(以 Cd 计)	cadmium	≤0.02	GB 5009.15、GB 5009.268	参考欧盟限量标准，严于 GB 2762(限值 0.05)
总汞(以 Hg 计)	total mercury	≤0.01	GB 5009.17、GB 5009.268	参考欧盟限量标准，严于 GB 2762(无限值要求)

4.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，同时符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量及检验方法

单位为毫克每千克

物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法	备注
总黄曲霉毒素 (B1+B2+G1+G2)	aflatoxins total(B1+B2+G1+G2)	≤10	GB 5009.22	参考香港规例第 132AF 章， 严于 GB 2761(无限值要求)

4.5 农药残留限量及检验方法

农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定，同时符合表 5 的规定。

表 5 农药残留限量及检验方法

单位为毫克每千克

序号	物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法	备注
1	克百威	carbofuran	≤ 0.01	GB 23200.121、 GB 23200.112	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（限值 0.02）
2	氧乐果	omethoate	≤ 0.01	GB 23200.121、 GB 23200.113	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（限值 0.02）
3	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	fenvalerate and esfenvalerate	≤ 0.01	GB 23200.121、 GB 23200.113	参考 NY/T 844，严于 GB 2763 （限值 0.2）
4	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	cypermethrin and beta-cypermethrin	≤ 1	GB 23200.113	参考 NY/T 844，严于 GB 2763 （限值 2）
5	腈菌唑	myclobutanil	≤ 1	GB 23200.121、 GB 23200.113	参考台湾地区农药残留容许量 标准，严于 GB 2763（限值 3）
6	马拉硫磷	malathion	≤ 0.02	GB 23200.121、 GB 23200.113	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（限值 6）
7	异菌脲	iprodione	≤ 0.01	GB 23200.121、 GB 23200.113	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（限值 10）
8	氟虫腈	fipronil	≤ 0.005	GB 23200.121、 SN/T 1982	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（限值 0.02）
9	甲基对硫磷	parathion-methyl	≤ 0.01	GB 23200.113	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（限值 0.02）
10	灭多威	methomyl	≤ 0.01	GB 23200.121、 GB 23200.112	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（限值 0.2）
11	烯酰吗啉	dimethomorph	≤ 0.01	GB 23200.121、 GB/T 20769	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（无限值要求）
12	多效唑	paclobutrazol	≤ 0.01	GB 23200.121、 GB 23200.113	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（无限值要求）
13	联苯菊酯	bifenthrin	≤ 0.01	GB 23200.121、 GB 23200.113	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（无限值要求）
14	三唑磷	triazophos	≤ 0.01	GB 23200.121、 GB 23200.113	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（无限值要求）
15	乙氧喹啉	ethoxyquin	≤ 0.05	SN/T 0533、 GB 5009.129	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（无限值要求）
16	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	prochloraz and prochloraz-manganese chloride complex	≤ 0.01	GB 23200.121、 NY/T 1456	参考日本肯定列表，严于 GB 2763（无限值要求）
17	啉虫脒	acetamiprid	≤ 1.2	GB/T 20769、 GB 23200.121	参考香港规例第 132CM 章，严 于 GB 2763（限值 2）
18	吡虫啉	imidacloprid	≤ 0.01	GB/T 20769、 GB 23200.121	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（限值 0.5）

(续) 表 5 农药残留限量及检验方法

单位为毫克每千克

序号	物质中文名称	物质英文名称	限量要求	检验方法	备注
19	吡唑醚菌酯	pyraclostrobin	≤ 1	GB/T 20769、 GB 23200.121	参考台湾地区农药残留容许量标准， 严于 GB 2763（限值 3）
20	腈苯唑	fenbuconazole	≤ 0.8	GB 23200.121、 GB 23200.113	参考加拿大 EMRL2011-77 标准， 严于 GB 2763（限值 1）
21	戊唑醇	tebuconazole	≤ 1	GB 23200.121、 GB 23200.113	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（限值 4）
22	啉酰菌胺	boscalid	≤ 1.7	GB 23200.121、 GB 23200.113	参考台湾地区农药残留容许量标准， 严于 GB 2763（限值 3）
23	甲氧菊酯	fenpropathrin	≤ 0.01	GB 23200.121、 GB 23200.113	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（限值 5）
24	甲基硫菌灵	thiophanate-methyl	≤ 0.3	GB 23200.121、 GB/T 20769	参考欧盟农药残留限量标准， 严于 GB 2763（无限值要求）
25	氟啉虫酰胺	flonicamid	≤ 0.01	GB 23200.121、 GB 23200.75	参考台湾地区农药残留容许量标准， 严于 GB 2763（无限值要求）

4.6 食品添加剂使用量及检验方法

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定，食品添加剂的检验应符合相应的国家标准和行业规定的规定。

4.7 包装要求

樱桃的包装应符合 NY/T 1778 的规定。

4.8 净含量要求

预包装水果应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的检验方法执行。

附 录 A

(资料性)

樱桃不同品种的果实性状特征

樱桃不同品种的果实性状特征如表 A.1 所示。

表 A.1 樱桃不同品种的果实性状特征

品种	果形	色泽	果实风味
红灯(Hongdeng)	肾形	红色	中、酸甜
明珠(Mingzhu)	心形	黄红色	浓、甜
佳红(Jiahong)	心形	黄红色	浓、甜
黑珍珠(Heizhenzhu)	心形	紫红色	浓、酸甜
吉美(Jimci)	心形	紫红色	浓、酸甜
萨米脱(Summit)	心形	红色	中、酸甜
布鲁克斯(Brooks)	扁椭圆形	红色	浓、脆甜
光锋(Van)	近圆形	红色	浓、酸甜
拉宾斯(Lapins)	近圆形	红色	中、酸甜
艳阳(Sunburst)	圆形	红色	浓、酸甜
美早(Tieton)	心形	紫红色	浓、酸甜
早大果(Крупноплодная)	近圆形	紫红色	浓、酸甜
雷尼(Rainier)	心形	黄红色	浓、酸甜
含香(Hanxiang)	心形	紫红色	浓、酸甜

参 考 文 献

- [1] 香港地区《食物内有害物质规例》（第 132AF 章）
 - [2] 香港地区《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）
 - [3] 台湾地区《农药残留容许量标准》
 - [4] 国际食品法典委员会 CAC《食品法典农药最大残留限量标准》
 - [5] 欧盟《动植物源食品和饲料中农药最大残留限量法规》（EC）No 2022/1324
 - [6] 日本《日本肯定列表》
 - [7] 加拿大 EMRL2011-77 标准
 - [8] DB52/T 1225 地理标志产品 落别樱桃
 - [9] 杨月欣主编，中国食物成分表标准版（第 6 版），北京大学医学出版社
-