

T/OTOP

中国民族贸易促进会团体标准

T/OTOP XXXX—2025

苏家坨玉巴达杏

Sujiatuo Yubada Apricot

（征求意见稿）

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

中国民族贸易促进会 发布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 果实分级 4

5 质量要求 4

 5.1 感官要求 4

 5.2 理化要求 4

 5.3 卫生要求 4

 5.4 容许度 4

6 试验方法 5

 6.1 感官检验 5

 6.2 理化检验 5

 6.3 卫生检验 5

 6.4 容许度检验 5

7 检验规则 5

 7.1 检验批次 5

 7.2 抽样 5

 7.3 型式检验 6

 7.4 判定规则 6

8 包装和标签 6

 8.1 包装 6

 8.2 标签 7

9 保存和运输 7

 9.1 保存 7

 9.2 运输 7

附录 A（资料性）内包装示意图 8

附录 B（资料性）礼盒示意图和冷链包装示意图 9

附录 C（资料性）标签示意图 10

参考文献 11

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。

本文件由中国民族贸易促进会标准化工作委员会提出并归口。

本文件起草单位：北京麦斯达夫科技股份有限公司、北京市海淀区苏家坨镇人民政府、北京市海淀区农业农村局、北京市农林科学院、北京大西山文化旅游开发有限公司、北京市海淀区苏家坨镇七王坟村股份经济合作社。

本文件主要起草人：

苏家坨玉巴达杏

1 范围

本文件规定了苏家坨玉巴达杏的果实分级、质量要求、试验方法、检验规则、包装和标签、保存和运输。

本文件适用于苏家坨玉巴达杏的鲜果产品。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB/T 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
 GB/T 5737 食品塑料周转箱
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
 GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
 GB/T 15091 食品工业基本术语
 GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
 GH/T 1399 杏 等级规格
 NY/T 696 鲜杏
 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

NY/T 696、GB/T 15091界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

苏家坨玉巴达杏 *sujiatuo yubada apricot*

限定在海淀西山东麓 C 型山洼（东经 $116^{\circ} 03' \sim 116^{\circ} 16'$ ，北纬 $39^{\circ} 58' \sim 40^{\circ} 06'$ ），海拔 70 m~300 m，土壤褐土（pH 6.5~7.0，有机质 ≥ 6 mg/kg），年温差 $\geq 15^{\circ}\text{C}$ 产地环境生产的鲜果产品。

3.2

果面缺陷 *surface defect*

人为或自然因素对果面造成的损伤。

[来源：NY/T 696—2003，3.13]

3.3

可溶性固形物 *soluble solids*

食品中溶于水的物质。

[来源：GB/T 15091—1994，5.19.1]

3.4

总酸 *total acid*

食品中未离解的酸和已离解的酸的浓度之和。通常以某种有代表性的酸的百分浓度表示。

[来源：GB/T 15091—1994，5.37]

4 果实分级

应符合表1的要求。

表 1 果实分级

等级		特级	一级	二级
单果重		≥70 g	60 ~70 g	50 g~60 g
可溶性固形物		≥13.0 %	≥12.0 %	≥10.0 %
果形		端正，具有本品种典型特征	较端正，基本符合本品种特征	可有轻微缺陷，不可畸形
色泽		果皮底色黄白，阳面有一定红晕		
果面缺陷	碰压伤	不允许	不允许	不允许
	裂果	不允许	不允许	不允许
	磨伤	不允许	<0.2 cm ²	<0.5 cm ²
	日灼	不允许	<0.2 cm ²	<0.5 cm ²
	虫伤	不允许	允许轻微虫伤一处，总面积不超过0.03 cm ²	允许轻微虫伤一处，总面积不超过0.03 cm ²
注：果面缺陷二级果不超过2项。				

5 质量要求

5.1 感官要求

应符合表2的要求。

表 2 感官要求

项目	要求
成熟度	果皮黄白，阳面有鲜红晕
果形	果实偏圆形，果顶微凹，果形端正
果面	表面光滑，不起棱，无裂果，无腐烂、霉变、病虫斑和机械损伤
质地与风味	果肉细腻，柔软多汁，口感香味浓郁，味酸甜；半离核，仁甜

5.2 理化要求

应符合表3的要求。

表 3 理化指标

项目	测定值
总酸	≥1.6 %
维生素C	≥6 mg/100 g
可溶性固形物	≥10.0 %

5.3 卫生要求

5.3.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.3.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.4 容许度

各等级果实允许存在一定比例的不符合本等级要求的果实，具体规定如下：

- 特级果：允许不符合本等级要求的果实比例 $\leq 1\%$ ，且仅允许为一级果；
- 一级果：允许不符合本等级要求的果实比例 $\leq 3\%$ ，其中不符合等级的果实中，低于本等级的果实比例 $\leq 1\%$ ，果面缺陷限制超过两项的果实比例 $\leq 1\%$ ；
- 二级果：允许不符合本等级要求的果实比例 $\leq 7\%$ ，其中低于本等级的果实比例 $\leq 4\%$ ，果面缺陷限制超过两项的果实比例 $\leq 2\%$ ；
- 各等级果实中，不符合对应单果重规定范围的果实比例 $\leq 5\%$ ，整批果实外观大小应基本一致；
- 单个包装件的容许度不应超过上述规定容许度的1.5倍。

6 试验方法

6.1 感官检验

取样量按GB/T 8855规定执行，用鼻嗅、口尝、眼看的方法进行成熟度、果形、果面、质地与风味项目的检验，记录不符合感官要求的样品，不合格率以不符合感官要求的样品质量占抽检样品总质量的百分率计。

6.2 理化检验

6.2.1 总酸

按GB/T 12456规定的方法进行检测。

6.2.2 维生素 C

按GB 5009.86规定的方法进行检测。

6.2.3 可溶性固形物

按NY/T 2637规定的方法进行检测。

6.3 卫生检验

6.3.1 污染物限量

按GB/T 2762规定的方法进行检测。

6.3.2 农药最大残留限量

按GB/T 2763规定的方法进行检测。

6.4 容许度检验

按GH/T 1399规定的方法进行检测。

7 检验规则

7.1 检验批次

同一产地、同一品种、同一等级、同一采收日期的玉巴达杏作为一个检验批次。

7.2 抽样

7.2.1 抽样原则

同一检验批次的包装件中层、散装堆中心及边缘随机抽样。

7.2.2 抽样数量

7.2.2.1 包装件产品

包装件产品的抽样数量，具体规定如下：

- 批次数量 ≤ 100 件，随机抽取1件，从包装件中层选取5个果实，总样本量为5个；
- 批次数量 > 100 件，随机抽取2件，每件从中层取3个果实，总样本量为6个。

7.2.2.2 散装产品

散装产品的抽样数量，具体规定如下：

- 批次重量 ≤ 500 kg，从堆放区域中心及边缘共3个点位取果，总样本量为5个；
- 批次重量 > 500 kg，在上述点位基础上增加1个边缘点位，总样本量为6个。

7.2.2.3 复核机制

若样本中出现1个及以上果面缺陷超过两项的果实，立即追加3个果实复核，以复核结果作为最终判定依据。

7.3 型式检验

7.3.1 检验时机

型式检验在下列情况之一时进行：

- 每年采摘初期；
- 两次抽检结果差异较大时；
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- 国家相关监管部门提出型式检验要求时。

7.3.2 抽样与检验项目

抽样方法按本文件7.2的规定执行，检验项目按本文件第5章的规定执行。

7.3.3 判定规则

按本文件6.1和6.2的规定进行判定，若所有项目均符合要求，则判定该批次产品型式检验合格；若有任何一项不符合要求，则判定该批次产品型式检验不合格。

7.4 判定规则

7.4.1 感官指标和理化指标

检验结果中，若有一项指标不符合该等级要求，则判定该果实不符合该等级。样本中不符合等级要求的果实数量不超过5%，则判定该批次产品符合该等级；若超过5%，则判定该批次产品不符合该等级。

7.4.2 卫生指标

卫生指标中有一项不符合要求，则判定该批次产品不合格。

8 包装和标签

8.1 包装

8.1.1 内包装

特级和一级果实应采用网状环保珍珠棉进行单果包装，并放入符合GB 4806.7的单层蛋壳型吸塑盒内，吸塑盒的凹槽形状应与果实外形相匹配，且单盒凹槽数量不宜超过10个，内包装示意图见附录A。

8.1.2 外包装

8.1.2.1 泡沫箱可容纳1个~3个单层蛋壳型吸塑盒，平铺式放置，果实总重量不超过2.5 kg，礼盒示意图见附录B。

8.1.2.2 中短距离运输的宜采用瓦楞纸箱或塑料箱，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定；塑料箱应符合GB/T 5737的规定，箱内宜衬垫清洁、干燥的填充材料。

8.1.2.3 远距离运输的应采用冷链，生物冰袋应平铺在泡沫箱底部，将礼盒包装外套保温袋，并放置在生物冰袋上，冷链应符合 GB 33129 的规定，冷链包装示意图见附录 B。

8.1.2.4 内外均无刺伤果实的尖突物，并有合适的通气孔。

8.2 标签

8.2.1 同一批次产品的包装标签在形式和内容上应保持一致。

8.2.2 应在外包装的醒目位置展示标签，标签应附有商标并且清晰标注产品名称、等级、产地、生产单位、生产日期、保质期、净含量、执行标准编号等信息，标签示意图见附录 C。

9 保存和运输

9.1 保存

9.1.1 采收保存

采摘时可以直接在田间将果实放在符合GB 4806.7规定的小型果篮中。

9.1.2 保存条件

应保存在通风良好、无异味的场所，避免阳光直射。

9.1.3 保存期

常温保存期为1 d~3 d，冷藏保存期为5 d~7 d。

9.2 运输

9.2.1 运输载具要求

具体规定如下：

- 货舱应定期清扫；
- 配备防雨、防晒设施；
- 无有毒的化学残留物；
- 无腐烂农产品的残留物；
- 不与有害物品混装、混运；
- 装运不同货品时应保证能够相容。

9.2.2 运输要求

运输途中应避免温度剧烈波动，需采取保湿增湿措施。运输过程中应轻装轻卸，避免挤压、碰撞，整齐放置，通风良好。

9.2.3 运输方式

9.2.3.1 中、短途运输可在常温状态下完成。

9.2.3.2 长途运输应选择温度控制在 0℃~5℃的运输载具。

附 录 A
(资料性)
内包装示意图

内包装示意图见图A.1。



图 A. 1 内包装示意图

附录 B
(资料性)
礼盒示意图和冷链包装示意图

礼盒示意图见图B.1。



图 B. 1 礼盒示意图

冷链包装示意图见图B.2



图 B. 2 冷链包装示意图

附 录 C
(资料性)
标签示意图

标签示意图见图C.1。



图 C.1 标签示意图

参 考 文 献

- [1] GB 4285—1989 农药安全使用准则
 - [2] GB/T 17479—1998 杏 冷藏
 - [3] NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
 - [4] NY/T 2381—2013 杏贮运技术规范
 - [5] NY 5013—2006 无公害食品 林果类产品产地环境条件
 - [6] DB 11/T 435—2007 鲜食杏无公害生产综合技术
 - [7] DB 65/T 4300—2020 新疆鲜食杏果品质量分级标准
 - [8] DB 3702/T 27.1—2023 地理标志产品 少山红杏 第1部分：生产技术规程
 - [9] DB 3702/T 27.2—2023 地理标志产品 少山红杏 第2部分：质量标准
-