

新疆维吾尔自治区地方标准

DB65/T 4738—2023

大果沙枣质量等级

Grades of *Elaeagnus mooraroftii* Wall.ex Schlesht

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

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。

本文件由新疆维吾尔自治区林业和草原局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：新疆农业科学院农业质量标准与检测技术研究所。

本文件主要起草人：孙涛、周晓龙、刘敏、王贤、李静、李霆川、郑伟华、马玉娥、琚艳君、杨睿娜、张慧敏、汪晖、王荣荣、托合提·艾买提、徐斌、刘河疆、郭开强。

本文件实施应用中的疑问，请咨询新疆农业科学院农业质量标准与检测技术研究所。

对本文件的修改意见建议，请反馈至新疆维吾尔自治区林业和草原局（乌鲁木齐市沙依巴克区黑龙江路69号）、新疆农业科学院农业质量标准与检测技术研究所（乌鲁木齐市沙依巴克区南昌路403号）、新疆维吾尔自治区市场监督管理局（乌鲁木齐市新华南路167号）。

新疆维吾尔自治区林业和草原局 联系电话：0991-5813240； 传真：0991-5580237； 邮编：830000

新疆农业科学院农业质量标准与检测技术研究所 联系电话：09914503161； 传真：0991-4537561； 邮编：830091

新疆维吾尔自治区市场监督管理局 联系电话：0991-2818750； 传真：0991-2311250； 邮编：830004

大果沙枣质量等级

1 范围

本文件规定了大果沙枣的质量等级要求、检验方法、等级判定规则、包装、标志、运输和贮存的要求。

本文件适用于大果沙枣的质量等级分级和评定。

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 13607 苹果、柑桔包装

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大果沙枣 *Elaeagnus moorcroftii* Wall.ex Schlesht

又称新疆大沙枣、大沙枣等。达到完熟期的大果沙枣采收后经自然晾晒或人工烘干而成的产品。主要分布在塔里木盆地周边区域。果面棕红色、黄褐色及浅黄色等。

3.2

果个大小 **fruit size**

大果沙枣果实体积的大小。

3.3

色泽 **skin luster**

大果沙枣果皮颜色的深浅和光泽度。

3.4

杂质 **foreign material**

除大果沙枣果实外的其他物质，如沙土、石粒及沙枣果实脱落附着物等。

3.5

串等果 **mixed fruit**

不属于本等级的大果沙枣为串等果。

3.6

等外果 off-grade fruit

不属于本文件规定的特级、一级、二级及三级大果沙枣。

3.7

百粒重 weight of one hundred fruit

100粒大果沙枣的重量(克数)。

3.8

可食率 edible rate

果实的可食部分占整个果实重量的百分比，以%计。

4 质量等级要求

大果沙枣质量等级要求应符合表1的规定。

表1 质量等级要求

项目	等级要求			
	特级	一级	二级	三级
果形	果形饱满	果形饱满	果形较饱满	果形不饱满
果实色泽	鲜亮或色泽均匀	鲜亮或色泽均匀	鲜亮或色泽较均匀	色泽不均匀
气味、滋味	具有沙枣应有的气味，沙、涩等滋味	具有沙枣应有的气味，沙、涩等滋味	具有沙枣应有的气味，沙、涩等滋味	具有沙枣应有的气味，沙、涩等滋味
水分/(g/100g)	≤15.0	≤15.0	≤15.0	≤15.0
蛋白质/(g/100g)	≥4.0	≥4.0	≥4.0	≥4.0
果实长度/mm	≥20	≥16	≥14	≥12
果实直径/mm	>12	10~12	10~12	10~12
百粒重/(g/100粒)	≥150	≥120	≥100	≥100
可食率/%	≥70	≥65	≥60	≥60
缺陷果	病果不超过1%；虫害，损伤果及其他缺陷果之和不超过2%	病果不超过2%；虫害，损伤果及其他缺陷果之和不超过3%	病果不超过2%；虫害，损伤果及其他缺陷果之和不超过5%	病果不超过2%；虫害，损伤果及其他缺陷果之和不超过5%
杂质含量/%	≤0.5	≤1	≤2	≤2

5 检验方法

5.1 外观和感官特性

5.1.1 外观特性

将样品放在洁净的平面上,在自然光下通过目测观察大果沙枣的果形、颜色(沙枣果皮颜色为棕红、棕黄、黄棕或黄白,果肉颜色为黄白或白色)、光泽和果实大小的均匀程度。

5.1.2 缺陷果

抽取样品大果沙枣约200 g,逐个检查样品果实有无缺陷,同一果实上有两项或两项以上缺陷时,只记录对品质影响最大的一项。

5.1.3 杂质

取 ≥ 1 kg的样品果实,统计沙土、石粒及沙枣果实脱落附着物等所有杂质的重量。

5.1.4 气味和滋味

将样品果实取出,打开包装,用鼻闻或用口品尝,检查是否有异味。

5.1.5 串等果及其比例

根据果实大小、色泽、果形指标,确定串等果。各级串等果的果实重量占样品果实总重量的百分率为该等级串等果所占比例。

5.1.6 百粒重

用天平(感量为0.1g)准确称取100颗沙枣的重量,重复5次。

5.2 理化指标

5.2.1 水分测定

应符合GB 5009.3规定。

5.2.2 蛋白质的测定

应符合GB 5009.5规定。

5.2.3 果长和果径的测定

用游标卡尺对大果沙枣果实两端和果实中部进行长度和直径测定,以mm计。

5.2.4 可食率的测定

用感量0.1 g天平称取大果沙枣300 g,去核,取果肉后称量,以果肉(含果皮)重量除以全果质重量所得百分比。

6 等级判定规则

6.1 组批

以同品种、同等级、同一批交货进行销售的大果沙枣为一组批。

6.2 抽样

6.2.1 同批产品中随机抽取1‰，每批抽取 ≥ 2 kg 样品果实，抽取的样品果实应具有代表性。

6.2.2 按四分法分取所需样品果实进行检验，样品果实去核后，按5.2的要求制备样品，待检测。按5.2的要求留样。

6.3 容许度

在果形、色泽、果实大小等指标上允许有相邻等级的串等果，容许度如下：

- a) 特级中允许有5%的一级果；
- b) 一级中允许有7%的串等果；
- c) 二级中允许有10%的串等果；
- d) 三级中允许有10%的串等果和10%的等外果。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果不符合表1中水分和蛋白质指标要求的，不进行质量等级判定。

6.4.2 检验结果符合表1中水分和蛋白质指标要求的，按表1中果实长度、直径、百粒重、可食率、缺陷果和杂质含量的规定进行质量等级分级。

7 包装、标志、运输和贮存

7.1 包装

包装容器应坚固、干净、无毒、无污染、无异味。包装材料可用瓦楞纸箱(技术要求按照GB/T 13607的规定执行)或塑料箱,不应使用麻袋和尼龙袋。

7.2 标志

在包装上打印或系挂标签卡,标明产品名称、等级、净重、产地、包装日期、包装者或代号等信息。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味。待运和运输过程中不应暴晒、雨淋,注意防潮。

7.4 贮存

贮存应选择干燥、通风良好、洁净卫生、无异味的场所,或在低温冷库0℃~10℃存放。