

T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJZJXH NS10003.5—2023

"新疆品质" 特色产品技术规范 红枣

"Xinjiang Quality" Featured product technical specification for Chinese jujubes

2023 - 08 - 29 发布

2023 - 08 - 31 实施

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 种植过程要求	1
6 加工过程要求	3
7 鲜枣质量要求	3
8 干制红枣质量要求	4
9 检验规则	4

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、方圆标志检验检测（山东）有限公司、新疆农业大学、巴州林果技术研究推广中心、且末县红枣科技服务中心、新疆和田果业有限公司、新疆和田神驰绿色食品加工有限公司、新疆天园玉龙果业有限公司、麦盖提果叔生态农业供应链有限公司、新疆且末小宛有机农产品有限责任公司、新疆羌都枣业股份有限公司。

本文件主要起草人：张莉、李建贵、王雨、艾尼瓦尔·艾拜、徐荣、蒋祥友、涂伟东、王伟、罗威、周海帆、龙科、金铭铭、王洁、王晋启、王雅君、张慧娟、盛建伟、邬晓华、刘颖、王红、何瀚、李田田。

本文件首次制定。

引 言

“新疆品质”区域公共品牌是对新疆维吾尔自治区的文化价值、物质价值、机制价值、品牌价值等有效提炼和有机整合的区域公共品牌，旨在通过政府推动的“新疆品质”区域公共品牌建设工程（简称“新品工程”）开展实施，以联盟认证形式，对符合认证标准、技术规范的地方特色产品和优势产业开展自愿性认证，形成集质量、标准、服务、信誉、效益为一体，市场和社会公认的区域公共品牌。

“新疆品质”系列团体标准是根据“新品工程”要求，围绕“标准引领，以质取胜”的基本原则，由新疆维吾尔自治区市场监督管理局引导行业专家、行业协会和企业等共同组织编制的一套体现绿色、健康和安全理念的技术规范文件。“新疆品质”系列团体标准作为开展“新疆品质”自愿性认证的认证依据，以新疆维吾尔自治区区域特色产品和优势产业为重点，通过管理过程要求和核心技术指标，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”系列团体标准是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，该套系列文件设计如下：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应配套使用。

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。本文件鲜枣的质量要求中，可溶性固形物要求按照国家推荐性标准GB/T 22345《鲜枣质量等级》一级质量等级标准要求；干制红枣的质量要求中，总糖要求按照国家标准GB/T 5835《干制红枣》一等规格要求，水分含量高于国家标准要求，通过和欧盟、美国、日本相关标准和文件要求进行比对，为国内领先、国际先进水平，本文件将以上这3项指标作为特色指标。

"新疆品质" 特色产品技术规范 红枣

1 范围

本文件规定了“新疆品质”红枣的气候条件、种植过程要求、加工过程要求、鲜枣质量要求、干制红枣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”鲜枣和干制红枣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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22345 鲜枣质量等级
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- DB 65/T 4205 枣树高接换头技术规程
- DB 65/T 4558—2022 特色林果 红枣绿色生产技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

脆熟期 *crip-ripening stage*

果皮自梗洼、果肩开始，逐渐着色转红，直至全红。此时果实鲜艳，外观美观，果肉质地变脆，汁液增多，具有味甜微酸，果皮变厚变硬的时期。

[来源：DB 65/T 4558—2022, 3.5]

4 气候条件

鲜枣产地应位于本区域内，并满足以下气候条件：

- a) 年日照时数 2470 h~3831 h；
- b) $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 年有效积温 3300 $^{\circ}\text{C}$ ~4300 $^{\circ}\text{C}$ 。

5 种植过程要求

5.1 品种选择

应选用本地表现良好的抗逆性强、品质优良、丰产的枣树品种。

5.2 园地准备

5.2.1 应选择排水良好、地势平坦和土层深厚的砂质壤土或中壤土。

5.2.2 防护林带树种应选择适应性强、生长快、树冠高、寿命长，与枣树无共同病虫害，具有一定经济价值的且抗病虫害的树种（如新疆杨、胡杨等）。

5.3 嫁接

5.3.1 砧木培育应选用上一年成熟的酸枣种仁。宜选择生长健壮、无病虫害的二年生以上酸枣苗作砧木。

5.3.2 适用时，应结合冬季整形修剪，选取品种纯正、枝条健壮、无病虫害的一年生枝，分品种采集接穗、捆绑、挂标签，在冰窖或冷藏库中保湿贮藏。

5.3.3 适用时，对需要品种嫁接的枣树，枣树萌芽至展叶期可进行硬枝嫁接，一年生枣头枝半木质化期间可进行嫩枝嫁接。

5.3.4 适用时，枣树的高接换头改造应符合 DB 65/T 4205 的要求。

5.4 移栽

5.4.1 宜选用红枣苗圃中 2 年~3 年生苗木进行移栽。

5.4.2 栽植密度因土地状况、品种特性而定，每 667 m² 宜栽种 60 株~80 株。

5.5 花果管理

在红枣花期宜采用摘心、花期放蜂、适期放水、喷水、花期喷叶面肥等措施提高红枣座果率。

5.6 灌溉

5.6.1 应按照枣树的生长、结果需求，适时进行浇水。

5.6.2 高温时节，宜增加浇水频次，增加果园湿度，防止落果。

5.7 施肥

5.7.1 应在测土配方施肥技术的指导下，按需施肥，优先使用有机肥。

5.7.2 土壤化冻后，宜及时在行间种植绿肥，培肥地力。

5.8 病虫害防治

5.8.1 采取农业防治方法时，措施宜包括：选用抗性较强的品种；清除枣园内所有的枯枝落叶和杂草，集中销毁，减少红蜘蛛、黑斑病等越冬病源虫源；结合修剪，将有虫卵的枝条修剪掉，人工摘除枣树枝条上黄刺蛾、蚧壳虫等害虫的越冬虫茧，集中焚烧掩埋，降低越冬虫卵数量，减少病虫害发生；结合疏枝、抹芽、枣头摘心等工作，摘除遭受枣瘿蚊危害、叶片严重卷曲的嫩梢，远离果园集中深埋，深度宜 30 cm。

5.8.2 采取物理防治方法时，应采用人工性诱剂、黄板或杀虫灯等方式。

5.8.3 采取生物防治方法时，宜使用如苦参碱、藜芦碱、苏云金杆菌（Bt）、印楝素和除虫菊等生物源农药。

5.8.4 采取化学防治方法时，应使用高效、低毒和低残留的农药。发芽前使用石硫合剂进行防控。3 月下旬~4 月上旬和果实采收后，采用机械喷施的方法，枣园全树枝干喷施石硫合剂，以杀死蚧壳虫、红蜘蛛的虫卵和黑斑病菌。

5.8.5 农药使用应满足安全间隔期的要求。鲜枣采收前 20 d 至采收期间，禁止使用化学农药，可采取人工捕捉、摘卵块、摘病叶或采取诱杀的方法杀灭害虫，或利用生物、矿物源农药防治病虫害。

5.9 中耕除草

5.9.1 应加强枣园的中耕松土，以保持土壤疏松，通气良好，为根系生长发育创造良好的土壤环境。

5.9.2 枣园内的杂草宜采用进行机械除草并原地覆盖。

5.10 果园维护

5.10.1 应对郁闭果园，通过疏密措施，改善果园通风透光条件，提高果品品质。

5.10.2 宜采取营造防护林、秋控（肥水）冬灌、控打顶、树干涂白、包扎埋土、早春灌等措施，确保枣树安全越冬。

5.11 采收和运输

5.11.1 鲜枣应在脆熟期采收；干制红枣应按照贮藏和销售等需求，选择适宜的采收期。

5.11.2 采摘人员应配备采收专用工器具，重复使用的采收工具应保持清洁。宜采用震落法进行采收。

5.11.3 采收和运输过程应对鲜枣进行防护。

5.11.4 鲜枣包装后应及时入库降温，并控制每天入库量不超过库容量的10%~15%，使入库后的果实温度12 h降至0℃。库房温度宜控制在-1.5℃~0℃，湿度宜控制在90%~95%。

5.11.5 鲜枣运输过程中温度宜控制在0℃~1℃。

6 加工过程要求

6.1 通用要求

加工厂应符合GB 14881的要求。

6.2 加工原料

6.2.1 鲜枣的质量要求应符合本技术规范第7章的要求。

6.2.2 禁止使用落地果作为加工原料。

6.3 过程要求

6.3.1 鲜枣应使用清水清洗，清洗用水应符合GB 5749的要求。

6.3.2 应自然晾晒或机器烘干进行制干，机器烘干温度宜为40℃~60℃。

6.3.3 应及时清理加工过程剔除的病虫果和残渣等。

7 鲜枣质量要求

7.1 感官要求

感官要求见表1。

表1 鲜枣感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	果皮色泽好，呈鲜红色，着色面积占果实表面积1/3以上	GB/T 22345
形态	果形应具有该品种的典型外观特征，果面光洁，无残留物	
损伤和缺陷	无霉烂，浆头，无不熟果，无病果	
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。		

7.2 质量指标

质量指标见表2。

表2 鲜枣质量指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物/%	≥ 25	NY/T 2637

7.3 安全性指标

污染物和农药残留限量应符合GB 2762和GB 2763的规定。

8 干制红枣质量要求

8.1 感官要求

感官要求见表 3。

表 3 干制红枣感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	果皮颜色一致，色泽好、紫红，鲜艳有光泽	GB/T 5835
组织形态	果形饱满，果实丰满，皱纹少而浅，果肉肥厚，有弹性	
无使用价值颗粒	不允许有	

8.2 质量指标

质量指标见表 4。

表 4 干制红枣质量指标

项目	指标	检验方法
杂质/%	≤ 0.3	GB/T 5835
总糖/%	≥ 72	GB 5009.8
水分/%	≤ 23	GB 5009.3

8.3 安全性指标

污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量应符合GB 2762、GB 2763、GB 2760 和GB 2761 的规定。

9 检验规则

9.1 组批

9.1.1 同一基地、同一品种、同时采收的鲜枣作为一个检验批次。

9.1.2 由相同的加工方法生产的同一品种、同一等级、同时生产的干制红枣作为一个检验批次。

9.2 抽样

9.2.1 从每批鲜枣中随机抽取不少于 3 kg 的样品为检样。

9.2.2 从每批干制红枣中随机抽取不少于 1 kg 的样品为检样。

9.3 检验分类

9.3.1 交收检验

9.3.1.1 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明文件，方可交收。

9.3.1.2 鲜枣交收检验项目包括：感官要求和可溶性固形物。

9.3.1.3 干制红枣交收检验项目包括：感官要求、杂质、总糖和水分。

9.3.2 型式检验

9.3.2.1 鲜枣型式试验应每年进行一次，应对第 7 章中规定的所有项目进行检验。

9.3.2.2 干制红枣型式检验应每年进行一次，应对第 8 章中规定的所有项目进行检验，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、可能影响干制红枣质量时；
- 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。

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。
