ICS 67.080.10
CCS B 31

DB3702

青 岛 市 地 方 标 准

DB3702/T 24.2—2023

地理标志产品 大泽山葡萄 第2部分:质量标准

Product of geographical indication—Dazeshan grape—Part 2:Quality standard

2023-11-24 发布　　2023-11-26 实施

青岛市市场监督管理局　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　保护范围 1
5　自然环境 1
6　质量要求 1
6.1　感官特征 2
6.2　理化指标 2
6.3　食品安全指标 2
6.4　净含量 3
7　检验方法 3
7.1　感官检验 3
7.2　可溶性固形物含量检验 3
7.3　穗重，粒重称量 3
7.4　污染物限量检验 3
7.5　农药最大残留限量检验 3
8　检验规则 3
8.1　组批与抽样 3
8.2　交收检验 3
8.3　判定规则 3
9　标志、包装、运输、贮存 3
9.1　标志 3
9.2　包装 4
9.3　运输 4
9.4　贮藏 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。

本文件是DB3702/T 24《地理标志产品 大泽山葡萄》的第2部分。DB3702/T 24已经发布了以下部分：

——第1部分：生产技术规程

——第2部分：质量标准

本文件由青岛市农业农村局提出。

本文件由青岛市农业农村标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：平度市农业农村局、平度市检验检测中心、平度市大泽山葡萄协会、大泽山镇农业农村服务中心、平度市市场监督管理局、山东省鲜食葡萄研究所、青岛市黄岛区农业农村局。

本标准主要起草人：吕宁、高丽萍、庄桂玉、杜相俊、刘子溪、李伟英、昌云军、鞠鹏飞、张江波、许会会、车淑芬、张颜春。

地理标志产品 大泽山葡萄 第2部分：质量标准

1 范围

本文件规定了地理标志产品大泽山葡萄的保护范围、自然环境、质量要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于经农业农村部《农产品地理标志管理办法》和国家知识产权局（原国家质量监督检验检疫总局）《地理标志产品保护规定》批准保护的大泽山葡萄。

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 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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 16862 鲜食葡萄冷藏技术

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

DB3702/T 24.1—2023 地理标志产品 大泽山葡萄 第1部分：生产技术规程

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）

地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产管局公告第354号）

3 术语和定义

DB3702/T 24.1—2023界定的术语和定义适用于本文件。

4 保护范围

地理标志产品大泽山葡萄的产地保护范围限于DB3702/T 24.1—2023第4章中规定的范围。

5 自然环境

自然环境应符合DB3702/T 24.1—2023第5章中的规定。

6 质量要求

6.1 感官特征

6.1.1 果穗基本要求

果穗完整、洁净、无异常气味，不落果，无水罐，无干缩果，无腐烂，无小青果，无非正常的外来水分，果梗、果蒂发育良好并健壮、新鲜、无伤害。

6.1.2 果粒基本要求

具有本品种固有的特征色泽和风味，充分发育，充分成熟，果型端正。

6.1.3 品种感官特征

具体品种感官特征应符合表1的规定。

表1 大泽山葡萄感官特征

品种	色泽	穗型	果形	肉质	风味
玫瑰香	紫红色-紫黑色	圆锥形	椭圆形	肉质稍脆 多汁	浓玫瑰香味
金手指	黄白色	长圆锥形	长椭圆形、弓状	肉质硬而脆	冰糖和牛奶味
泽香	金黄色	圆锥形	卵圆形	肉质脆	玫瑰香味
红地球	艳红色	圆锥形	圆形	肉质硬而脆	清甜

6.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

品种	项　　目	要求
玫瑰香	穗重/g	300~500
	粒重/g	≥5
	可溶性固形物含量（g/100 g）	≥17
金手指	穗重/g	300~500
	粒重/g	≥6
	可溶性固形物含量（g/100 g）	≥17
泽香	穗重/g	400~600
	粒重/g	≥7
	可溶性固形物含量（g/100 g）	≥17
红地球	穗重/g	700~1000
	粒重/g	≥12
	可溶性固形物含量（g/100 g）	≥16

6.3 食品安全指标

6.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 要求。

6.3.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 要求。

6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

将样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用目测法检测果皮颜色和光泽，果粒破损、日烧和病斑（虫斑）等，采用鼻嗅、品尝等方法检测风味。

7.2 可溶性固形物含量检验

按NY/T 2637的规定进行。

7.3 穗重，粒重称量

按JJF 1070的规定进行。

7.4 污染物限量检验

按GB 2762的规定进行。

7.5 农药最大残留限量检验

按GB 2763的规定进行。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

同一产地、同一品种、同时采收的作为一个检验批次。抽样按GB/T 2828.1规定执行。

8.2 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，交收检验内容包括感官要求和标签。检验合格后方可交货。

8.3 判定规则

按GB/T 2828.1规定执行。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

获准使用地理标志产品专用标志的生产者，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志，标志的使用应符合NY/T 1778和《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的要求。

9.2 包装

9.2.1 大泽山葡萄采用纸制箱和塑料箱进行包装，纸制箱选用双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。塑料箱应符合 GB 4806.7 的规定。

9.2.2 同一批货物的包装件应装成熟度一致的葡萄果实，放入果箱中不宜放置过多过厚，一般放 1 层~2 层为宜。

9.3 运输

9.3.1 装运时做到轻装、轻卸，严防机械损伤。运输工具清洁、卫生、无污染。

9.3.2 公路汽车运输时严防日晒雨淋，铁路或水路长途运输时注意防冻和通风散热。

9.4 贮藏

9.4.1 采收后存放时应在阴凉、通风、清洁、卫生的地方进行，严防日晒、雨淋、冻害及有毒物和病虫害污染。

9.4.2 贮藏保鲜，应在常温库和恒温库中进行，冷藏保鲜应符合 GB/T 16862 规定。库内堆码应保证气流均匀地通过，出售时应基本保证果实原有的色、香、味。库内温度控制在-0.5 ℃±0.5 ℃，相对湿度 90%~95%。