

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01.37—2023

“蒙”字标农产品认证要求 兴安盟沙果、果干

"Nei Meng Gu Brand" certification requirements of agricultural
products—Xing'an League crabapple, dried fruit

2023 – 11 – 10 发布

2023 – 11 – 10 实施

内蒙古标准发展促进会 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 | 2 |
| 4 认证要求 | 2 |
| 4.1 地域要求 | 2 |
| 4.2 生态环境要求 | 2 |
| 4.3 产地环境要求 | 2 |
| 4.4 生产要求 | 3 |
| 4.5 “兴安盟沙果”质量要求 | 4 |
| 4.6 果干加工 | 4 |
| 4.7 “兴安盟沙果”果干质量要求 | 4 |
| 4.8 标签、包装、运输与贮存要求 | 5 |
| 4.9 生产记录 | 5 |
| 5 认证规则、程序和评价方法 | 5 |

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区市场监督管理局综合保障中心、内蒙古自治区知识产权保护中心、兴安盟食品药品检验检测中心、兴安盟科学技术局、兴安盟市场监督管理局综合保障中心、兴安盟林业科学研究所、兴安盟农牧技术推广中心、扎赉特旗产品质量计量检验检测中心。

本文件主要起草人：高云、张铎、王楠、张畅、沈星宇、王娟、郭大伟、王晓宇、吴昊、宋晓蕾、李璐、徐静、米丽、苗湛坤、郭靖、武晶明、温清松、胡影天、高文明、张艳、顾义明、张健、辛微微、杨帆、张瑞、李恒昌、张梦露、郭炳卿、王嘉璐、张子澍。

“蒙”字标农产品认证要求 兴安盟沙果、果干

1 范围

本文件规定了兴安盟沙果、果干“蒙”字标术语和定义、认证要求、规则、程序及评价方法等。本文件适用于兴安盟沙果、果干“蒙”字标认证和监督管理。

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 191 包装储运图示标志
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB/T 6920 水质 pH值的测定 玻璃电极法
- GB/T 7467 水质 六价铬的测定 二苯碳酰二肼分光光度法
- GB/T 7475 水质 铜、锌、铅、镉的测定 原子吸收分光光度法
- GB/T 7484 水质 氟化物的测定 离子选择电极法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
- GB/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法
- GB/T 22105.1 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分：土壤中总汞的测定
- GB/T 22105.2 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第2部分：土壤中总砷的测定
- GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- HJ 479 环境空气 氮氧化物（一氧化氮和二氧化氮）的测定 盐酸萘乙二胺分光光度法
- HJ 482 环境空气 二氧化硫的测定 甲醛吸收-副玫瑰苯胺分光光度法
- HJ 491 土壤和沉积物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法
- HJ 694 水质 汞、砷、硒、铋和锑的测定 原子荧光法
- HJ 717 土壤质量 全氮的测定 凯氏法
- HJ 828 水质 化学需氧量的测定 重铬酸盐法
- HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样/氟离子选择电极法
- HJ 970 水质 石油类的测定 紫外分光光度法（试行）
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 889 土壤速效钾和缓效钾含量的测定
- NY/T 1121.6 土壤检测 第6部分：土壤有机质的测定
- NY/T 1121.7 土壤检测 第7部分：土壤有效磷的测定
- NY/T 1377 土壤中PH值的测定
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- NY/T 2009 水果硬度的测定

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
DB15/T 3082 “兴安盟沙果”苗木繁育技术规范
DB15/T 3083 “兴安盟沙果”栽培技术规程
DB15/T 3086 “兴安盟沙果”果干加工技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

兴安盟沙果 Xing'an League crabapple
产自于兴安盟境内种植的蔷薇科苹果属中小型苹果的统称，如“黄太平”、“金红”“K9”等。

3.2

兴安盟沙果果干 Xing'an League dried fruit
以新鲜兴安盟沙果为原料，经脱水糖渍干燥的沙果干制品。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古自治区兴安盟境内生态环境良好、无污染的地区。

4.2 生态环境要求

- 4.2.1 “兴安盟沙果”原料种植基地应选择环境良好、无污染、远离矿区和公路、铁路，避开污染源。
4.2.2 提供生物栖息地，保护基因多样性、物种多样性和生态系统多样性，以维持生态平衡。
4.2.3 应保证“兴安盟沙果”基地具有可持续生产能力，不对环境或周边其他生物产生污染。

4.3 产地环境要求

4.3.1 空气质量要求

应符合表 1 的规定。

表1 空气质量要求（标准状态）

| 项目 | 指标 | | 检验方法 |
|---|------------------|------------------|------------|
| | 日平均 ^a | 1小时 ^b | |
| 总悬浮颗粒物，mg/m ³ | ≤0.30 | — | GB/T 15432 |
| 二氧化硫，mg/m ³ | ≤0.15 | ≤0.50 | HJ 482 |
| 二氧化氮，mg/m ³ | ≤0.08 | ≤0.20 | HJ 479 |
| 氟化物，μg/m ³ | ≤7 | ≤20 | HJ 955 |
| ^a 日平均指任何一日的平均指标。 ^b 1小时指任何一小时的指标。 | | | |

4.3.2 农田灌溉水质要求

应符合表 2 的规定。

表2 农田灌溉水质要求

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|----------|---------|-----------|
| pH | 5.5~8.5 | GB/T 6920 |
| 总汞，mg/L | ≤0.001 | HJ 694 |
| 总镉，mg/L | ≤0.004 | GB/T 7475 |
| 总砷，mg/L | ≤0.04 | HJ 694 |
| 总铅，mg/L | ≤0.05 | GB/T 7475 |
| 六价铬，mg/L | ≤0.05 | GB/T 7467 |

表2 农田灌溉水质要求（续）

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|----------------------------------|------|-----------|
| 氟化物, mg/L | ≤2.0 | GB/T 7484 |
| 化学需氧量 (COD _{Cr}), mg/L | ≤60 | HJ 828 |
| 石油类, mg/L | ≤1.0 | HJ 970 |

4.3.3 土壤环境质量要求

应符合表3的规定。

表3 土壤环境质量要求

| 项目 | 土壤pH | | | 检验方法 |
|-----------|--------|------------|--------|--------------|
| | pH<6.5 | 6.5≤pH≤7.5 | pH>7.5 | NY/T 1377 |
| 总镉, mg/kg | ≤0.30 | ≤0.30 | ≤0.40 | GB/T 17141 |
| 总汞, mg/kg | ≤0.25 | ≤0.30 | ≤0.35 | GB/T 22105.1 |
| 总砷, mg/kg | ≤25 | ≤20 | ≤20 | GB/T 22105.2 |
| 总铅, mg/kg | ≤50 | ≤50 | ≤50 | GB/T 17141 |
| 总铬, mg/kg | ≤120 | ≤120 | ≤120 | HJ 491 |
| 总铜, mg/kg | ≤100 | ≤120 | ≤120 | HJ 491 |

4.3.4 土壤肥力要求

应持续保持土壤地力水平,土壤肥力应不断提升。土壤肥力水平参考表4。

表4 土壤肥力要求

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|------------|------|-------------|
| 有机质, g/kg | >10 | NY/T 1121.6 |
| 全氮, g/kg | >0.8 | HJ 717 |
| 有效磷, mg/kg | >5 | NY/T 1121.7 |
| 速效钾, mg/kg | >80 | NY/T 889 |

4.4 生产要求

4.4.1 品种要求

应选择丰产、优质、抗病虫、抗逆性好的适合本地的品种。

4.4.2 栽培技术要求

4.4.2.1 栽植

建园时,苗木质量应符合DB15/T 3082中的规定。栽植应符合DB15/T 3083的规定。

4.4.2.2 土肥水管理

应符合DB15/T 3083的规定。

4.4.2.3 树形选择与整形方法

应符合DB15/T 3083的规定。

4.4.2.4 花果管理

应符合DB15/T 3083的规定。

4.4.2.5 病虫害防治

应符合DB15/T 3083的规定。农药使用应符合NY/T 393中附录A的规定。

4.4.2.6 采收

4.4.2.6.1 采收条件

兴安盟沙果发育到可供食用或可供加工用的成熟度时方可采收。

4.4.2.6.2 采收时间

避免雨天或雨后采收，晴天时避开高温（应28℃以下）和有露水的时间采收，尽量减少果实携带的田间热，降低果实呼吸强度。

4.4.2.6.3 采前准备与采收方法

- 4.4.2.6.3.1 人工采摘，采前剪指甲或戴手套。
- 4.4.2.6.3.2 穿戴合适的衣服、帽子。
- 4.4.2.6.3.3 采用上托果梗的方法采摘果实。
- 4.4.2.6.3.4 采收的顺序是由下至上，先外后内。
- 4.4.2.6.3.5 部分果皮较薄、容易发生刺伤的沙果，采后应将果梗适当剪短，使果梗低于果肩。
- 4.4.2.6.3.6 果箱要求有足够的机械强度，具有一定的通透性，要清洁、无污染、无异味。沙果装箱时应果梗朝下，排平放实。
- 4.4.2.6.3.7 用于长期贮藏或长途运输的沙果应根据成熟度分批采收。成熟期不一致的品种也应分批采收。分批采收宜从适宜采收初期开始，分2~3批完成。第一批先采外围着色好的果实；第一批采收后3d~5d采收第二批，亦选采着色好的果实；余下的果实在第二批采收后3d~5d进行，一次采完。

4.5 “兴安盟沙果”质量要求

4.5.1 感官要求

应符合表5的规定。

表5 “兴安盟沙果”感官要求

| 项目 | 要求 |
|-------|---------------------------|
| 外观形态 | 横径≥4cm，呈圆形或近圆形，不偏斜 |
| 色泽 | 达到本果品固有色泽 |
| 口感、风味 | 香气浓，果肉黄白色，肉质细嫩、松脆、汁多、酸甜适口 |
| 果梗 | 完整（不包括商品化处理造成的果梗缺损） |
| 果面缺陷 | 无病虫害、无裂果、无果锈、无碾压伤、无雹伤、无刺伤 |

4.5.2 理化指标

应符合表6的规定。

表6 “兴安盟沙果”质量指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|----------------------------|-------|-----------------|
| 硬度（采收时），kg/cm ² | ≥7.5 | NY/T 2009 |
| 可溶性固形物，% | ≥13.5 | NY/T 2637 |
| 总酸，g/kg | ≤9 | GB 12456（第二法） |
| 维生素C（采收时），mg/100g | ≥11 | GB 5009.86（第一法） |

4.5.3 农药最大残留限量

应符合NY/T 393中的规定，检测项目为种植过程中记录和发现使用的农药残留。

4.6 果干加工

应符合DB15/T 3086的规定。

4.7 “兴安盟沙果”果干质量要求

4.7.1 感官要求

应符合表7的规定。

表7 “兴安盟沙果”果干感官要求

| 项目 | 要求 |
|-------|------------------------|
| 形态外观 | 块型完整、大小、厚度基本一致，无较大表面缺陷 |
| 色泽 | 具有该品种所应有的色泽 |
| 口感、风味 | 具有该果品应有的口感与风味，酸甜适口，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

4.7.2 理化指标

应符合表 8 的规定。

表8 “兴安盟沙果”果干理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|--------------------------------|-----|----------------|
| 水分，% | ≤20 | GB 5009.3（第一法） |
| 糖（以果糖、葡萄糖、麦芽糖、蔗糖、乳糖含量计），g/100g | ≤62 | GB 5009.8（第一法） |

4.7.3 卫生要求

应符合表 9 的规定。

表9 “兴安盟沙果”果干卫生要求

| 项目 | 指标 | 检测方法 |
|---------------|--------------|-----------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg | 不得检出（不得过定量限） | GB 5009.12（第二法） |
| 二氧化硫，mg/kg | 不得检出（不得过定量限） | GB 5009.34（第一法） |
| 菌落总数，CFU/g | ≤10 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/g | ≤10 | GB 4789.3（第二法） |

4.8 标签、包装、运输与贮存要求

4.8.1 应采用密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合 NY/T 1778 和 GB/T 191 的要求，预包装标签按 GB 7718 的规定执行。

4.8.2 应符合 GB/T 33129 的规定，运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；不应与有毒、有害、有异味或者影响产品质量的物品混装运输。

4.8.3 应保持库房阴凉干燥，或贮藏于冷藏库，具有防虫、防鼠、防雀的功能，无阳光直射。

4.8.4 成品库房周围环境应洁净卫生，远离污染源。

4.8.5 成品库房及其周围要定期进行卫生清洁，贮藏设备及使用工具在使用前后均应进行清理。

4.8.6 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.9 生产记录

生产者应建立兴安盟沙果生产档案，记录品种名称、苗木来源、种植要求、地块位置、种植者信息、施肥信息、农药使用信息、采收信息、果干加工信息、运输信息、储运及销售信息，应由供方提供相应的检验报告。

5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。

T/NMSP.MZB01.37-2023 《“蒙”字标农产品认证要求 兴安盟沙果、果干》团体标准第1号修改单

本修改单经内蒙古标准发展促进会于 2024 年 12 月 2 日批准，自 2024 年 12 月 2 日起实施。

一、对 4.5.1 感官要求中表 5 “兴安盟沙果”感官要求进行修改，修改如下：

（1）删除口感风味、果梗 2 项指标；

（2）指标项“外观形态”改为“果型”，要求改为“具有本品种固有的特征”；

（3）色泽要求“改为具有本品种固有的色泽”；

（4）添加检测方法 GB/T 10651 《鲜苹果》。

二、删除 4.7.1 感官要求及表 7 “兴安盟沙果”果干感官要求。