

T/YSSMT

无锡市惠山区阳山水蜜桃桃农协会团体标准

T/YSSMT 104-2023

阳山水蜜桃

YangShang peach

2023-9-28 发布

2023-9-28 实施

无锡市惠山区阳山水蜜桃桃农协会 发布

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。

本标准由无锡市惠山区阳山水蜜桃农协会提出并归口。

本标准起草单位：无锡市惠山区阳山水蜜桃农协会。

本标准主要起草人：金唯新、王汝艳、沈斐、高寒、万成东等。

全国团体标准信息平台

阳山水蜜桃

1 范围

本标准规定了阳山水蜜桃果实的品质要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输、保管、存期。
本标准适用于无锡阳山、洛社、钱桥等地区生产的阳山水蜜桃（以下简称水蜜桃）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

NY/T 424 绿色食品 鲜桃

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

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

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 外观

桃果实外观等级应符合表 1 的规定，主要品种的等级单果重要求见附录 A。

表1 桃外观等级指标

等级	特级	一级	二级	
基本要求	各品种、各等级的鲜桃都必须完整良好、新鲜洁净，无不正常外来水分，无异嗅、异味，无病虫害，发育正常，具有适于市场或贮存要求的成熟度。			
果形	具有本品种应有的特征	具有本品种的基本特征	稍有不正，但不得有畸形果	
色泽	具有本品种成熟时应有的色泽，套袋果底色为乳白色和乳黄色，彩色为粉红色，各主要品种的具体规定参照附录[附录 A]			
果面缺陷	刺伤	不允许		
	碰压伤	不允许	允许轻微碰压伤总面积不超过 0.5 cm ² ，伤处不得褐变，对果肉无伤害	
	磨伤	不允许	允许轻微磨伤一处，面积不超过 0.3 cm ²	允许轻微不褐变的磨伤二处，总面积不超过 0.5 cm ²
	雹伤	不允许	允许轻微雹伤一处，面积不超过 0.2 cm ²	允许轻微雹伤二处，总面积不超过 0.5 cm ²
	裂果	不允许	允许裂口一处，长度不超过 0.3 cm，宽不超过 0.1 cm	允许裂口二处，总长度不超过 0.5 cm，总宽不超过 0.3 cm
	病害	无		
	虫害	无	允许轻微虫伤一处，且伤口愈合，面积不超过 0.02 cm ²	允许轻微虫伤二处，且伤口愈合，总面积不超过 0.1 cm ²
	虫果	不允许		
注：刺伤（包括破皮伤、破皮新雹伤）				

4.2 理化指标

可溶性固形物含量。具体指标见附录 A。

5 检验方法

5.1 感官检验

按照果品的基本要求和分级标准，目测果形、着色面、成熟度、果面清洁度、果面缺陷；异味的检测使用鼻嗅法。

5.2 理化指标检验

5.2.1 单果重

用感量 0.1 g 的天平测定；或使用感量 1 g 的天平测定每包装的全部果实，再计算平均值。

5.2.2 可溶性固性物含量

可溶性固形物含量的测定按 NY/T 2637 的规定进行。

5.2.3 缺陷斑痕鉴定

目测大小不能确定的缺陷点，使用游标卡尺或 1.0 mm 精度的直尺进行测量。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 组批

水蜜桃以同品种、同等级作为一个检验批次。

6.1.2 抽样

在 50 件以内的随机抽 2 件；51~100 件的随机抽 3 件；100 件以上者，以 100 件抽样 3 件为基数，每增加 100 件增抽样 1 件，不足 100 件者以 100 件计。每件抽 5~8 个果实。

6.2 检验项目

感官、净重应每次检验。

6.3 判定规则

检验中除净重外若有一项不符合要求时应降等处理。

7 标志、包装、运输、保管

7.1 标志

7.1.1 同一批货物的包装标志，在形式和内容上应完全统一，字迹清晰，不得脱落。

7.1.2 标志内容应表明品名、品种、等级、产地、净重或个数、包装日期。

7.2 包装

7.2.1 包装容器必须坚固耐用，清洁卫生。干燥无异味，内外均无刺伤果实的尖突物，并有合适的通气孔。

7.2.2 用于鲜销和短距离运输的包装，可采用纸箱、木箱或塑料箱。

7.3 运输保管

7.3.1 桃采摘后应立即按标准规定的要求挑选分级、包装验收，并迅速组织调运至鲜销地或入库贮存。

7.3.2 待运的桃，必须批次分明，堆码整齐、环境清洁、通风良好，严禁强烈撞击和烈日暴晒、雨淋，露天堆放要有遮阴措施。

7.3.3 堆放和装卸时要轻搬轻放，运输工具必须清洁卫生，严禁与有毒、有异味、有害物品混装、混运。

8 保存期

8.1 常温下保存期为 3-5 天。

8.2 采摘后的水蜜桃在缓冲间初分级（15℃左右），1-2 小时后（去除田间呼吸热）立即放置温度为 4℃的冷库预冷 24 小时，最后调至 1-3℃长期冷藏，安全贮藏期为 2 周。

附 录 A
(规范性附录)
阳山水蜜桃主要品种分类

A.1 阳山水蜜桃主要品种分类

A.1.1 阳山水蜜桃主要品种的性状及理化指标见表 A.1。

表A.1 阳山水蜜桃主要品种的性状及理化指标

品种	果形	底色	色泽	平均单果重 (g)	肉质	可溶性固形物 (%)
晖雨露	圆形	乳白	玫瑰红晕	125	溶质	10.5
霞晖 1 号	圆形	乳白	顶部有玫瑰红晕	150	溶质	10.0
雨花露	圆形	乳白	玫瑰红细点	200	溶质	11.0
银花露	圆形	乳黄	玫瑰红细点	200	溶质	11.0
京红	圆形	乳黄	阳面红色	250	溶质	10.5
日川白凤	圆形	乳白	玫瑰红细点	200	溶质	11.0
霞晖 5 号	圆形	乳白	玫瑰红晕	215	溶质	12.5
白凤	近圆形	乳白	淡红色, 有虎皮条纹	225	溶质	11.5
新白凤	长圆形	乳白	阳面着鲜红色	250	溶质	11.5
点花白凤	扁圆形	乳白	有红晕	265	溶质	11.5
朝晖	圆形	乳黄	红色斑纹或红晕	250	硬溶	11.5
中湖景	圆形	乳黄	有红晕	250	溶质	13.0
霞晖 6 号	圆形	乳黄	玫瑰红晕	250	硬溶	12.5
阳山蜜露	扁圆形	乳黄	有红晕	250	溶质	13.0
湖景蜜露	圆形	乳黄	有红晕	240	溶质	13.0
霞晖 8 号	圆形	乳白	有红晕	250	硬溶	13.0
晚湖景	圆形	乳黄	有红晕	265	硬溶	13.0
阳山大红花	圆形	乳黄	阳面有红晕	250	硬溶	13.0
白花	卵圆形	乳白	顶部带红晕或条纹	225	溶质	13.0

A.1.2 阳山水蜜桃主要品种的果实品质等级要求见表 A.2。

表A.2 阳山水蜜桃主要品种的果实品质等级要求

品种	特 级		一 级		二 级	
	单果重 (g)	可溶性固形物 (%)	单果重 (g)	可溶性固形物 (%)	单果重 (g)	可溶性固形物 (%)
晖雨露	≥150	≥11.0	125—149	10.0—11.0	100—124	9.5—10.0
霞晖 1 号	≥175	≥10.5	150—174	9.5—10.5	125—149	9.0—9.5
雨花露	≥225	≥11.5	200—224	10.5—11.5	175—199	10.0—10.5
银花露	≥225	≥11.5	200—224	10.5—11.5	175—199	10.0—10.5
京红	≥250	≥11.0	225—249	10.0—11.0	200—224	9.5—10.0
日川白凤	≥225	≥11.5	200—224	10.5—11.5	175—199	10.0—10.5
霞晖 5 号	≥240	≥13.0	215—239	12.0—13.0	175—214	11.5—12.0
白凤	≥250	≥12.0	225—249	11.0—12.0	200—224	10.5—11.0
新白凤	≥300	≥12.0	250—299	11.0—12.0	225—249	10.5—11.0
点花白凤	≥300	≥12.0	265—299	11.0—12.0	235—264	10.5—11.0
朝晖	≥275	≥12.0	250—274	11.0—12.0	225—249	10.5—11.0
中湖景	≥275	≥13.5	250—274	12.5-13.5	225—249	12.0-12.5
霞晖 6 号	≥275	≥13.0	250—274	12.0—13.0	225—249	11.5—12.0
阳山蜜露	≥275	≥13.5	250—274	12.5—13.5	225—249	12.0—12.5
湖景蜜露	≥265	≥13.5	240—264	12.5—13.5	215—239	12.0—12.5
霞晖 8 号	≥270	≥13.5	249—269	12.5—13.5	220—249	12.0—12.5
晚湖景	≥300	≥13.5	265—299	12.5—13.5	235—264	12.0—12.5
阳山大红花	≥275	≥13.5	250—274	12.5—13.5	225—249	12.0—12.5
白花	≥250	≥13.5	225—249	12.5—13.5	200—224	12.0—12.5

编制说明

一、目的意义及编制背景

改革开放 40 年来，阳山水蜜桃产业飞速发展，目前形成了 3.2 万亩的种植规模，原有的一家一户 2 亩至 5 亩单体生产经营模式逐步向新型农业经营主体、家庭农场等规模化经营模式发展。为进一步维护阳山品牌，填补技术断层、推广成熟技术、放大推广效益、促进协会成员栽培规范化及生产规模化，无锡市惠山区阳山水蜜桃桃农协会提出，按生产技术类、病虫害防治类、产品标准类和包装类分别编制一系列团体标准，形成阳山水蜜桃标准化体系。本标准为标准体系的一部分。

二、任务来源

为解决原有技术规程中，操作性不强、农资供应混乱、包装材料不规范和水蜜桃质量标准不完善等问题。进行标准的编制与推广，贯彻绿色生产理念，提高水蜜桃产品标准，促进水蜜桃生产可持续。建立全程标准化体系，培育新型农业经营主体，从而完善阳山水蜜桃技术支撑体系。

三、制定过程

本规程的编制：

(一) 收集学习国家、行业和相关省市无公害及绿色食品水蜜桃技术规程，形成总体技术把控的理念与基本要求。

(二) 整理总结近 10 年来阳山水蜜桃技术更新中，具有指导意义的先进实用技术，作为标准基本技术材料。

(三) 组织融合惠山区水蜜桃技术力量，进行分类、起草、修订。

(四) 组织对标准草案的修改、讨论和完善，最终形成标准草案提交团体标准审查委员会审查。

四、技术依据

主要依据有：

(一) 国家、行业和相关省市无公害及绿色食品的水蜜桃技术规程。

(二) 同行业可参考的标准和技术文献。

(三) 近 10 年阳山水蜜桃新技术试验成果。

(四) 规模桃园及新型农业经营主体的经验总结。

五、贯彻标准的主要措施和建议

建议该标准在协会生产基地和成员单位内推广；鉴于本标准参照与应用国家、行业和相关省市标准较多，在语言文字表述上做了较多的简化。为此在组织该团体标准推广应用时，为让协会会员一看就懂、一学就会，建议需要编制推广材料，将标准的引用部分的技术要点融入推广材料中。