为判定绿色食品鲜梨的质量和安全性，特制定本标准。
本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。
本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(济南)。
本标准主要起草人：滕藏、柳骞、祁国栋、陈琦、张卉、张丽华。
中华人民共和国农业行业标准

绿色食品 鲜梨

1 范围

本标准规定了绿色食品鲜梨的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于A级绿色食品鲜梨的生产和流通。

2 引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB/T 5009.11-1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12-1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13-1996 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.14-1996 食品中锌的测定方法
- GB/T 5009.15-1996 食品中福的测定方法
- GB/T 5009.17-1996 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.18-1996 食品中氟的测定方法
- GB/T 5009.19-1996 食品中有机磷农药残留的测定方法
- GB 7718-1994 食品标签通用标准
- GB/T 10650-1989 鲜梨
- GB/T 14962-1994 食品中铅的测定方法
- NY/T 391-2000 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 393-2000 绿色食品 农药使用准则

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 绿色食品 green food

3.2 A级绿色食品 A grade green food
见 NY/T 391-2000 中 3.3.

4 要求

4.1 分类

4.1.1 大型果：苍溪雪梨、雪花梨、金华梨、茌梨等。

4.1.2 中小型果：鸭梨、酥梨、黄县长把梨、栖霞大香水梨、山东子母梨、宝珠梨、苹果梨、早酥梨、大冬果

中华人民共和国农业部 2000-12-22 批准
2001-04-01 实施
梨、巴黎、晚三吉梨等。
4.1.3 中型果：黄梨、安梨、秋白梨、胎黄梨、鸭广梨、库尔勒香梨、鹳水梨、新世纪梨等。
4.1.4 小型果：绵梨、伏茄梨等。
4.2 产地环境要求
产地环境应符合 NY/T 391 要求。
4.3 感官要求
感官指标应符合表 1 规定。

### 表 1 鲜梨感官要求

<table>
<thead>
<tr>
<th>项 目</th>
<th>要 求</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>基本要求</strong></td>
<td>各品种的鲜梨都必须完整良好，新鲜洁净，无不正常的外部水分，无异味及异味，精心手采，发育正常，具有储存或市场要求的成熟度</td>
</tr>
<tr>
<td>果 形</td>
<td>果形端正，具有本品种固有的特征，果梗完整</td>
</tr>
<tr>
<td>色 泽</td>
<td>具有本品种成熟时应有的色泽</td>
</tr>
<tr>
<td>果实横径，mm</td>
<td>特大型果≥80，大型果≥75，中型果≥65，小型果≥55</td>
</tr>
<tr>
<td>果面缺陷</td>
<td>基本上无缺陷，允许下列不影响外观和品质的轻微缺陷不超过 2 项</td>
</tr>
<tr>
<td>① 碰压伤</td>
<td>允许轻微者 1 处，其面积不超过 0.5 cm²，不得变色</td>
</tr>
<tr>
<td>② 割伤，破皮及割伤</td>
<td>不允许</td>
</tr>
<tr>
<td>③ 磨伤（枝磨、叶磨）</td>
<td>允许轻微磨伤面积不超过果面的十二分之一，不允许磨伤面积超过果面的十二分之一</td>
</tr>
<tr>
<td>④ 水锈、药斑</td>
<td>允许轻微总面积不超过果面的十二分之一</td>
</tr>
<tr>
<td>⑤ 日 灼</td>
<td>不允许</td>
</tr>
<tr>
<td>⑥ 树 伤</td>
<td>不允许</td>
</tr>
<tr>
<td>⑦ 虫 伤</td>
<td>不允许</td>
</tr>
<tr>
<td>⑧ 病 果</td>
<td>不允许</td>
</tr>
<tr>
<td>⑨ 冻 害</td>
<td>不允许</td>
</tr>
<tr>
<td>着本上无缺陷. 允许下列不影响外观和品质的轻微缺陷不超过 2 项</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>果面缺陷</td>
<td>允许轻微者 1 处，其面积不超过 0.5 cm²，不得变色</td>
</tr>
<tr>
<td>果实横径，mm</td>
<td>特大型果≥80，大型果≥75，中型果≥65，小型果≥55</td>
</tr>
<tr>
<td>果面缺陷</td>
<td>基本上无缺陷，允许下列不影响外观和品质的轻微缺陷不超过 2 项</td>
</tr>
<tr>
<td>① 碰压伤</td>
<td>允许轻微者 1 处，其面积不超过 0.5 cm²，不得变色</td>
</tr>
<tr>
<td>② 割伤，破皮及割伤</td>
<td>不允许</td>
</tr>
<tr>
<td>③ 磨伤（枝磨、叶磨）</td>
<td>允许轻微磨伤面积不超过果面的十二分之一，不允许磨伤面积超过果面的十二分之一</td>
</tr>
<tr>
<td>④ 水锈、药斑</td>
<td>允许轻微总面积不超过果面的十二分之一</td>
</tr>
<tr>
<td>⑤ 日 灼</td>
<td>不允许</td>
</tr>
<tr>
<td>⑥ 树 伤</td>
<td>不允许</td>
</tr>
<tr>
<td>⑦ 虫 伤</td>
<td>不允许</td>
</tr>
<tr>
<td>⑧ 病 果</td>
<td>不允许</td>
</tr>
<tr>
<td>⑨ 冻 害</td>
<td>不允许</td>
</tr>
</tbody>
</table>

4.4 理化要求
物理指标和化学成分应符合表 2 规定。

### 表 2 绿色食品鲜梨的物理指标和化学成分

<table>
<thead>
<tr>
<th>项 目</th>
<th>果实硬度 (N/cm²)</th>
<th>可溶性固形物 %</th>
<th>总 酸 %</th>
<th>固酸比</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>(kgf/cm²)</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>鸭梨</strong></td>
<td>39～54 (4.0～5.5)</td>
<td>≥10.0</td>
<td>≤0.16</td>
<td>≥62.5 : 1</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>酥梨</strong></td>
<td>39～54 (4.0～5.5)</td>
<td>≥11.0</td>
<td>≤0.16</td>
<td>≥110 : 1</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>茌梨</strong></td>
<td>63.7～88 (6.5～9.0)</td>
<td>≥11.0</td>
<td>≤0.10</td>
<td>≥110 : 1</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>雪花梨</strong></td>
<td>66.6～88 (7.0～9.0)</td>
<td>≥11.0</td>
<td>≤0.12</td>
<td>≥92 : 1</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>香水梨</strong></td>
<td>58.8～73.5 (6.0～7.5)</td>
<td>≥12.0</td>
<td>≤0.25</td>
<td>≥48 : 1</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>长把梨</strong></td>
<td>68.6～88 (7.0～9.0)</td>
<td>≥10.5</td>
<td>≤0.35</td>
<td>≥30 : 1</td>
</tr>
</tbody>
</table>
表 2 (完)

<table>
<thead>
<tr>
<th>品种</th>
<th>果实硬度 N/cm² (kgf/cm²)</th>
<th>可溶性固形物 %</th>
<th>总酸 %</th>
<th>固酸比</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>秋白梨</td>
<td>107.9～117.7 (11.0～12.0)</td>
<td>≥11.2</td>
<td>≤0.20</td>
<td>≥56：1</td>
</tr>
<tr>
<td>早酥梨</td>
<td>69.6～76.5 (7.1～7.8)</td>
<td>≥11.0</td>
<td>≤0.24</td>
<td>≥46：1</td>
</tr>
<tr>
<td>新世纪梨</td>
<td>54～68.6 (5.5～7.0)</td>
<td>≥11.5</td>
<td>≤0.16</td>
<td>≥72：1</td>
</tr>
<tr>
<td>库尔勒香梨</td>
<td>54～73.5 (5.5～7.5)</td>
<td>≥11.5</td>
<td>≤0.10</td>
<td>≥115：1</td>
</tr>
</tbody>
</table>

注：未列人的其他品种，根据品种特性参照表内近似品种的规定掌握。

4.5 卫生要求

卫生指标应符合表 3 和表 4 规定。

表 3 绿色食品鲜梨的农药残留限量 mg/kg

<table>
<thead>
<tr>
<th>项 目</th>
<th>指 标</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>六六六</td>
<td>≤0.05</td>
</tr>
<tr>
<td>滴滴涕</td>
<td>≤0.05</td>
</tr>
<tr>
<td>甲拌磷</td>
<td>不得检出</td>
</tr>
<tr>
<td>对硫磷</td>
<td>不得检出</td>
</tr>
<tr>
<td>马拉硫磷</td>
<td>不得检出</td>
</tr>
<tr>
<td>杀螟硫磷</td>
<td>≤0.02</td>
</tr>
<tr>
<td>乐果</td>
<td>≤0.02</td>
</tr>
<tr>
<td>敌敌畏</td>
<td>≤0.02</td>
</tr>
<tr>
<td>乐果</td>
<td>≤0.02</td>
</tr>
</tbody>
</table>

注：其他农药施用方式及限量应符合 NY/T 393 的规定。

表 4 绿色食品鲜梨的重金属限量 mg/kg

<table>
<thead>
<tr>
<th>检验项目</th>
<th>指 标</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>锰 (以总 As 计)</td>
<td>≤0.1</td>
</tr>
<tr>
<td>锰 (以 Pb 计)</td>
<td>≤0.1</td>
</tr>
<tr>
<td>钙 (以 Cu 计)</td>
<td>≤0.1</td>
</tr>
<tr>
<td>钙 (以 Zn 计)</td>
<td>≤0.1</td>
</tr>
<tr>
<td>钙 (以 Cd 计)</td>
<td>≤0.03</td>
</tr>
<tr>
<td>锌 (以 Hg 计)</td>
<td>≤0.01</td>
</tr>
<tr>
<td>锌 (以 F 计)</td>
<td>≤0.5</td>
</tr>
<tr>
<td>锌 (以 Cr 计)</td>
<td>≤0.5</td>
</tr>
</tbody>
</table>
5 试验方法

5.1 感官检验

感官检验按 GB/T 10650—1989 中 6.1 规定执行。

5.2 理化检验

5.2.1 物理指标和化学成分按 GB/T 10650—1989 中 6.2 规定执行。

5.2.2 砷的测定按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.2.3 铬的测定按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.2.4 锰的测定按 GB/T 5009.13 规定执行。

5.2.5 铝的测定按 GB/T 5009.14 规定执行。

5.2.6 镉的测定按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.2.7 重金属的测定按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.2.8 汞的测定按 GB/T 5009.18 规定执行。

5.2.9 铅的测定按 GB/T 5009.19 规定执行。

5.2.10 六六六、滴滴涕残留量的测定按 GB/T 5009.20 规定执行。

5.2.11 有机磷农药残留量的测定按 GB/T 5009.21 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一生产基地、同品种、同等级、同一包装日期的鲜梨作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

抽样方法可按 GB/T 10650—1989 中 7.4 抽样和 7.5 理化检验取样及 7.6 检重执行。

6.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

a）申请绿色食品标志或绿色食品年度抽查检验；
b）前后两次出厂检验结果差异较大；
c）因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
d）国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.4 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，交收检验内容包括包装、标志、标签、感官要求，卫生指标应根据土壤环境背景值及农药施用情况监测，检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.5 判定规则

6.5.1 一项指标检验不合格，则该批产品为不合格产品。

6.5.2 当理化、卫生指标出现不合格项目时，允许再取一份样品复检，若仍不合格，则判该项目不合格。

若复检合格，则应再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。

6.5.3 对包装、标志、标签不合格的产品，允许生产单位进行整改后申请复检。

7 标志、标签

7.1 标志

绿色食品鲜梨的销售和运输包装均应标注绿色食品标志，具体标注按有关规定执行。

7.2 标签

绿色食品鲜梨的标签应符合 GB 7718。
8 包装、运输、贮存

8.1 包装

绿色食品鲜梨的包装应按 GB/T 10650—1989 中第 8 章包装标志的有关规定执行。

8.2 运输

8.2.1 梨在装卸运输中要注意爱护，轻装轻卸，轻拿轻放。运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有害的物品混装、混运。

8.2.2 箱装梨在站台、码头等装运场所的时间应尽量缩短。需暂存时，必须堆放整齐，批次分明。通风良好，环境清洁，严禁日晒雨淋，注意防冻防热。

8.3 贮存

8.3.1 梨果采收后，立即挑选符合本标准规定的品质条件的果实，尽快包装、交售、验收。

8.3.2 验收后的鲜梨必须根据果实的成熟度和品质情况，迅速组织调运或贮存。

8.3.3 果实贮存保鲜，不得使用任何化学合成食品添加剂。

8.3.4 中长期贮存保鲜应在常温或恒温库中进行。出售时应基本保持梨果果实原始的色、香、味。

8.3.5 在贮存鲜梨的库房中，严禁与其他有毒、有异味、发霉、散热及易于传播病虫的物品混合存放。

8.3.6 在库内存放时不得直接着地或靠墙，码垛不得超过高，垛间留有通道，注意防蝇防鼠。