

规 范 性 文 件

“圳品”评价技术规范 水果

Shenzhen quality food evaluation technical specification—Fruits

2023-10-09 发布

2023-12-31 实施

深圳市深圳标准促进会 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 1

4 体系要求 1

5 基地要求 1

6 包装、贮藏和运输要求 3

7 追溯要求 4

8 产品质量要求 4

参考文献 5

前 言

本文件代替SZS. TC. TS-2022-005《“圳品”评价技术规范 水果》。

本文件与SZS. TC. TS-2022-005相比，主要变化如下：

- 增加了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了“4 基本要求 c)”对第三方机构的描述；
- 删除了4 d) 产品认证绩效评价；
- 删除了4 e) “申请产品应符合国家法律法规、食品安全国家标准、产品执行标准、供深食品标准的要求”；
- 在“5.1 基本要求 c)”条款的基础上增加了承诺达标合格证制度要求内容；
- 修改了“5.1 基本要求 d)”对GB 15618 标准引用描述；
- 增加了“5.2.1 种子或植物繁殖材料”中条款 c)；
- 增加了“5.2.2 土肥管理”中条款 c)；
- 增加了“5.2.4 病虫草害防治”中条款 d)、f)、g)；
- 增加了“5.2.5 无害化处理”中条款 b)；
- 增加了“6.1 包装要求”中条款 e)、f)、g)；
- 修改“7 追溯要求 c)”对追溯信息保存期限的要求；
- 增加了参考文献“GB/T 20014.5-2013 良好农业规范 第5部分：水果和蔬菜控制点与符合性规范”。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市品牌建设促进中心。

本文件主要起草人：郭靖婷、种浩天、杨燕萍、洪万珊、黄婷婷、韩越、珠娜、赵云龙、王晓娅、蒋青青、吕晓旭、黄超林。

“圳品”评价技术规范 水果

1 范围

本文件规定了“圳品”水果的评价要求，包括组织体系要求、基地要求、包装贮藏和运输要求、追溯要求、产品质量要求。

本文件适用于水果类别的“圳品”评价。

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。

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 8321 农药合理使用准则系列

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

圳品

企业自愿申报，经评价合格，符合供深食品标准体系要求的食品和食用农产品。

3.2

水果

指多汁且主要味觉为甜味和酸味，可食用的植物果实。

4 体系要求

组织应满足以下基本要求：

- 组织基本资质证照齐全、有效；
- 组织2年内无重大食品安全事故；
- 组织已获得有资质的第三方评价、检查或认证机构的有效证书（包括产品或体系认证证书），证书范围应覆盖产品及其住所、生产地址或经营场所；
- 如组织获得管理体系认证，应开展体系绩效评价，包括但不限于：目标考核、内部审核、管理评审，相关绩效评价应符合法律法规的要求。

5 基地要求

5.1 基本要求

基地应满足以下基本要求:

- a) 生产经营主体应具有该基地的合法土地使用权, 且在该基地稳定经营 2 年以上;
- b) 基地具有完善的管理人员配置和管理制度;
- c) 基地应对生产季节产品进行定期监控, 并建立水果质量安全信息档案, 产品应按照《中华人民共和国农产品质量安全法》要求规范开具承诺达标合格证;
- d) 基地水质、土壤等环境质量, 应符合国家相关标准的要求:
 - 土壤污染物含量不高于 GB 15618 农用地土壤污染风险筛选值;
 - 灌溉用水不低于 GB 5084 标准要求。

5.2 关键控制点要求

5.2.1 苗木和植物繁殖材料

苗木和植物繁殖材料应满足以下要求:

- a) 外购苗木和植物繁殖材料应记录苗木质量、品种、名称、日期、供应商等, 并保留购买记录;
- b) 不应使用禁用物质或方法处理的苗木和植物繁殖材料;
- c) 购用种子或植物繁殖材料应满足国家植物检疫要求, 核验种子或植物繁殖材料植物检疫证明。

5.2.2 土肥管理

应满足以下要求:

- a) 购买商品肥料应在正规厂家及渠道购买, 索要供应商资质和合格证明文件, 登记购买数量、日期并保留发票/收据等记录;
- b) 购买农家肥应提供购买的来源、数量、联系人及联系方式等信息材料;
- c) 肥料储存(适用时)应满足以下要求:
 - 建立库存管理制度, 定期更新库存清单;
 - 肥料应分区、分块储存在有适宜遮盖的单独区域, 防止物料受阳光、雾气、雨水等因素的影响, 避免交叉污染;
 - 肥料储存区域应保持清洁、干燥;
 - 肥料储存应尽可能降低水源污染风险, 有机肥料储存应尽可能降低污染环境、影响人类和动物安全风险;
- d) 使用时应记录施用品种、施用量、施用日期、施用人等信息。

5.2.3 节水灌溉

依据土壤有效含水量、作物不同生育期需水量确定灌水定额。应制定灌溉计划, 应用节水灌溉技术, 如水肥一体化、喷灌、滴灌、雨水收集、水循环使用等, 合理灌溉, 节约用水。

5.2.4 病虫草害防治

应满足以下要求:

- a) 坚持绿色防控的原则, 优先使用农业、物理、生态与生物防控措施, 配套科学合理化学防治, 实行病虫草害预测预报和专业化统防统治, 推广应用高效植保机械化装备与技术;
- b) 应选择绿色安全、低毒高效、低残留的农药, 符合 GB/T 8321 系列标准的规定;

- c) 坚持合理施药、交替用药，严格按照农药安全使用间隔期要求用药，使用农药应符合 GB/T 8321 系列标准的规定；
- d) 如果在种植过程使用了有残留限量的农药，每批采收前应对蔬菜进行农残的快速检测，在销售前应进行农残留物抽样检测，残留量不得超过有关标准的限量要求；
- e) 购买植保产品时应索要供应商资质和合格证明文件，并能提供购买数量、日期及发票/收据等信息；
- f) 植保产品储存（适用时）应符合生产地法律法规要求，在安全、适宜、远离其他物料的专门场所合理存放，避免交叉污染；
- g) 植保仓库（适用时）应上锁，并只允许接受过正规培训的专业人员保管植保仓库钥匙和进出植保产品仓库；
- h) 应记录植保产品处理的水果名称和品种、使用日期、植保产品的商品名称和有效成分、使用人员、使用量、施用机械等信息；
- i) 不应使用国家禁止的植保产品。

5.2.5 无害化处理

应满足以下要求：

- a) 如种植需使用地膜、防虫网等覆盖物，应合理、适量使用可降解的环保材料，并及时回收废弃地膜、防虫网等进行无害化处理；
- b) 废弃、过期农药及农药包装废弃物应交由有资质的公司进行统一处理；
- c) 应妥善保管、标识和处理弃用或过期的植保产品。

5.2.6 采后处理

应满足以下要求：

- a) 产品和设备器具应保证清洁，不得对产品造成污染；
- b) 所有采后化学药品处理应记录，记录应包括：药品名称、销售方名称、药品类型、药品数量、处理地点、处理日期、处理原因、施用机械、操作人员等；
- c) 应减少产品采后化学处理，实行预冷处理、冷库贮藏和冷链运输。

5.2.7 预冷和储存

应满足以下要求：

- a) 仓库应保持清洁，并设有温度等调控设备；
- b) 包装和储存环节应保留相关记录；
- c) 应根据水果的品种特性选择适宜的预冷方式并尽快进行预冷，预冷后的水果应尽快进行贮藏或运输。

6 包装、贮藏和运输要求

6.1 包装要求

应满足以下要求：

- a) 包装应符合相应的食品安全国家标准和包装材料卫生标准的规定；
- b) 包装标签、标示应符合农产品包装和标识管理办法的规定；
- c) 在农产品处理过程如分级、称重农产品时应应对相关设备设施定期进行校准检定；
- d) 应对农产品处理和储存的设施设备进行清洁和保养，以避免污染；

- e) 产品包装层数应不超过 3 层, 包装的成本应不超过产品销售价格的 20%;
- f) 产品销售包装体积扣除食用农产品体积后, 与食用农产品体积之比:
 - 产品净重小于等于 1 kg 时, 应小于 20%;
 - 产品净重大于 1 kg 且小于等于 3 kg 时, 应小于 15%;
 - 产品净重大于 3 kg 时, 应小于 10%;
- g) 包装重量应不超过销售商品总重量的 30%。

6.2 贮藏要求

应满足以下要求:

- a) 应根据水果的数量、保鲜贮藏方式、包装单元规格等配置相应的贮藏设施设备, 贮藏设施、仪器、仪表、量具等应检验合格并定期检定, 入库使用前应对设施和器具进行清洁和消毒;
- b) 储藏时应当按照品种、规格、原料产地、加工程度、洁净度、成熟度分类储藏, 易造成窜味的水果应单独存放并挂牌标识;
- c) 新鲜水果应采用通风库贮藏、冷藏或气调贮藏等方式;
- d) 贮藏期应安排专人做好管理、检查、维护和记录, 确保贮藏期水果品质;
- e) 水果出库应遵循先进先出原则, 并做好出库记录保留文件化信息。

6.3 运输要求

应满足以下要求:

- a) 应根据水果的类型、特征、数量、季节、距离、路况、保鲜要求等选择适宜的运输工具;
- b) 运输工具在使用前后应进行清洁和消毒, 确保水果品质不受影响;
- c) 应确保运输过程中采取温湿度控制措施确保水果符合保鲜要求;
- d) 保鲜贮藏条件差异较大或相互间容易交叉污染的水果应分开运输;
- e) 应保留文件化可追溯信息。

7 追溯要求

7.1 应建立且实施可追溯体系, 保持可追溯的生产全过程记录和可跟踪的生产批号系统。记录的保存期限不得少于二年。可追溯性记录应符合法律、法规及顾客要求。

7.2 应按相关法律、法规与标准要求建立产品召回程序, 验证召回方案的有效性, 并按规定予以记录。

8 产品质量要求

产品质量应符合国家法律法规、食品安全国家标准、产品执行标准、“圳品”标准的要求。

参 考 文 献

- [1]GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 - [2]GB/T 27341-2009 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求
 - [3]GB/T 20014.2-2013 良好农业规范 第2部分：农场基础控制点与符合性规范
 - [4]GB/T 20014.5-2013 良好农业规范 第5部分：水果和蔬菜控制点与符合性规范
 - [5]GB/T 20014.3-2013 良好农业规范 第3部分：作物基础控制点与符合性规范
 - [6]GB/T 20014.4-2013 良好农业规范 第4部分：大田作物控制点与符合性规范
 - [7]GB/T 20014.5-2013 良好农业规范 第5部分：水果和蔬菜控制点与符合性规范
 - [8]《限制商品过度包装要求 食用农产品（征求意见稿）》
-