

# 团 体 标 准

T/ZDBX XX—2023

## 徐闻香蕉

Xuwen banana

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

湛江市农林牧渔地标产品协会 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。

本文件由湛江市农林牧渔地标产品协会提出。

本文件由湛江市农林牧渔地标产品协会归口。

本文件起草单位：湛江市农林牧渔地标产品协会

本文件主要起草人：

# 徐闻香蕉

## 1 范围

本文件规定了徐闻香蕉的术语定义、栽培技术、质量要求、检验方法、检验规则、包装、标识、运输与贮存。

本文件适用于徐闻香蕉。

## 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 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8210-2011 柑桔鲜果检验方法
- GB/T 12456-2021 食品中总酸的测定
- GB 5009.154-2016 食品安全国家标准 食品中维生素B<sub>6</sub>的测定
- GB 5009.91-2017 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.8-2016 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
- NY/T 357 香蕉 组培苗
- NY/T 2120 香蕉无病毒种苗生产技术规范
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- NY/T 3200 香蕉种苗繁育技术规程
- NY/T 4239 香蕉良好农业规范
- NY/T 5022 无公害食品 香蕉生产技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 徐闻香蕉

在徐闻县行政区域范围内种植的香蕉。

## 4 栽培技术

### 4.1 品种

徐闻香蕉主栽品种包括巴西蕉、粉蕉等。

### 4.2 立地条件

选择海拔250m以下，土壤类型为砖红壤，pH值4.5~6.5，土层厚度≥35cm的土地种植。

### 4.3 种苗

组培苗质量应符合NY/T 357的规定。种苗繁育按照NY/T 2120、NY/T 3200的规定执行。

### 4.4 栽培管理

#### 4.4.1 种植密度

根据香蕉种类、品种、土壤肥力、生产周期、果园机械化程度、地势等确定适宜的种植密度,原则上以在香蕉生长盛期叶片能基本荫蔽地面为宜。推荐中秆香蕉品种的种植密度为1950株/hm<sup>2</sup> ~2700株/hm<sup>2</sup>。矮秆品种、土壤较瘦或单造蕉,或坡地与山地建园可适当密植,而高秆品种、土壤较肥沃、平地与水田建园,或果园机械化程度较高者可适当疏植。

#### 4.4.2 定植

4.4.2.1 根据气候条件、栽培目的和市场需求等,确定适宜的定植时期,一般宜选择春植、夏植或秋植,冬季不宜定植。

4.4.2.2 宜选择阴凉天气或晴天下午4时后进行定植,避免在高温干旱天气定植。

#### 4.5 田间管理

##### 4.5.1 除草

定植后初期主要采用人工除草,在假茎高1.2m以上后以化学除草为主,宜选择晴天静风时喷洒除草剂,防止药液喷到蕉叶。

##### 4.5.2 培土

当蕉头(球茎)部分露出地面时,应及时培土,以培土至蕉头不露、根系不露为宜,不宜一次性培土过多。培土通常结合施肥和修畦沟进行。

##### 4.5.3 施肥

应充分满足香蕉植株对各种营养元素的需求,提倡测土配方施肥和增施有机肥,有机肥与化肥、微生物肥料相结合。

##### 4.5.4 水管理

4.5.4.1 应及时排除蕉园积水,防止根际周围淹水。

4.5.4.2 当土壤田间持水量≤75%时应及时灌水,抽蕾期需水量大,应加强灌水,但采果前7d~10d宜停止灌水。

##### 4.5.5 植株管理

及时进行除芽、留芽、病虫害防控、蕉蕾管理、绑蕉等生产管理活动,按照NY/T 5022的规定执行。

##### 4.5.6 病虫害防治

贯彻“预防为主,综合防治”的植保方针,以改善蕉园生态环境、加强栽培管理为基础,综合应用各种防治措施,优先采用农业防治、生物防治和物理防治措施,科学使用化学防治。

#### 4.6 采收

采收方法及采后处理按 NY/T 4239 有关规定执行。

### 5 质量要求

#### 5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观形态	果实梳型好,果指排列整齐,果梳之间、果指之间个体差异小,每串果穗有8梳以上,洁净无日灼。
颜色	皮色青绿或黄绿,色泽鲜明光亮。

项目	要求
口感	果实柔软、滑口、细腻，甜或甜带微酸，有香蕉特有的香味。

## 5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
可食率 (%)	≥ 60
可溶性固形物含量 (%) (20℃折光率)	≥ 18
总酸 (%) (以苹果酸计)	≤ 0.6
维生素B <sub>6</sub> (μg/100g)	≥ 300
钾 (mg/100g)	≥ 250
总糖 (%) (以葡萄糖计)	≥ 18

## 5.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 5.4 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 5.5 净含量

应符合2023年3月16日国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官

将样品置于自然光线下用目视、鼻嗅检验产品的外观。

### 6.2 可食率

按GB/T 8210-2011中5.7.2规定的方法进行。

### 6.3 可溶性固形物

按NY/T 2637规定的方法进行。

### 6.4 总酸 (以苹果酸计)

按GB/T 12456-2021中第三法的规定进行。

### 6.5 维生素 B<sub>6</sub>

按GB 5009.154-2016中第一法的规定进行。

### 6.6 钾

按GB 5009.91-2017中第三法的规定进行。

### 6.7 总糖 (以葡萄糖计)

按GB 5009.8-2016中第二法的规定进行。

### 6.8 污染物限量

按GB 2762的规定进行。

### 6.9 农药最大残留限量

按GB 2763的规定进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一采收日期的香蕉为一批次。

### 7.2 抽样方法

抽样数量应符合表4的规定。

表3 抽样数量

批量箱数	≤100	101~300	301~500	501~1000	>1000
抽样箱数	5	7	9	10	15

### 7.3 交收检验

7.3.1 每批次产品交收前，生产单位都应进行交收检验。

7.3.2 检验项目为感官、包装、标志。

### 7.4 型式检验

7.4.1 有下列情形之一时需进行型式检验：

- a) 每年采摘初期；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- c) 生产环境发生较大变化时；
- d) 国家行政管理部门提出型式检验要求时；
- e) 其它需要型式检验时。

7.4.2 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

### 7.5 判定规则

7.5.1 感官要求的总不合格百分率不超过 10%，理化指标、卫生指标均为合格，则该批产品判为合格品。

7.5.2 理化指标有一项不合格时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格即判为不合格产品。

7.5.3 卫生指标有一项不合格即判为不合格产品。

## 8 标识、包装、运输、贮存

### 8.1 标识

外包装应符合按GB/T 191的规定外，还应标注产品名称、净含量、包装日期、产地、生产单位名称等。

### 8.2 包装

8.2.1 同一批产品包装应为同一产地、品种、等级的产品。

8.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，其它包装材料应符合相关标准要求。包装应牢固，包装内应放产品合格证。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程应防暴晒、雨淋、受潮。

#### 8.4 贮存

产品的贮存温度一般为 $13^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ 。库房应无异味。不得与有毒、有害物品和可释放乙烯的水果混合存放。

参 考 文 献

- [1] 2023年3月16日国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
-