

# DB5104

## 四川省（攀枝花市）地方标准

DB5104/T 127—2025

### 桑椹等级规格

2025-06-06 发布

2025-07-06 实施

# 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 要求 .....	1
5 检验方法 .....	2
6 包装、标志、标识、储存和运输 .....	2
附录 A（资料性） 规格和等级 .....	4

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由攀枝花市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：攀枝花市农业技术推广服务中心、四川省农科院农业资源与环境研究所、四川省三台蚕种场、盐边县农业农村局、中丝天成（攀枝花）丝绸有限公司。

本文件主要起草人：胡涛、王谢、谢琳玲、黄朝举、吴健华、曾刚、韩东、陈宏、潘媛琴、张莉芝、李衍颖、罗红梅、胡启华、罗兴华、谢成德、何杨平、普福敏、胡玉波、张建华。

本文件为首次制定发布。

# 桑椹等级规格

## 1 范围

本文件确立了鲜食桑椹的等级规格要求，检验方法，包装、标志标识、储存和运输。  
本文件适用于攀枝花区域鲜食桑椹的等级规格划分。

## 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/T 29572 桑椹（桑果）  
GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则  
GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品  
NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则  
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法  
DB5104/T 95 农产品监测抽样技术规范 种植业产品

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**果桑** *fruiting mulberry tree*

具有高产优质桑椹（*Mulberries*）生产能力的桑属植物（*Morus species*）。

### 3.2

**鲜食桑椹** *fresh mulberries*

直接从桑树（*Morus alba*）上采摘，且在短时间内保持其自然状态，未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的水果（如烘干、腌制、冷冻等）的富含花青素的新鲜紫色桑椹果实。

### 3.3

**缺陷果** *defect fruit*

存在刺伤、碰伤、压伤、病虫危害、药斑、泥土污染等一种或多种缺陷新鲜桑椹。

## 4 要求

### 4.1 基本要求

所有鲜食桑椹均应满足以下基本要求：

- 果实新鲜。果面洁净，无肉眼可见杂质；
- 果形端正。具有该品种固有特征，无畸形果；

- 色泽明亮。具有该品种成熟时特征色泽，如紫黑色、紫色、紫红色等；
- 风味浓郁。在该品种成熟适度时具有其固有风味和香气，无异味；
- 果实完好。无腐烂、霉变，无药害、无病虫果。

## 4.2 鲜食桑椹的规格

### 4.2.1 规格划分

鲜食桑椹以单果质量为指标，分为大（L）、中（M）、小（S）三个规格，各规格的划分参见附录A中表A.1。

### 4.2.2 容许度要求

允许有10%质量或数量桑椹的规格不符合要求。不符合要求的部分，应该在该规格所示的上下规格中。

## 4.3 鲜食桑椹的等级

### 4.3.1 等级划分

鲜食桑椹的等级主要依据其果实的饱满度、果梗的新鲜度、缺陷果的比例和碰压伤情况，划分为特级、一级和二级，等级划分参见附录A中表A.2。

### 4.3.2 容许度要求

在符合相应级别要求下，各级别桑椹要求：

- 特级允许有 5%的桑椹不符合该规格等级的要求，但同时应符合一级的要求。
- 一级允许有 5%的桑椹不符合该规格等级的要求，但同时应符合二级的要求。
- 二级允许有 5%的桑椹不符合该规格等级的要求，但符合基本要求。

## 5 检验方法

### 5.1 感官测定

用目测法检测，按GB/T 29605规定执行。

### 5.2 检验批次

同一产地、同一品种、同一等级、同一采收批次的桑椹作为一个检验批次。抽样方法按 DB5104/T95 执行。

### 5.3 桑椹质量及缺陷果测定

按GB/T 29572的规定执行。

### 5.4 可溶性固形物含量测定

按NY/T 2637的规定测定。

## 6 包装、标志、标识、储存和运输

## 6.1 包装

6.1.1 包装场地应通风、防潮、防晒、防雨，干净整洁，无污染物，不存放有毒、有异味物品。

6.1.2 选出损伤果、畸形果、特小果、病虫果后，装入干净无毒容器，内置矿泉水冻冰瓶，垫柔软缓冲物，堆码整齐，禁止挤压、堆沤。

6.1.3 包装箱、盒的结构牢固，干燥，洁净，无霉变、无污染，符合 GB 43284 的规定。

## 6.2 标志标识

标识应注明产品名称、净含量、等级、产地、采收日期、包装日期、生产单位、地址等符合 NY/T 1778 的规定，标志上的字迹应清晰、完整、准确，符合 GB/T 191 的规定。

## 6.3 贮藏运输

6.3.1 常温下贮存时间不超过 24 h，放入冷库前先预冷 2 h，低温下（4℃-10℃）贮存不超过 36 h。

6.3.2 应随采随装随运、快装快运快销，运输工具清洁、干燥、无毒。鲜食桑果长途运输采用全程冷链车，货厢内温度控制在-5℃~-10℃，桑果包装箱内温度控制在-0.5℃~-1℃。

附 录 A  
(资料性)  
规格和等级

A.1 规格

规格见表A.1。

表 A.1 规格

规格	大 (L)	中 (M)	小 (S)
单果质量 $w$ (g)	$w \geq 4.0$	$4.0 > w \geq 2.0$	$w < 2.0$

A.2 等级

等级见表A.2。

表 A.2 等级

等级	可溶性固形物	果穗	果梗	碰压伤	虫伤	杂质
特级	$\geq 15\%$	饱满	新鲜 (颜色翠绿, 不干枯, 无萎蔫, 无褐变)	允许轻微碰压伤, 损伤率 $\leq 1\%$	无	无
一级	$\geq 13\%$	饱满	新鲜 (颜色呈淡绿色或黄绿色, 轻度失水, 稍有褐变)	损伤率 $\leq 3\%$	无	无
二级	$\geq 11\%$	比较饱满	新鲜	损伤率 $\leq 5\%$	无	杂质率 $\leq 1\%$