

T/XJZJXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZJXH xxxx—2026

“拜依农庄”特色产品技术规范 拜城小红杏

"Baiyi Farm" Featured product technical specification for Dried apricots

(征求意见稿)

2026 - ** - **发布

2026 - ** - **实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 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 种植要求 1

5 采收 2

6 杏干加工要求 2

7 质量要求 3

8 包装 5

9 贮藏和运输 5

10 检验规则 5

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。

本文件由方圆标志认证集团新疆有限公司提出。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团新疆有限公司、拜城县农业农村局、拜城县乡村振兴服务中心。

本文件主要起草人：张慧娟、王晋启、郭卫华、蒋波、王洁、赵刚。

本文件首次制定。

“拜依农庄” 特色产品技术规范 拜城小红杏

1 范围

本文件规定了“拜依农庄”拜城小红杏的种植过程要求、采收、杏干加工要求、质量要求、包装、贮藏、运输、检验规则的要求。

本文件适用于新疆阿克苏地区拜城县域内拜城小红杏生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.8 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
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
- 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 696 鲜杏
- NY/T 1434-2007 蔬菜中2,4-D等13种除草剂多残留的测定 液相色谱质谱法
- NY/T 3338 杏干产品等级规格
- SN/T 1923 进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- SN/T 2325 进出口食品中四唑嘧磺隆、甲基苯磺安、醚磺隆等45种农药残留量的检测方法 高效液相色谱-质谱/质谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

拜城拜城小红杏

拜城县域种植，成熟时间较晚，肉质软糯，甜度较高的小红杏，当地俗称为吊死干、树上干杏。

4 种植要求

土地选择

应顺应气候规律合理布局，宜选择冻害低风险区建园。应选择地形开阔、阳光充足、通风良好，具备灌溉和排水条件良好的平整土地。

品种选择

应选择适应当地自然条件、抗病虫害和品质优良的种苗。

栽植

春栽宜在土壤解冻后至杏树萌芽前，秋栽宜在杏树落叶休眠后至土壤封冻前，株行距（2 m~3 m）×（4 m~5 m）或（4 m~5 m）×6 m为宜。主栽拜城小红杏树7~10棵之间种植色买提杏、木亚格杏树等作为授粉树。

整形修剪

幼树期杏树在2月份开始修剪，采用自然圆头形、开心形，全树留5~6个枝，逐年选留，错落分布，层间不明显，无明显主干，树体长大后，树冠呈半圆形。初果期杏树继续培养各级骨干枝，扩大树冠主要以冬季修剪为主，短截主枝延长头，自然开心形树形在主枝上培养结果枝组，疏散分层形培养第二、三层主枝及结果枝组。夏季对生长直立、过密的新梢进行疏枝，可通过抹芽、拉枝、扭梢、摘心等方法抑制新梢旺长，缓和树势，促进花芽分化。盛果期杏树调整优化结果枝组，分布合理，错落有致，保持树冠通风透光，及时疏除密枝、轮生枝、重叠枝和病虫枯枝，回缩多年生结果枝、衰老枝和过弱枝，更新培养新的结果枝组。

4.1 花果管理

4.1.1 根据树龄、枝量、花芽量随枝修剪。

4.1.2 疏花时应疏除串花、弱花、中心花，去小果、虫果、畸形果。花果偏少时应注意保花保果。

4.1.3 授粉树与主栽品种互为授粉，授粉品种应与主栽品种花期相遇，授粉亲合良好。

4.2 灌溉

全年浇水的原则是前促后控，宜采用节水灌溉技术。根据杏树土壤墒情确定灌水时间，可灌萌芽水1次、果实膨大期水1次~2次、果实采后期1次、封冻水1次。

4.3 施肥

应以有机肥为主，化肥为辅。根据杏树生长需要，推荐使用菌肥、腐殖酸类肥料。肥料应符合 NY/T 394 的规定。采收后至土壤结冻前施用基肥，应结合花前、花后、幼果膨大期等物候期灌水时适量追肥。

4.4 有害生物防治

4.4.1 病虫害防治优先采用农业防治、物理防治、生物防治，科学合理利用化学防治。农药使用应满足安全间隔期的要求，交替用药，尽量减少对环境的危害。出现的病虫害采取化学防治方法时，应使用高效、低毒、低残留的植保产品，应符合 NY/T 393 有关规定。

4.4.2 飞鸟类的防治采用物理方法，在园中放置假人、假鹰或果园上空悬浮画有鹰、猫等图形的气球。

5 采收

采收前15 d停止灌水，雨后1 d内不应采收。采收前20 d禁止喷施农药。根据杏的成熟期和用途，适时分期分批人工采收，采收轻拿轻放，采摘后装箱前剔除病果、虫果、畸形果、伤果、小果。作为鲜杏销售的采收期为7~8月，作为杏干销售的采收期为8~9月。

6 杏干加工要求

6.1 制干方法

晾晒法、烘干法。

6.1.1 晾晒法

选择周边范围内无污染，交通便利，离杏园较近，地势较高的开阔通风良好地带为晾晒场，设置晾晒架，摊开果实晾晒，遇降雨进行防水遮盖，每天翻动3~5次，10 d~15 d可达到成品。

6.1.2 烘干法

选用热风循环烘干设备、微波烘干设备、电烘烤箱等烘干设备进行烘干操作。机器烘干温度为30℃~55℃。

7 质量要求

7.1 感官要求

7.1.1 鲜杏感官要求

应符合表1的规定。

表1 鲜杏感官要求

项目	指标	检测方法
外观	果实成熟度适宜，果形端正、大小均匀，果面光滑，无腐烂、无虫害、无机械损伤或明显裂纹，无摩擦挤压伤	NY/T 696
色泽	具有本品种成熟时应有的色泽	
气味和滋味	具有本品种固有的气味和滋味，无异味	

7.1.2 杏干感官要求

应符合表2的规定。

表2 杏干感官要求

项目	指标	检测方法
外观	杏干制品饱满，完整，大小均匀，虫蛀果≤5%，干瘪果≤1%	NY/T 3338
色泽	呈淡黄、橙黄、棕黄或黄褐色，色泽均匀一致	
风味	具有本产品典型风味，无异味	
杂质	无杂质	

7.2 质量指标

7.2.1 鲜杏质量指标

应符合表3的规定。

表3 鲜杏质量指标

项目	指标	检测方法
可溶性固形物/%	≥ 18	NY/T 696
总酸（可滴定酸）/%	≤ 2.2	NY/T 696
钾/（mg/kg）	≥ 500	GB 5009.91

7.2.2 杏干质量指标

应符合表4的规定。

表4 杏干质量指标

项目	指标	检测方法
水分/%	≤ 25	GB 5009.3

项目	指标	检测方法
总糖, g/100g	$\geq$ 30	GB 5009.8
钾, (mg/kg)	$\geq$ 3000	GB 5009.91

7.3 安全性指标

7.3.1 鲜杏污染物限量

应符合GB 2762的规定, 具体见表5的规定。

表 5 鲜杏污染物限量指标

项目	指标	检验方法
铅 (以Pb计) /(mg/kg) $\leq$	0.1	GB 5009.12
镉 (以Cd计) /(mg/kg) $\leq$	0.05	GB 5009.15

7.3.2 杏干污染物限量

应符合GB 2762的规定, 具体见表6的规定。

表 6 杏干污染物限量指标

项目	指标	检验方法
铅 (以Pb计) /(mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.12

7.3.3 鲜杏农药残留限量

应符合GB 2763的规定, 具体见表7的规定。

表 7 鲜杏农药残留限量指标

项目	指标	检验方法
溴氰菊酯/(mg/kg) $\leq$	0.05	GB 23200.113
杀扑磷/(mg/kg)	不应检出	GB 23200.113
阿维菌素/(mg/kg) $\leq$	0.03	GB 23200.121
吡虫啉/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB 23200.121
多菌灵/(mg/kg) $\leq$	2	GB 23200.121
草甘膦/(mg/kg) $\leq$	0.1	SN/T 1923
2,4-滴和2,4-滴钠盐/(mg/kg) $\leq$	0.05	NY/T 1434
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 /(mg/kg) $\leq$	0.5	GB 23200.113
乐果/(mg/kg)	不应检出	GB 23200.121
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯/(mg/kg) $\leq$	0.2	GB 23200.113
辛硫磷/(mg/kg) $\leq$	0.05	GB 23200.121
啉霉胺/(mg/kg) $\leq$	3	GB 23200.113
戊唑醇/(mg/kg) $\leq$	2	GB 23200.121

7.3.4 杏干农药残留限量

应符合GB 2763的规定，具体见表8的规定。

表 8 杏干农药残留限量指标

项目	指标	检验方法
胺苯磺隆/(mg/kg) ≤	0.01	SN/T2325
除虫菊素/(mg/kg) ≤	0.2	GB/T 20769
杀扑磷/(mg/kg)	不应检出	GB 23200.113
乐果/(mg/kg)	不应检出	GB 23200.121

8 包装

鲜杏、杏干使用的包装材料应清洁干燥，无毒、无害、无异味。包装容器应透气和防潮。内包装应使用食品级包装材料，并应考虑包装材料的生物降解和回收利用。防腐保鲜剂选用国家允许使用的产品。

9 贮藏和运输

9.1 贮藏

鲜杏应冷藏贮藏，贮藏温度一般为 0℃~3℃，贮藏过程中保持库温稳定。杏干宜低温贮藏，贮藏温度不高于 10℃为宜。

9.2 运输

运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等。运输过程严禁与有毒、有异味的物品混装。鲜杏应采用冷链或航空运输方式，低温冷链运输温度以 0℃~5℃为宜。杏干常温运输。

10 检验规则

10.1 批次

- 10.1.1 鲜杏：同一基地、同一品种、同时采收的鲜杏作为一个检验批次。
- 10.1.2 杏干：由相同的加工方法生产的同一品种、同时生产的杏干制品作为一个检验批次。

10.2 抽样

鲜杏、杏干抽样：同一批次杏果，从不同位置、不同层次进行随机多点取样，采样点不应少于 5 点，抽取样品后进行混合，每一点采样量应根据样品需要的总量平均计算，样品数量不少于 2 kg，平均分为2份，一份检测，一份留存备查。

10.3 检验

10.3.1 交收检验

- 10.3.1.1 每批产品销售前，都应进行交收检验。交收检验合格并附合格证明文件，方可交收。
- 10.3.1.2 鲜杏交收检验项目包括：感官要求、可溶性固形物。杏干制品交收检验项目包括：感官要求、水分。

10.3.2 型式检验

10.3.2.1 鲜杏、干杏型式试验应在每年进行一次，应对第 7 章中规定的所有项目进行检验。在有下列情形之一时，应随时进行：

- a) 交收检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

10.4 判定规则

检验项目若有不符合，可进行复检，以复检结果为准。若复检结果中仍有不符合，判定该批产品为不合格。检验项目结果符合要求时，判定为合格。
