

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 拜城葡萄

"Baiyi Farm" Featured product technical specification for grape

(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 3

6 质量要求 3

7 包装、储存、运输 4

8 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 拜城葡萄

1 范围

本文件规定了“拜依农庄”葡萄的种植要求、采收、质量要求、包装、储存、运输和检验规则的要求。

本文件适用于新疆阿克苏地区拜城县域内葡萄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 5009.12 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 16862 鲜葡萄冷藏技术
- 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 469 葡萄苗木
- 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 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- 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
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- SN/T 4558 出口食品中三环锡（三唑锡）和苯丁锡含量的测定

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 种植要求

4.1 土地选择

选择地势平坦，通透性、排水良好的土壤。

4.2 品种选择

应选用经国家和新疆维吾尔自治区登记、本地抗病虫害和品质优良的品种。

4.3 育苗

应选用优质、冬芽饱满、无病虫害的一年生成熟枝条，采用扦插或嫁接技术繁殖。葡萄苗木应符合 NY 469 要求。

4.4 栽植

扦插苗和嫁接苗3月中旬至4月中旬定植。株距为0.8 m~1 m，行距为3.5 m~5 m。按栽植行距挖定植沟，定植沟深度、宽度100 cm；挖沟时表土与底土分开放置，回填时，定植沟底铺一层作物秸秆，每亩施腐熟有机肥3 m³~4 m³，与表土混匀后回填，再回填底土；浇水沉实后平整畦面和沟底，保留沟深20 cm~40 cm。苗木定植前苗木用清水浸泡12 h~24 h，苗木根系保留15 cm，再使用1 %硫酸铜或3 波美度~5 波美度石硫合剂对苗木进行消毒后栽植。在定植沟内挖深20 cm~40 cm定植穴，放入苗木埋土、踏实，及时灌水。

4.5 抹芽定梢

新梢生长到10 cm左右时，抹除双芽中的弱芽、瘪芽、畸形芽，保留生长健壮的芽，疏去双穗中的弱穗，使保留的果穗有充足的养分；新梢长到30~40 cm时要进行绑缚，每20~30 cm保留1个新萌发有葡萄果穗的枝条，疏除过密枝条及残弱枝、徒长枝。

4.6 栽培架式

根据园区的规模、地形、地势、种植模式及品种生长势，选择采用篱架或棚架等架式。

4.7 花果管理

4.7.1 摘心

开花前5~6天，对结果枝进行摘心。摘除果穗以下叶腋下发出的二次枝，提高坐果率。

4.7.2 疏花穗

5月中旬疏花穗，弱枝不留穗，中庸枝留1穗，花量不足时，部分健壮枝条留2穗；大穗掐去花序末端四分之一到五分之一，剪掉花序上部1~2个小穗。

4.7.3 疏果、套袋

6月中旬进行疏果，每穗留60~80粒，保证果粒均匀膨大。疏果后对果穗进行套袋。

4.8 中耕除草

生长期采用中耕、人工除草相结合的方式清除杂草。葡萄中耕除草的最佳时间为春季葡萄萌芽前、注芽前、花期之前、果实膨大期等。

4.9 灌水

采用沟灌或滴灌方式进行灌溉，灌水应遵循“前促、后控和中间足”的原则，生长期每隔10~20天灌水1次。8月中旬开始控水，葡萄枝下架前灌足越冬水。

4.10 施肥

施足基肥，坚持“有机肥为主、化肥为辅”的原则。3月份葡萄藤蔓上架后，结合灌水追肥1次，为葡萄萌芽、新梢发育及果穗发育提供充足养分。追肥在距离葡萄根部30~50 cm的地方，开挖深度10 cm、长30~50 cm的条沟或分2~3个点施入，施肥后用土覆盖。5月份开花后追施氮磷钾肥，追肥后灌水1次，促进葡萄果实膨大，提高当年产量和品质。8月份，晚熟品种叶面喷洒叶面肥1次，促进枝条成熟和果实着色。10月份在距离葡萄根部30~50 cm的施肥坑，或开挖深35~40 cm、宽30 cm的施肥沟。每亩667 cm²施腐熟的农家肥2500~3000 kg，以保证养分供应、疏松土壤，促进根系发育。肥料使用符合 NY/T 394 的规定。

4.11 病虫害防治

4.11.1 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。

4.11.2 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。

4.11.3 每年 3 月份葡萄上架后萌芽前喷石硫合剂 1 次，防治病虫害。

4.12 整枝、清园、下架埋土

4.12.1 在主蔓上按 20~30 cm 间距，对当年生健壮成熟（木质化）枝条，留 2~4 节短截。延长枝留 10 节左右短截。

4.12.2 清扫枯枝落叶、病残果，进行深埋，减少越冬病虫害基数。修剪后将枝蔓下架，顺势放在葡萄沟中进行埋土。埋土前，全园喷施石硫合剂 1 次，降低病虫害越冬基数。

4.12.3 在葡萄种植行 80~120 cm 外取土，埋土厚度 30 cm 以上，宽度 1~1.2 m，保持土壤湿度，在土壤封冻前完成埋土工作，避免葡萄树发生冻害，如发现有缝隙、孔洞等要覆土，确保不发生冻害。

5 采收

葡萄采收前 7 d~20 d 停止浇水。采收前 30 d 不应使用杀虫剂，采收前 15 d 不应使用杀菌剂，不应使用催熟剂。采收时保留穗柄 3~4 cm，轻采轻放，避免碰伤果穗和抹掉果实表面的果粉。

6 质量要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
穗形和果形	具有品种固有的特征，无霉变、无腐烂	目测法
果面	新鲜清洁，表面具有本品种自然成熟所特有的果粉果蜡	
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	酸甜适口、具有本品种特有的风味、无异味	

6.2 质量指标

应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

项目	指标	检测方法
可溶性固形物/% $\geq$	18	NY/T 2637
总酸（以乙酸计）/g/L $\leq$	7	GB 12456
钾/（mg/kg） $\geq$	2000	GB 5009.91

6.3 安全性指标

6.3.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，具体见表 3 的规定。

表 3 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) ≤	0.05	GB 5009.15
-------------------	------	------------

6.3.2 农药残留限量

应符合GB 2763的规定，具体见表4的规定。

表4 农药残留限量指标

项目	指标	检验方法
多菌灵/(mg/kg) ≤	3	GB 23200.121
甲基硫菌灵/(mg/kg) ≤	3	GB 23200.121
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯/(mg/kg) ≤	0.2	GB 23200.113
烯酰吗啉/(mg/kg) ≤	5	GB 23200.121
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐/(mg/kg) ≤	0.03	GB 23200.121
联苯菊酯/(mg/kg) ≤	0.3	GB 23200.113
醚菌酯/(mg/kg) ≤	1	GB 23200.121
氟硅唑/(mg/kg) ≤	0.5	GB 23200.121
阿维菌素/(mg/kg) ≤	0.03	GB 23200.121
丁氟螨酯/(mg/kg) ≤	0.6	GB 23200.121
氧乐果/(mg/kg)	不应检出	GB 23200.113
克百威/(mg/kg)	不应检出	GB 23200.121
敌敌畏/(mg/kg) ≤	0.2	GB 23200.113
溴氰菊酯/(mg/kg) ≤	0.2	GB 23200.113
氰戊菊酯/(mg/kg) ≤	0.2	GB 23200.113
苯醚甲环唑/(mg/kg) ≤	0.5	GB 23200.113
马拉硫磷/(mg/kg) ≤	8	GB 23200.113
杀虫脒/(mg/kg)	不应检出	GB 23200.121
联苯肼酯/(mg/kg) ≤	0.7	GB/T 20769
噻螨酮/(mg/kg) ≤	1	GB 23200.121
三环锡/(mg/kg) ≤	0.3	SN/T 4558
百菌清/(mg/kg) ≤	10	NY/T 761
腐霉利/(mg/kg) ≤	5	GB 23200.113
草甘膦/(mg/kg) ≤	0.1	SN/T 1923
啉菌环胺/(mg/kg) ≤	20	GB 23200.121
戊菌唑/(mg/kg) ≤	0.2	GB 23200.121
异菌脲/(mg/kg) ≤	10	GB 23200.121

7 包装、储存、运输

7.1 包装

包装容器选择清洁卫生、无毒和无异常气味，透气的产品。

外包装宜采用符合要求材料，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。

7.2 储存

葡萄采摘后应立即对葡萄进行预冷，暂不能进行预冷的，需把葡萄放置在阴凉通风处，但不应超过 24 h；冷藏温度应控制在 $-1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，在整个冷藏期间要保持库温温度。

7.3 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。运输过程中严禁与有毒、有异味的物品混装。葡萄应采用冷链或航空运输方式，低温冷链运输温度以 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 为宜。

8 检验规则

8.1 批次

同一基地、同一品种、同时采收的鲜葡萄作为一个检验批次。

8.2 抽样

同一批次葡萄，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，平均分为两份，一份检测，一份留存备查。

8.3 检验

8.3.1 交收检验

8.3.1.1 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。

8.3.1.2 鲜葡萄交收检验项目包括：感官要求、可溶性固形物。

8.3.2 型式检验

鲜食葡萄型式试验应在每年进行一次，应对第 6 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。

8.4 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。