

团 体 标 准

T/ CXMHT 1-2022

苍溪县红阳猕猴桃鲜果等级标准

2022-08-20 发布

2022-09-21 实施



目 次

前言.....	3
1 范围.....	4
2 规范性引用文件.....	4
3 术语和定义.....	4
4 质量等级要求.....	4
5 检验方法.....	6
6 检验规则.....	7
7 包装、标识.....	8

团体标准《苍溪县红阳猕猴桃鲜果等级标准》

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

本文件依据国家市场监督管理总局、国家标准化管理委员会 2021 年 10 月 11 日发布的《猕猴桃质量等级》（GB/T 40743—2021），结合苍溪县红阳猕猴桃果实特点、特征而制定。

本文件由苍溪县猕猴桃协会牵头，苍溪猕猴桃产业技术研究所起草，苍溪县猕猴桃专家咨询团审核。

本文件主要起草人：刘 原、闫书贵、罗 淇、张文杰、马建伟、陈诗豪、吴世权、汪仕林、何仕松、董官勇、杨佐泉、范 跃

苍溪县红阳猕猴桃质量等级

1 范围

本文规定了红阳猕猴桃鲜果的规格、等级、检验方法、判定规则、包装和标识。

本文适用于广元市苍溪县内种植的红阳猕猴桃品种果实的分级。

2 规范性引用文件

GB/T 40743—2021 猕猴桃质量等级

GB/T 191 包装储运图示标本

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 30763 农产品质量分级导则

NY/T 1794 猕猴桃等级规格

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 896—2004 绿色食品产品抽样准则 第4部分：水果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 苍溪县

苍溪县指四川省苍溪县行政区划内适宜种植红阳猕猴桃区域。

3.2 红阳猕猴桃

红阳猕猴桃指四川省苍溪县行政区划内红阳猕猴桃适宜种植区内种植的红阳猕猴桃。

3.3 红阳猕猴桃鲜果

红阳猕猴桃鲜果指四川省苍溪县行政区划内红阳猕猴桃适宜种植区内种植的红阳猕猴桃所采摘的鲜果。

3.4 品种典型特征

品种典型特征是指本品种果实达到采收成熟度时固有的形状、色泽和内质。

4 质量等级要求

4.1 基本要求

具有品种典型特征。采收时期标准果的果实可溶性固形物含量 $\geq 7\%$ ，干物质含量 $\geq 18\%$ ；有机果（生态果）可溶性固形物含量 $\geq 8\%$ ，干物质含量 $\geq 20\%$ 。

4.2 等级划分

按照 GB/T 40743—2021 规定的原则并参考 NY/T 1794，将符合基本要求的猕猴桃标准

鲜果分为特级、一级和二级，各等级指标应符合表 1 规定，猕猴桃有机（生态）鲜果分为特级、一级和二级，各等级指标应符合表 2 规定。

表 1 标准果等级指标要求

项目		等级		
		特级	一级	二级
感观指标	形变总面积/cm ²	无	≤1	≤2
	色变总面积/cm ²	无	≤1	≤2
	果实表面水渍印，泥土等污染总面积/cm ²	无	≤1	≤2
	轻微擦伤、已愈合的刺伤、疮疤等果面缺陷总面积/cm ²	无	≤1	≤2
	空心、木栓化或者果心褐变等果肉缺陷总面积/cm ²	无	≤1	≤2
	果形	长圆柱形或倒卵圆形，无畸形。	长圆柱形或倒卵圆形，无畸形。	长圆柱形或倒卵圆形，无明显畸形。
	果面	无污染，无皱缩，无疤痕，无缺陷；果面着色均匀，呈黄绿色或浅绿色。	无污染，无皱缩，疤痕、斑迹或缺陷总面积≤1cm ² ，果面着色均匀，呈黄绿色或浅绿色。	无污染，无皱缩，疤痕、斑迹或缺陷总面积≤2cm ² ，果面黄绿色或浅绿色。
	果肉	果肉黄绿色或黄色，果心红色。	果肉黄绿色或黄色，果心红色。	果肉黄绿色或黄色，果心红色。
种子颜色	褐色	褐色	褐色	
单果重/g	≥80	70~80	60~70	
缺陷果(%)	0	≤2	≤3	
注 1：形变指果面不平整、不端正、皱缩，存在缺陷。				
注 2：色变指果面有水渍印、泥土、污物、伤疤、日灼及其他杂质。				

表 2 有机（生态）果等级指标要求

项目		等级		
		特级	一级	二级
感观指标	形变总面积/cm ²	无	≤1	≤2
	色变总面积/cm ²	无	≤1	≤2
	果实表面水渍印,泥土等污染总面积/cm ²	无	≤1	≤2
	轻微擦伤、已愈合的刺伤、疮疤等果面缺陷总面积/cm ²	无	≤1	≤2
	空心、木栓化或者果心褐变等果肉缺陷总面积/cm ²	无	≤1	≤2
	果形	长圆柱形或倒卵圆形, 无畸形。	长圆柱形或倒卵圆形, 无畸形。	长圆柱形或倒卵圆形, 无明显畸形。
	果面	无污染, 无皱缩, 无疤痕, 无缺陷; 果面着色均匀, 呈黄绿色或浅绿色。	无污染, 无皱缩, 疤痕、斑迹或缺陷总面积≤1cm ² , 果面着色均匀, 呈黄绿色或浅绿色。	无污染, 无皱缩, 疤痕、斑迹或缺陷总面积≤2cm ² , 果面黄绿色或浅绿色。
	果肉	果肉黄绿色或黄色, 果心红色。	果肉黄绿色或黄色, 果心红色。	果肉黄绿色或黄色, 果心红色。
种子颜色	褐色	褐色	褐色	
单果重/g	≥70	60~70	50~60	
缺陷果 (%)	0	≤2	≤3	
注 1: 形变指果面不平整、不端正、皱缩, 存在缺陷。				
注 2: 色变指果面有水渍印、泥土、污物、伤疤、日灼及其他杂质。				

5 检验方法

5.1 感观检验

将鲜果置于自然光下, 果形、果面指标主要采用目测法; 果肉、种子解剖后采用目测法; 果面、果肉缺陷可借助放大镜、水果刀、量具等进行。果面缺陷检验时, 一个果实存在多种缺陷, 只记录主要的缺陷, 不合格果率按照公式 (1) 计算, 用百分数表示, 精确到小数点后一位。

$$\beta = \frac{m_i}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中： β 指单项不合格率； m_1 指不合格果质量或果数，g 或个； m 指检验样本数的总质量或总果数，g 或个。

5.2 单果重

用精度 0.1g 以上的电子秤分别测定单果重量。

5.3 可溶性固形物的测定

按 NY/T 2637 的规定测定。

5.4 干物质的测定

按照 GB 5009.3 中规定的方法进行水分含量 (m_0) 测量，干物质含量按照公式 (2) 计算，用百分数表示，精确到小数点后一位。

$$\alpha = 1 - m_0 \dots\dots\dots (2)$$

式中： α 指干物质含量，%； m_0 指鲜果水分含量，%。

6 检验规则

6.1 组批

同一园地、同一品种、同一成熟度、同一批采收、同一等级的产品作为一个检验批次。

6.2 抽样

6.2.1 果品的取样准备

果品取样要求及时，每批果品要单独取样。如果由于运输过程发生损坏，其损坏部分（包装盒、包装箱等）应与完整部分隔离，并进行单独取样。如果认为果品不均匀，除贸易双方另行磋商外，应当把正常部分单独分出来，并从每一批中取样鉴定。

抽检果品要从果品的不同位置 and 不同层次进行随机取样。

6.2.2 抽样量

按 NY/T 896-2004 的规定执行。

6.3 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，检验内容为 4.1 规定的所有项目。检验合格的产品方可交收。

6.4 判定规则

交收检验项目全部符合本文件相应要求的，判定该批产品符合等级规定。若检验结果中有一项不符合的，允许从该批产品中酌情增加应抽检数量 20% 进行复检不合格项一次，若复检仍不符合的，则判为该批产品不符合等级规定。

6.4.1 通用要求

各级果品容许度规定允许的不合格果，只能是邻级果，不允许隔级果。容许度的测定以检验全部抽检包装件的平均数计算。容许度规定的百分率一般以数量或重量计算。

6.4.2 产地验收及质量检验容许度

特级果允许有 5%以下的果实不符合本等级规定的等级划分要求；一级果允许有 10%以下的果实不符合本等级规定的等级划分要求；二级果允许有 10%以下的果实不符合本等级规定的等级划分要求。

单个包装内最大果实与最小果实单果重差异按照 NY/T 1794 规定执行。

7 包装、标识

7.1 包装

果实应用适当保护的方式包装，包装内不得有异物；单个包装内的果实产地、品种、品质和等级相同；果实上的粘贴物除去时，既不能留下可见的胶水痕迹，也不能导致果皮缺陷；包装材料应洁净且不会对产品造成外部或内在的损伤，包装材料尤其是说明书和标识，其印刷和粘贴应使用无毒的墨水或胶水；特级和一级猕猴桃果实建议单层托盘包装，果实之间应隔开。

7.2 标识

应在各包装的同一侧外面，标明产品名称、品种、产品执行标号、等级、大小、生产单位和详细地址、产地及采收、包装日期等。要求字迹清晰、完整、准确。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。