

ICS 67.080.10

CCS B 31

T/FJAASS

团 体 标 准

T/FJAASS 002—2024

常太枇杷质量等级

Grade of Changtai Loquat

2024 - 01 - 05 发布

2024 - 01 - 05 实施

福建省农学会 发布
福建省农业科学院

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。

本文件由福建省农业科学院提出。

本文件由福建省农学会归口。

本文件起草单位：福建省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、常太镇人民政府、莆田市宏耕农业发展有限公司、福建省农业科学院果树研究所、莆田市农业科学研究所、莆田市城厢区经济作物技术推广站、莆田市城厢区枇杷协会、福建省绿色食品发展中心。

本文件主要起草人：韦航、傅建炜、方灵、史梦竹、蔡向伟、林忠贞、刘小英、蒋际谋、梁启富、司瑞茹、李志峰、汤宇青。

常太枇杷质量等级

1 范围

本文件规定了常太枇杷的质量要求、检验方法、标签标志、包装、运输与贮存。
本文件适用于莆田市常太镇种植的枇杷质量等级判定。

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 7718 预包装食品标签通则
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 13867 鲜枇杷果
GB/T 40446 果品质量分级导则
GB/T 40827 枇杷采后处理技术规程
NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
NY/T 2304 农产品等级规格 枇杷
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

常太枇杷

在福建省莆田市城厢区常太镇现辖行政区域范围内的自然生态环境条件下，选用规定的解放钟、早钟6号、贵妃、白梨、乌躬白、三月白、白雪早等枇杷品种，按照规定的栽培技术进行生产的枇杷鲜果。

4 质量要求

4.1 感官要求

常太枇杷感官要求见表1。不符合表1所列的感官要求为等外果。

表 1 感官要求

项目	一等	二等
果形	整齐端正，具该品种特征	基本整齐端正，达到品种特征
果皮色泽	着色好，无明显锈斑	着色较好，锈斑面积不超过 5%
毛茸	完整	基本完整
生理障碍	无萎蔫、日灼、裂果及其他生理障碍	允许轻微萎蔫、日灼、裂果，三者果粒数不超过 10%，无其他严重生理障碍
病虫害	无病虫害危害症状	
损伤	无刺伤、划伤、压伤、擦伤等机械损伤	

4.2 规格要求

常太枇杷依据单果重量分为特级、一级和二级，见表 2。不符合表 2 所列的规格要求为级外果。

表 2 规格要求

项目	品种	特级	一级	二级
白肉枇杷类单果总量 /g	贵妃	≥ 65	50~64	40~49
	白梨	≥ 50	40~49	30~39
	乌躬白	≥ 60	50~59	40~49
	三月白	≥ 60	45~59	35~44
	白雪早	≥ 60	45~59	35~44
红肉枇杷类单果总量 /g	解放钟	≥ 75	60~74	50~59
	早钟 6 号	≥ 65	50~64	40~49

4.3 理化要求

常太枇杷理化要求应符合表 3 的规定。

表 3 理化要求

项目	类别	一等	二等
可溶性固形物/%	白肉类	> 12	10 ~12
	红肉类	> 10	8 ~10
总酸/g/100 mL	白肉类	≤ 0.6	
	红肉类	≤ 0.7	
固酸比	白肉类	≥ 20:1	
	红肉类	≥ 16:1	
可食率/%	白肉类	≥ 65	
	红肉类	≥ 68	

4.4 容许度

4.4.1 质量容许度

应符合如下要求：

- 一等果允许有 5%的果实不符合本等级的要求，但应符合二等的要求；
- 二等果允许有 10%的果实不符合本等级的要求，但应符合基本要求。

4.4.2 规格容许度

在整批产品中同一等级果实大小差异不宜过于显著，同一等级中同一包装内的单个果实质量差值不超过 10 g。

4.5 安全指标

常太枇杷农药残留限量应符合 GB 2763 的要求，污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。每件净重误差不得超过 5%。

5 检验方法

5.1 感官要求

果形、果梗、色泽、伤害等外观性状，果肉色泽和风味及质地均以感官检验为准。要求参与检验的人感官正常且具有相当的鉴评经验，参与品鉴的人数应不少于 3 人，其中至少 1 人为专业人员。

5.2 单果重量

按 NY/T 2304 的规定执行。

5.3 可食率

取样品（至少 20 个），剪去果梗，采用精度为 0.1 g 电子天平进行称重，并将果实各部分分开，称量果皮、种子、心皮、萼筒等全部不可食部分的重量，按公式（1）计算可食部分百分率：

$$\text{可食率 (\%)} = \frac{\text{全果重} - \text{不可食部分}}{\text{全果重}} \times 100\% \quad (1)$$

5.4 可溶性固形物

按 NY/T 2637 的规定执行。

5.5 总酸

按 GB 12456 的规定执行。

6 标签标志、包装、运输、贮存

6.1 标签标志

6.1.1 常太枇杷标签标识应符合 GB 7718 的规定；外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 常太枇杷标志的基本内容包括：

- a) 产品名称；
- b) 产地；
- c) 净重；
- d) 外观质量分等；
- e) 品种规格分级；
- f) 生产单位名称和地址；
- g) 出场日期；
- h) 保存期。

6.2 包装

6.2.1 内包装容器（如保鲜袋、果盒、果篓、果筐等）应质地坚实、清洁干燥、无毒性、无异味、无虫蛀、无腐蚀、无霉变等现象，内部无可能刺伤果实的毛刺等，并衬以符合卫生要求的洁净的软纸或发泡塑料等软质衬垫物。

6.2.2 外包装容器应清洁、无异味，包装牢固，坚实耐用，开有相当其表面积 5% 左右的通气孔。

6.2.3 每一包装容器内只能装同一品种、同一等级、同一级别的果实，不得混装。

6.2.4 同一批货物各件包装的净重应完全一致。

6.3 运输

有条件的可采用冷链运输，运输工具应清洁卫生、无异味，不与有毒有害物品混运。运输途中应迅速、平稳，减少颠簸。装卸时轻拿轻放。

6.4 贮存

置于 7~10℃条件下贮存为宜。不与有毒、有害物品混合存放，不与其他易释放乙烯的果品混放。贮存时需标明贮存起止日期，贮存过程中应定期检查。

全国团体标准信息平台