

T/SYLL

三亚市榴莲协会团体标准

T/SYLL 005—2025

榴莲鲜果

Fresh durian

(报批稿)

2025 - 05 - 24 发布

2025 - 06 - 01 实施

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。

请注意本文件的有些内容有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由海南省农业科学院三亚研究院提出。

本文件由三亚市榴莲协会归口。

本文件起草单位：海南省农业科学院三亚研究院、海南省优旗农业有限公司、三亚市优迪良禾农业有限公司、万保农牧集团有限公司、海南省农业科学院热带果树研究所。

本文件主要起草人：钟义旺、冯学杰、冯彦辉、张向东、杜百忠、杨福旺、李向宏、谢圣华、邓会栋、郭利军、孙阳阳、张晶、乔阳。

榴莲鲜果

1 范围

本文件规定了榴莲 (*Durio zibethinus* Murr.) 鲜果领域内涉及的术语和定义、鲜果规格、等级、成熟度判断、卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存及运输事项。

本文件适用于海南榴莲鲜果。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

NY/T 1437 榴莲

3 术语和定义

3.1 海南榴莲 hainan durian

在海南种植，符合本标准要求榴莲。

3.2 榴莲鲜果 fresh durian

从榴莲树上采摘的、经初加工的带壳榴莲新鲜果实。

3.3 缺陷果 defective fruit

由于自然原因或人为因素造成果实缺陷，包括畸形果、裂果、病虫害或机械伤等。

4 要求

4.1 基本要求

榴莲鲜果应满足下列要求,并应符合 NY/T 1437 的规定:具有本品种的固有特征,果实外观完整、新鲜;包装箱内外没有虫体、霉菌或其他污物;没有因环境污染而产生的异味;没有腐烂和霉变现象;无机械伤、裂果。

4.2 规格

榴莲鲜果按照其质量大小分为大(L)、中(M)、小(S)三个不同规格,不同果型榴莲每个规格的质量要求应符合表1中的规定。

表 1 规格指标

品种	规格	单果质量(单位为千克)
金枕、干尧等大果型榴莲	大(L)	>3.0
	中(M)	2.0~3.0
	小(S)	<2.0
猫山、黑刺等中果型榴莲	大(L)	>1.5
	中(M)	1.0~1.5
	小(S)	<1.0

注:表中未能列入的其他品种,可根据品种特性参照近似品种的有关指标。

4.3 质量等级

榴莲分为优级(A)、一级(B)、二级(C)三个等级,每个等级及其指标的要求应符合表2中的规定。

表 2 质量等级指标

等级	优级(A)	一级(B)	二级(C)
果形	圆润饱满;至少应带有4个饱满的子房室	圆润饱满;至少应带有3个饱满的子房室	个头偏小或畸形;至少应带有2个饱满的子房室
果皮缺陷	单果果面缺陷大于10cm ² 的果实不超过2.5%	单果果面缺陷大于10cm ² 的果实不超过5.0%	单果果面缺陷大于10cm ² 的果实不超过10.0%
淀粉含量%	>36	34~36	32~34

注:果皮缺陷面积包括虫果、病果、机械损伤等面积总和。

4.4 容许度

每一包装件中的果实，容许有一定量的果实不符合该规格和等级：

——优级（A）允许有 10% 质量或数量的榴莲不符合优级品的要求，但应符合一级（B）的要求；

——一级（B）允许有 10% 质量或数量的榴莲不符合一级品的要求，但应符合二级（C）的要求；

——二级（C）允许有 10% 质量或数量的榴莲不符合二级品的要求；

——允许有 10% 质量榴莲的大小不符合该规格的要求，不符合要求的部分，应该在该大小指标所示的上下指标中。

4.5 成熟度判断

根据果实运输距离及成熟度适时采收：

——日期推算，一般早熟品种，从开花着果到成熟一般为 95d~105d，中熟品种需要 106d~120d，晚熟品种则要 121d~160d；

——果皮判断，果皮由绿转黄，果刺变钝变软，即为 8-9 成熟；

——敲击判断，敲击时声音低沉即为 8-9 成熟；

——气味判断，气味由淡香至浓郁即为 9-10 成熟。

4.6 卫生要求

4.6.1 农药残留限量

应符合 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量的要求。

4.6.2 污染物限量

应符合 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量的要求。

5 试验方法

5.1 基本要求检验

将 5 个样品逐一摆放在检验台上，观察并记录以下情况：包装箱内外是否有虫体、霉菌或其他污染物；是否受环境污染而产生异味；是否有腐烂和霉变现象；是否有机械伤、裂果。

5.2 果实质量

按照从小到大的顺序对果实进行称量，记录不符合指标要求的单果质量，单位为千克（kg），测量结果精确到小数点后一位。

5.3 果皮缺陷面积

逐一测量每个果实表面上大于 1cm² 的果皮缺陷面积，将测得的面积相加，然后按照公式（1）计算果皮缺陷的总面积，计算结果精确到小数点后一位。

$$X_1 = M_2/M \times 100 \quad (1)$$

式中： X_1 —不合格果质量分数，%；

M_2 —不合格果质量，单位为千克（kg）；

M —抽取样品总果质量，单位为千克（kg）。

5.4 淀粉含量

应符合 GB 5009.9 的要求中的检验方法。

5.5 容许度

对每个抽检包装进行容许度的计算，根据抽检数的平均数确定该批样品的容许度。

5.6 卫生检验

5.6.1 农药残留限量

应符合 GB 2763 的要求中的检验方法。

5.6.2 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求中的检验方法。

6 检验规则

6.1 判定规则

6.1.1 经过检验，符合第 4 章要求的产品判定为相应等级规格的合格产品。如果卫生指标或微生物检验中的任何一项不合格，那么该批产品将被判定为不合格。

6.1.2 在贸易双方对检验结果产生争议时，可以增加抽样量，扩大检验范围，然后以复检结果为准。复检仅限一次。不合格的卫生指标产品将不予复检。

6.2 抽样

对于每个独立的运输工具（例如集装箱、车辆、船舶等），每一品种按照表 3 的规定执行相应的抽取件数和取样数量，每个批次的取样数量不得少于 10 个。

表 3 样品抽取件数和取样数量

总数（件）	抽取数量（件）	取样量（kg）
≤500	10（不足 10件的，全部检验）	5
501~1000	11~15	6~10
1001~3000	16~20	11~15
3001~5000	21~25	16~20
5001~50000	26~100	21~50
>50000	100	50

7 包装及包装标志

7.1 包装

外包装选用牢固、清洁、无毒透气的高强度瓦楞纸箱、塑料箱、泡沫箱，应分别符合 GB/T 6543、GB/T 5737、GB 4806.7 的规定。

7.2 包装标签

应注明品种、等级、净重、产地、生产商、保存条件和包装日期、销售商以及符合的标准编号等信息。

7.3 包装标志

标签字迹清晰、完整、准确，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 贮存和运输

8.1 贮存

8.1.1 贮存场地需保持清洁、通风良好，阴凉避免阳光直射；须具备防晒和防雨设施，且不得与有毒物质或产生异味的物品混存；根据贮存时长确定贮存温度，不低于 13℃。

8.1.2 应将不同种类和等级的产品进行分类堆放，确保各批次清晰可辨，堆码整齐，不宜堆放过高。在堆放和装卸过程中要轻拿轻放。

8.2 运输

8.2.1 运输工具应保持干净整洁,具备防晒、防雨和通风设施,或者配备制冷设备。鲜果冷藏温度 12℃~15℃,相对湿度 40%~50%,对于冷冻果实,须在-18℃以下的条件下进行运输。

8.2.2 在运输过程中,应避免与有毒或有害物质混合运输,小心装卸,严禁对货物进行重压。

全国团体标准信息平台