

T/GBC

广西物品编码与标准化促进会团体标准

T/GBC 106—2025

燕窝果

Selenicereus megalanthus

2025 - 10 - 14 发布

2025 - 11 - 14 实施

广西物品编码与标准促进会 发布

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。

本文件由广西佳年农业有限公司提出。

本文件由广西物品编码与标准化促进会归口。

本文件起草单位：广西佳年农业有限公司、广西壮族自治区标准技术研究院、西双版纳佳年农业有限公司。

本文件主要起草人：陈宇、钟林、廖祥松、陈加习、程昭永、邓天标、王恺、蓝树杰、李金蓉、徐宇翔、肖靖、杨文博、谢坤峻、马保杰、周之珞、颜桢灵。

本标准版权为广西物品编码与标准化促进会所有，除了用于国家法律或事先得到广西物品编码与标准化促进会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本标准及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

燕窝果

1 范围

本文件界定了燕窝果的术语和定义，规定了燕窝果的要求、检验方法、检验规则、包装和标识、贮藏和运输。
本文件适用于燕窝果的生产、收购和销售。

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 8855 新鲜果蔬 取样方法
- GB/T 30763 农产品质量分级导则
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- NY/T 1839 果树术语
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

GB/T 30763和NY/T 1839界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

燕窝果 *Selenicereus megalanthus*
仙人掌科量天尺属的水果。

注：其果实外皮黄色覆有尖刺（或软刺），果肉呈白色胶质、含黑色种子。其丝状果肉口感细腻多汁、甜度高，形态似“燕窝丝”。

4 要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 果皮、果肉、鳞片均具有本品种典型的颜色。
- 4.1.2 果柄剪切后的长度不超过果肩，且切口平整。
- 4.1.3 果实应新鲜、果面清洁，无异味、腐烂、病害、虫害。
- 4.1.4 果萼无裂口和机械损伤。

4.2 等级要求

等级分为A级、B级、C级3个等级，各等级要求应符合表1、表2和表3的规定。

表1 感官指标

指标	A级	B级	C级
果皮	1. 斑点 ^a 个数（n）：n≤5个 2. 单个斑点面积（s）：s≤10 mm ² 3. 表皮损伤后已愈合，缺陷面积占比（s）：s≤3%	1. 斑点个数（n）：5个<n≤10个 2. 单个斑点面积（s）：10 mm ² <s≤16 mm ² 3. 表皮损伤后已愈合，缺陷面积占比（s）：3%<s≤10%	斑点个数（n）：n>10个，没有黑色溃疡斑点，无腐烂现象

表1 感官指标（续）

指标	A级	B级	C级
果面颜色	4号/5号色	—	—
果柄	青色，剪口干燥	青色，剪口干燥、锈色或轻微发黑	无腐烂
果脐	完整、洁净	不完整，有缺口或黑斑面积≤10%	—
注：果面颜色见附录A。			
^a 包含但不限于软体动物/爬行类虫害蚀纹或非病原性斑驳症。			

表2 规格

规格名称	A级	B级	C级
单果重	>300 g	200 g~300 g	<200 g

表3 理化指标

项目	A级	B级	C级
可食率	>60%	55%~60%	≥50%，<55%
可溶性固形物	>20%	18%~20%	<18%

4.3 质量容许度

- 4.3.1 A级允许有10%的果实不符合本级要求，但应符合B级果的质量要求。
- 4.3.2 B级允许有10%的果实不符合本级要求，但应符合C级果的质量要求。
- 4.3.3 C级允许有10%的果实不符合本级要求，但应符合4.1规定的要求。

5 检验方法

5.1 感官指标

- 5.1.1 将样品置于自然光下，采用目测法进行检测。
- 5.1.2 缺陷和斑点面积采用求积仪或方格纸法测量。

5.2 单果重

用电子秤等衡器对单果重量进行称重检验，仪器精度：±1.0 g。

5.3 理化指标

5.3.1 可食率

随机抽取不同规格的样果，称全果质量，并将果皮和果肉分开，称量果皮的质量。按式（1）计算可食率，计算结果精确到小数点后1位。

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- X——样品可食率（%）；
- m₁——全果质量，单位为克（g）；
- m₂——果皮质量，单位为克（g）。

5.3.2 可溶性固形物

按NY/T 2637规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一产地、同一批采收、同一等级的产品为一批。

6.2 取样方法

6.2.1 按 GB/T 8855 规定的方法抽样。

6.2.2 需检产品宜在起运点 24 h 以内取样。产品到达目的地后宜在 48 h 以内取样。

6.3 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验,检验内容为第4章规定的项目。检验合格并附合格证后方可交收。

6.4 判定规则

6.4.1 不合格率不在质量容许度范围内时,可以在原检验批次中抽取双倍样品分别对不合格项目进行 1 次复检,以复检结果为准。

6.4.2 理化指标不符合要求时,可以对不符合项进行复检 1 次,以复检结果为准。

7 包装和标识

应符合NY/T 1778的规定。

8 贮藏

8.1 常温贮藏时,应选择阴凉、通风、干燥、洁净、无异味的贮藏库,温度宜在 20℃~25℃,贮藏时间不宜超过 7 d。

8.2 低温贮藏时,温度应控制在 10℃~15℃,湿度控制在 60%~65%,贮藏时间不宜超过 30 d。

8.3 贮藏期间应每隔 2 d~3 d 进行检查,发现烂果及时拣出。

9 运输

9.1 运输工具应清洁、无异味、无污染,不应与其他有害、有毒、有异味的物质混运,不宜与其他果蔬产品混运。

9.2 常温运输时,根据天气情况,采取相应的防热、防冻、防雨措施,常温运输时间应小于 3 d。

9.3 低温冷链运输时,应使用 10℃~15℃冷藏车、船运输,冷藏车、船预冷至设定温度后,将预冷完毕的鲜果搬运至车、船上。

附 录 A
(规范性)
燕窝果鲜果果面颜色

燕窝果果面色号度分为：1号色、2号色、3号色、4号色、5号色，如图1所示。



图1 燕窝果鲜果果面颜色