

ICS 67.080.10
CCS B 31

团 体 标 准

T/SZNB

T/SZNB 028-2025

水果分级标准 猕猴桃

Fruit grading standard Kiwifruit

2025-12-16 发布

2025-12-16 实施

深圳市农业产业化龙头企业协会

发布

目 录

前 言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 分级要求	2
5 试验方法	3
6 检验规则	4
7 包装、运输、贮存	5
8 标识规定	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。

本文件由深圳农产品质量提升联盟提出。

本文件由深圳市农业产业化龙头企业协会归口。

本文件起草单位：深圳市计量质量检测研究院、察隅县农业农村局、深圳大学、浙江大学、深圳市中达瑞和科技有限公司、林芝华源佳隅农业科技开发有限公司、西藏林芝察隅巴布吉土地种植专业合作社、深圳溯源大数据科技有限公司、鑫荣懋果业科技集团股份有限公司。

本文件主要起草人：李锦才、李绍钦、李广斌、邹渝丰、殷卓均、羊山志、吴培琪、苏晓润、刁晓云、林建军、吴铭键、何庆华、陈耀荣、黄慧、莫春茹、李峰、陈子缘、罗桂明、肖邦勇、李朋晴、李楠。

水果分级标准 猕猴桃

1 范围

本文件规定了猕猴桃的术语和定义、分级要求、试验方法、检验规则、包装、运输、贮存和标识规定。本文件适用于以新鲜或原有状态供消费者直接食用的猕猴桃分级，用于加工的猕猴桃除外。

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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 40743 猕猴桃质量等级
- 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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 斑迹 spot

果面的各种病斑、变色斑、疤痕、蚧痕、菌迹、药迹等。

3.2 损伤 damage

果实的各种碰压伤、摩擦伤、日灼伤、冻伤、发育性裂口等。

3.3 均匀度 uniformity

反映同批果品中不同个体间单果质量一致性的情况。

4 分级要求

4.1 追溯要求

具有承诺达标合格证或其它追溯码可追溯至种植基地。

4.2 安全要求

4.2.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.2.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.3 感官要求

猕猴桃感官要求见表 1。

表 1 猕猴桃感官要求

项 目	要 求
果形	果形端正、饱满，整齐一致，无畸形果
果面	果面洁净，无损伤，无斑迹
色泽	全果着色，色泽均匀
风味	果肉细嫩、果香浓郁、酸甜可口
容许度	按果实数量计，允许有 5% 的果实不符合感官要求

4.4 内在品质要求

猕猴桃分为三个等级，可食状态下各等级内在品质要求见表 2。

表 2 猕猴桃内在品质要求

项 目	等 级		
	A+	A	B
可溶性固形物 (%) \geq	16.0	14.0	12.0
总酸(以柠檬酸计) (%) \leq	1.30		
干物质 (g/100g) \geq	17.0		
固酸比 \geq	16	13	10
维生素 C (mg/100g) \geq	80.0		

4.5 均匀度要求

均匀度：同一包装内各猕猴桃之间单果重之差不超过 10g。

5 试验方法

5.1 检验程序

即食型猕猴桃直接从供试样品中抽取有代表性样品进行检验，非即食型猕猴桃需经乙烯催熟至软硬适中状态后再取样。

5.2 追溯要求检验

查看产品或包装是否具有承诺达标合格证或其它追溯码，扫码查看是否追溯至种植基地。

5.3 安全要求检验

5.3.1 污染物限量按照 GB 2762 规定的检验方法检验。

5.3.2 农药最大残留限量按照 GB 2763 规定的检验方法检验。

5.4 感官要求检验

5.4.1 果形、果面、色泽、风味、容许度检验：从供试品中随机取 15~25 个有代表性果实，在正常光线下采用眼观、手捏、口尝等直观的方法对果形、果面、色泽、风味项目进行评定，并作记录，计算不符合感官要求的果实个数与总个数的比值记为容许度，该结果保留至整数。

5.5 内在品质要求检验

5.5.1 可溶性固形物检验：按 NY/T 2637 执行。

5.5.2 总酸检验：按 GB 12456 执行。

5.5.3 固酸比计算：按式（1）计算：

$$X = \frac{S}{A} \dots\dots\dots (1)$$

式中：X——固酸比，计算结果保留至小数点后 1 位；

S——可溶性固形物含量，%；

A——总酸，%。

5.5.4 干物质检验：按 GB/T 40743 执行。

5.5.5 维生素 C 检验：按 GB 5009.86 执行。

5.6 均匀度要求检验

从供试样品中随机抽取猕猴桃 10 个，用感量为 0.01g 的天平逐个称量单果质量，计算 10 个猕猴桃间单果重最大差值。

6 检验规则

6.1 组批

同一产地、同一品种、同一批采收、同一等级的猕猴桃作为一个检验组批。

6.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 的规定执行。

6.3 判定规则

根据各单项等级综合评定该批猕猴桃的等级；各单项等级不一致时，以最低等级项作为该样品等级综合评定结果。

7 包装、运输、贮存

7.1 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒性、无异味，结构牢固，并衬以洁净的软纸或发泡塑料等软质衬垫物，内垫物应符合食品卫生要求。

7.2 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输时应防止日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.3 贮存

产品应存放在洁净、干燥、通风的库房内，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

8 标识规定

8.1 标志

小心轻放、防雨、防压等相关储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 标签

包装箱(篓)外应标明品名、等级、规格、净重、毛重、产地、采摘和包装的日期、生产者、联系地址、邮政编码、联系电话。标注内容要求字迹清晰、完整、准确且不易褪色。

8.3 品质信息

A 级、A+级果品应根据检验结果制作品质雷达图，以宣传海报或二维码等形式展示品质特性、最佳食用期等信息，供消费者购买时参考。
