

# T/HNBX

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX 138—2022

陵水芒果 等级规格

2022 - 05 - 11 发布

2022 - 05 - 20 实施

海南省标准化协会 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。

本文件由陵水黎族自治县市场监督管理局提出。

本文件由海南省标准化协会归口。

本文件起草单位：海南省标准化协会、陵水黎族自治县市场监督管理局。

本文件主要起草人：周升强、魏伟化、李廷秀、孙林芳、杜磊、黄家将、汤雪、芦圆。

# 陵水芒果 等级规格

## 1 范围

本文件规定了陵水芒果的术语和定义、等级规格、安全指标、试验方法、检验规则、采收、包装与保鲜等技术要求。

本文件适用于海南省陵水黎族自治区芒果的收购和批发销售。

## 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 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 3011 芒果等级规格

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**缺陷** defective

果实在生长发育和采摘运输过程中，由于自然、机械、生物或人为因素的作用，影响果实的商品性状或导致果实部分或全部失去食用价值的现象。

### 3.2

**斑痕** scar

由于病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹。

### 3.3

**异味** abnormal flavour

果实发育不良、变质或腐败等散发出的不正常气味或味道。

## 4 等级规格

### 4.1 基本要求

应满足下列基本要求：

- 果实发育正常，果形端正，无裂果
- 新鲜，未软化；
- 具有品种特有的色泽；
- 果实无生理性病变，果肉无腐坏、空心等；
- 无坏死组织、无明显的机械伤；
- 基本无病虫害、冷害、冻害；
- 无异常的外部水分，冷藏取出后无收缩；
- 发育充分，达到适当的成熟度；
- 无异味；
- 带果柄，果柄长度不能超过 1 cm。

#### 4.2 等级

芒果各等次除满足以上基本要求外，其等次指标见表1。

表1 等级指标

指标	优级	一级	二级
果形	具有该品种特征，无畸形，大小均匀	具有该品种特征，无明显变形	具有该品种特征，允许有不影响产品品质的果形变化
色泽	果实色泽正常，着色均匀	果实色泽正常，75%以上果面着色均匀	果实色泽正常，35%以上果面着色均匀
缺陷	果面干净光滑，果形饱满；没有由于病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹	果面干净光滑，果形饱满；单果由于病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹面积合并计算不超过果面总面积的5%	果面干净光滑，果形饱满；单果由于病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹面积合并计算不超过果面总面积的10%

#### 4.3 规格

芒果的大小按重量分为大（L）、中（M）、小（S）三个规格，各规格应符合表2的规定。

表2 芒果类别

品种类别	单果质量，g		
	大果（L）	中果（M）	小果（S）
台农1号	>200	120~200	80~120
金煌	>600	300~600	<300
贵妃	>250	150~250	<150

#### 4.4 容许度

等级容许度（按质量或数量计）：

- a) 优级果允许有 5 %的产品不符合该等级的要求，但应符合一级果的要求；
- b) 一级果允许有 8 %的产品不符合该等级的要求，但应符合二级果的要求；
- c) 二级果允许有 10 %的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

#### 4.5 理化指标

项目	指标
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≥10

#### 5 安全指标

##### 5.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

##### 5.2 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 取样方法

按NY/T 896的规定执行。

##### 6.2 感官要求

随机抽取鲜果50个，将样品铺放在检验台上，在自然光线下用肉眼进行观察果形、颜色，手摸果皮，口尝果肉。

将不少于5 kg的样品放于洁净的瓷盘中，在自然光下用肉眼观察样品的形状、色泽、缺陷等。病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹用目测测量。对不符合要求的样品做各项记录。不合格品的百分率按式（1）计算，结果保留一位小数。

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

式中：

$X$ —不合格百分比，%；

$m_1$ —不合格品的质量，kg；

$m_2$ —检验样品的质量，kg。

##### 6.3 等级要求

按NY/T 3011规定的方法检测。

#### 6.4 单果重

用电子秤称量，精确到小数点后一位，单位为g。

#### 6.5 总糖

按GB 5009.8规定的方法检测。

### 7 检测规则

#### 7.1 检验批次

同一品种、同一成熟度、同一包装日期的芒果为一个批次。

#### 7.2 抽样方法

按NY/T 896规定执行

#### 7.3 检验分类

##### 7.3.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求进行检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 每年采摘初期；
- b) 申请对产品进行判定或进行年度抽查检验；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- e) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求。

##### 7.3.2 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验，交收检验内容包括等级、标志和包装。检验合格后方可交收。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 基本要求、等级、规格、安全指标合格，该批产品为合格。

7.4.2 等级规格不合格，允许加倍抽样复检，如仍有不合格即判为不合格产品，但允许降等或重新分级后申请复检。基本要求、安全指标有一项不合格即判为不合格产品。

### 8 采收、包装与保鲜技术

采收、包装与保鲜按T/HNBX 139的规定执行。