

T/HNCA

海南省椰子产业协会团体标准

T/HNCA 001—2022

"文昌椰子"地理标志产品 椰子果

Product of "Wenchang coconut" geographical indication - Coconut fruit

2022 - 10 - 15 发布

2022 - 11 - 01 实施

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924 《地理标志产品标准通用要求》制定。

请注意本标准的某些内容有可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由“文昌椰子”农产品地理标志管理办公室提出。

本标准由海南省椰子产业协会归口。

本标准起草单位：中国热带农业科学院椰子研究所、文昌东郊鼎椰农业专业合作社、海南椰文食品有限公司、文昌创欣椰子产品有限公司、海南云风山生态农业有限公司。

本标准主要起草人：王媛媛、张玉锋、宋菲、张建国、王挥、阚金涛、孙程旭、郑岗、韩欣定、陈番、卓志强、李朝绪。

"文昌椰子"地理标志产品 椰子果

1 范围

本标准规定了“文昌椰子”地理标志产品 椰子果的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、运输、贮存。

本标准适用于文昌高种椰子果，用于“文昌椰子”地理标志产品 椰子果的生产、销售和评选认定。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

NY/T 490 椰子果

NY/T 1810 椰子 种质资源描述规范

3 术语和定义

NY/T 490界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

“文昌椰子”地理标志产品 椰子果 product of “Wenchang coconut” geographical indication - coconut fruit

指种植于《中华人民共和国农产品地理标志质量控制技术规范 文昌椰子》（AGI2017-03-2136）要求的或符合文府函[2017]798批复的文昌地域范围内，果龄在7~9个月的高种椰子果。

3.2

果形 fruit shape

果实的外部形状。根据NY/T 1810的分类分为长圆形、卵圆形、菱形、圆形。

3.3

果形指数 fruit shape index

果蒂部位朝上，果实直立时，最大纵径与最大横径的比值。

3.4

果实围径 fruit equatorial circumference

果蒂部位朝上，果实直立时，最大横切面的周长。

3.5

外观缺陷果 appearance defect fruit

受自然或灾害性气候条件、动物或病虫害危害、采摘、运输等因素影响，外观上有果锈、划痕、裂缝、病虫害等缺陷的椰子果。

3.6

畸形果 deformity fruit

果实不饱满，果实为非正常椰子果形状的果实。

3.7

腐烂果 rotten fruit

果蒂处已经变黑、软化腐烂和有腐烂味变迹象的果实。

3.8

响水果 watering sound

摇动时，果内椰子水与果内壁碰撞发出清脆声音的椰子果。

3.9

空果 inane fruit

摇动果实无响水，果重明显轻于正常果实的椰子果。

3.10

容许度 tolerance

达到某项要求的允许限度。

3.11

串级果 neighbor grade fruit

邻级相互混杂，不含隔级的椰子果。

4 地理标志产品保护范围

文昌椰子地理标志产品保护范围限于《中华人民共和国农产品地理标志质量控制技术规范 文昌椰子》（AGI2017-03-2136）要求的或符合文府函[2017]798批复的范围，见附录A。

5 要求

5.1 采收期

雌花授粉后7~9个月的果实，外果皮没有变褐色，适于鲜食的时期。

5.2 基本要求

椰子果应是：

- 长圆形、卵圆形、菱形、圆形，无畸形；
- 无腐烂果、响水果和空果；
- 椰子水风味正常，无异味。

5.3 等级规格指标

等级规格指标见表1。

表1 椰子果等级规格

项目	等级		
	一等	二等	三等
外观要求	外部果形端正；着色均匀；果实大小均匀；果面光滑、洁净，外观缺陷面积不超过10%。	外部果形较端正；着色较均匀；果实大小均匀；外观缺陷面积不超过20%。	外部果形较端正；着色较均匀；果实大小较均匀；外观缺陷面积不超过30%。
椰果重(kg) ≥	2.0	1.5	1.0
果实围径(Φ, cm) ≥	55.0	50.0	45.0
椰子水重(g) ≥	400.0	300.0	200.0
果形指数	1.0~1.4		
总可溶性固形物TSS(Brix°) ≥	4.0		
椰肉厚度(mm) ≤	8.0		

5.4 感官特征

以椰子水为待测样品，口感可接受，无异味。

5.5 卫生指标

以椰子水为待测样品，污染物限量按照GB 2762执行，农药最大残留限量按照NY/T 490的有关规定执行。

5.6 容许度

一等果允许混有的串级果不得超过总果数的5%，二等果、三等果允许混有的串级果不得超过总果数的10%。

6 检验方法

6.1 感官指标

6.1.1 果形、色泽、畸形果、腐烂果、外观缺陷果

由目测观察。

6.1.2 风味

由口感品尝。

6.2 理化指标

6.2.1 椰果重

使用电子秤称量。

6.2.2 果实围径

果实直立，果蒂朝上，使用软尺量取果实最大横切面处的周长。

6.2.3 椰子水重

椰子果开孔或破壳后收集全部椰子水，用电子秤称量。

6.2.4 果形指数

果实直立，果蒂朝上，用游标卡尺分别测量果实的纵径和横径，纵径与横径的比值即为果形指数。

6.2.5 总可溶性固形物

取适量椰子水，用折光仪测定。

6.2.6 椰肉厚度

破开椰子果挖出椰肉，使用游标卡尺测量椰肉最厚横切面处的厚度。

6.2.7 卫生指标

污染物、农药最大残留限量指标分别按GB 2762和NY/T 490规定的相应检验方法和标准执行。

6.2.8 不合格果

将畸形果、腐烂果、响水果、空果以及外观严重缺陷果（外观缺陷面积>30%）记为不合格果。同一果实有多项缺陷时，只记录其中最主要的一项缺陷。按式（1）计算各项不合格果的百分率。

$$\text{单项不合格果百分率} = (\text{单项不合格果数} / \text{抽检样果总果数}) \times 100 \dots \dots \dots (1)$$

各单项不合格果百分率的总和即为该批椰子果的总不合格果百分率。

7 检验规则

7.1 组批

同一销售单位、同一等级、同一批采收的椰子果为一个检验批次。

7.2 抽检方法

每批椰子果的取样量按照表2进行随机取样，每窠果最多抽检1个。

表2 抽检椰子果的取样量

同批椰子果总果数（个）	抽样率（%）
≤100	3.0
101~500	2.0
501~1000	1.5
≥1001	1.2

7.3 交收检验

7.3.1 每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括等级规格、感官、标志、标签。检验合格后并附合格证方可交收。

7.3.2 检验等级差异：一等果允许混有的串级果不得超过总果数的5%；二等果、三等果允许混有的串级果不得超过总果数的10%。

7.4 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：

- 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

7.5 判定规则

7.5.1 椰子果总不合格果百分率不超过 10%，且产品等级指标、感官特征指标、卫生指标和标志、标签均合格，则该批产品判定为合格。

7.5.2 椰子果总不合格果百分率超过 10%，或产品等级指标、感官特征指标、卫生指标、标志、标签有一项不合格，则该批产品判定为不合格。其他指标符合要求，等级指标有不合格的允许降级或重新分级。

7.5.3 不合格的产品，允许自同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检仍不合格，则判该批产品检验不合格。若复检合格，则需要再抽检一次样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。但卫生指标有一项不合格，则判为不合格品，不得复检。

8 标志、标签、运输和贮存

8.1 标志、标签

按照《地理标志产品保护规定》执行。产品销售应标注地理标志产品专用标志，并标明产品名称、等级、采收日期、生产单位、数量等。

8.2 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮、隔热。产品不应与有毒、有异味、有害物品混装、混运。

8.3 贮存

产品不宜长期贮存，不与有毒、有异味、发霉、易于传播病虫的物品同处贮存或混放。贮存库内温度不宜过高，应保持清洁、卫生、干燥、通风良好。

全国团体标准信息平台

