

T/HNPRCEOU

海南省农村合作经济组织联合会团体标准

T/HNPRCEOU 0001—2023

海南菠萝蜜（琼引8号）

Hainan Jackfruit (Qiongyin No.8)

2023 - 09 - 04 发布

2023 - 10 - 03 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。

本文件由海南省供销合作联社、海南省农业农村厅提出。

本文件由海南省农村合作经济组织联合会归口。

本文件起草单位：海南省农业科学院热带果树研究所、海南消费直通车运营中心、海南联越国际贸易有限公司、海南农垦果蔬产业集团有限公司、中化化肥有限公司海南分公司、海南农垦西联农场有限公司、中国热带农业科学院。

本文件主要起草人：范鸿雁、胡福初、赵亚、肖敏、颜彩缤、白丽、黄慧文、李彬、洗昌华、薛鸿盛、廖子荣。

海南菠萝蜜（琼引8号）

1 范围

本文件规定了‘琼引8号’菠萝蜜鲜果的术语和定义、等级规格要求、检验方法、检验规则、采收标准、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于海南省‘琼引8号’菠萝蜜鲜果的质量评定及其贸易。

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
- GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
- NY/T 489 木菠萝
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 789 农药残留分析样本的采样方法
- 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

可食率 edible percentage

可供食用的果苞苞肉的质量与总果质量之比，以百分率表示。

3.2

容许度 Tolerance

某一等级果中允许其他等级果占有的比率。

4 等级规格要求

4.1 基本要求

- 果实饱满、硬实，指压略有下陷，有弹性。
- 拨果皮瘤峰，脆断无汁流出；利器刺果，无清汁流出；拍击果实，浊音者成熟。
- 无明显病虫害，无明显机械损伤。

——果柄长度修剪至与菠萝蜜果蒂持平。防止运输过程会损伤流胶。

4.2 感官指标

在符合基本要求的前提下，‘琼引8号’菠萝蜜可划分为优等品、一等品、二等品，各等级菠萝蜜应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	等级指标		
	优等品	一等品	二等品
特征色泽	具有该品种成熟时固有的特征色泽。皮色正常，清洁。	具有该品种成熟时固有的特征色泽。皮色正常，清洁。	具有该品种成熟时固有的特征色泽。无畸形，皮色正常，尚清洁。
果形	形状完整，长椭圆形 纵径 ≥ 41 cm，横径 ≥ 26 cm。	形状完整，长椭圆形 41 cm $>$ 纵径 ≥ 35 cm， 26 cm $>$ 横径 ≥ 20 cm。	形状完整，长椭圆形 35 cm $>$ 纵径 ≥ 30 cm， 20 cm $>$ 横径 ≥ 18 cm。
果肉	肉质新鲜，色泽橙黄，苞肉厚度 ≥ 6 mm，肉质均匀，风味芳香，口感干爽脆滑，味浓甜。	肉质新鲜，色泽金黄，苞肉厚度 ≥ 4 mm，肉质均匀，风味芳香，口感干爽，味香甜。	肉质新鲜，色泽淡黄，苞肉厚度均匀，风味芳香，口感干爽，味稍淡。
损害	无腐烂、裂果和畸形，无疤痕、软腐病及其他病虫害。	无腐烂、裂果和畸形，因虫害或机械伤等因素引起的 $0\text{ cm}^2 \leq$ 整果疤痕面积 $\leq 3\text{ cm}^2$ 。	无腐烂、裂果和畸形，因虫害或机械伤等因素引起的 $3\text{ cm}^2 <$ 整果疤痕面积 $\leq 5\text{ cm}^2$ 。

4.3 理化指标

‘琼引8号’菠萝蜜按照单果质量划分，应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	大果	中果	小果
单果重，kg/个	≥ 10.0 kg	6.0 kg~10.0 kg	≤ 6.0 kg
可溶性固形物	$\geq 21.1\%$		
可食率	$\geq 38.6\%$		
可滴定酸	$\leq 0.5\%$		

4.4 农残指标

应符合 GB 23200.121 和 NY/T 761 及国家、海南省相关法律法规的规定。

4.5 卫生指标

应符合 GB 2762 及国家、海南省相关法律法规的规定。

4.6 容许度

4.6.1 一等品中不符合本等级质量的果实不得超过 3%，且不符合本等级质量的果实不得低于一等品的质量指标。

4.6.2 二等品中不符合本等级质量的果实不得超过 3%，一等品中不符合本等级质量的果实不得低于二等品的质量指标。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 外观

用卷尺测定果实纵径、果实横径与果轴长度，观测果形、色泽及果面畸形与缺陷等外观性状，并作记录。感官检验记录表见附录 A.1。

5.1.2 果实成熟度

将果皮切开见果肉，观察果苞颜色，并作记录。感官检验记录表见附录 A.1。

5.1.3 果肉品质

将样果用水洗净，纵剖切开，取其果苞，观察品尝苞肉厚度、色泽、风味、口感，并作记录。感官

检验记录表见附录 A.1。

5.1.4 损害

目测观察并用卡尺测量样品果实表面的疤痕、软腐病及其他病虫害等，并作记录。感官检验记录表见附录 A.1。

5.2 理化检验

5.2.1 单果重

将抽取的样果逐个放在台秤上称量，记录。

5.2.2 可食率

按照 NY/T 489 规定执行。取样果 3 个，分别称出总质量，然后仔细将果实各部分分开，称量果皮、种子、果轴等全部不可食部分质量。精确至小数点后一位。结果为 3 次测定的平均值。

按式（1）计算可食率：

$$X = (M_0 - M_1) / M_0 \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——可食率，%；

M_0 ——样果质量，单位为千克（kg）；

M_1 ——不可食部分质量，单位为千克（kg）。

5.2.3 可溶性固形物

按照 NY/T 2637 规定执行。

5.2.4 可滴定酸

按照 GB 12456 规定执行。

5.2.5 卫生检验

取可食部分做待测样品，按 GB 5009.11、GB 5009.17、GB/T 5009.19、GB/T 5009.20 和 GB/T 5009.38 的规定执行。

5.2.6 容许度计算

按照 NY/T 489 规定执行。将抽取的样果按品质要求检测，并分项记录。如果一个样品同时出现多种缺陷，选择一种主要的缺陷，按一个缺陷计。按式（2）计算容许度，算至小数点后一位。

$$B = M_2 / M_3 \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

B ——单项不合格果率，%；

M_2 ——单项不合格果质量，单位为千克（kg）；

M_3 ——样果质量，单位为千克（kg）。

6 检验规则

6.1 检验批次

同一品种、同一产地、同一批采收发运的菠萝蜜作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按照 NY/T 789 规定执行。

6.3 判定规则

6.3.1 经检验符合第 4 章要求的产品，该批产品按本标准判定为相应等级和规格的合格产品。

6.3.2 卫生指标、农残指标检验结果中一项指标不合格，该批产品按本标准判定为不合格产品。

6.4 复验

6.4.1 贸易双方对卫生检验结果有异议时，须加倍抽样复验，复验以一次为限，结论以复验结果为准。

6.4.2 贸易双方对农残检验结果有异议时，须留样复验，复验以一次为限，结论以复验结果为准。

7 采收标准、标志、包装、运输和贮存

7.1 采收标准

切开果苞颜色微黄达到采收标准。

7.2 标志

按照GB/T 191的规定执行，标签按GB 7718中有关规定执行。

7.3 包装

用包装材料单果包装，使用不同颜色包装区分成熟度。包装材料应清洁，无毒无害，质地细致柔软。包装材料符合GB/T 34343的要求。

7.4 运输

运输要求快捷、通风，或冷链运输，严禁日晒雨淋，防受潮、虫蛀、鼠咬。装卸时应轻拿轻放。运输工具的装运舱应清洁、干燥、无异味、无毒。

7.5 贮存

达到生理成熟的果实，采后需经后熟后方可食用。推荐贮存温度和湿度参照NY/T 489的要求执行。

附 录 A

(资料性)

菠萝蜜感官检验记录表

菠萝蜜感官检验记录见表A.1。

表 A.1 菠萝蜜感官检验记录表

序号	果实纵径 (cm)	果实横径 (cm)	果轴长度 (cm)	果实形状	果实色泽	果实畸形与缺陷情况
序号	果实成熟度	果苞厚度	果苞颜色	果苞风味	果苞口感	果实损害情况