

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB 00x—2020

增城桂味荔枝

Guiwei Litchi of Zengcheng

(征求意见稿)

(本稿完成日期 2020 年**月**日)

xx - xx - xx 发布

xx - xx - xx 实施

广东省农业标准化协会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009的规则起草。

本标准由广东省农业标准化协会提出并归口。

本标准主要起草单位：广东省农业科学院农业经济与农村发展研究所、广东省农业科学院植物保护研究所、增城派潭镇樟洞坑生态果园

本标准主要起草人：王思威、周灿芳、刘晓珂、孙海滨、胡韵菲、常虹、王潇楠、曾广丰

增城桂味荔枝

1 范围

本标准规定了增城桂味荔枝的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于增城桂味荔枝鲜果。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志 GB/T 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009.138 食品安全国家标准 食品中镍的测定
GB/T 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB/T 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
DB 441900/T 11 糯米糍荔枝鲜果质量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

果面洁净

果实表面无煤烟、尘土、药物斑点等。

3.2

缺陷果

外界力量如机械伤、病虫害对果实造成的创伤或畸形果。

3.3

成熟适度

果实的发育达到该品种固有的大小、色泽、品质风味。

3.4

虫果

受荔枝蒂蛀虫等为害的果实。

4 要求

4.1 果实特征

4.1.1 果实外观

果实椭圆形或近圆形，果肩平或隆起等高，果顶浑圆，果皮鲜红色，部分果实果肩有墨绿色斑块，果皮薄且脆，龟裂片凸起呈不规则圆锥形，裂片峰形尖锐刺手，果皮缝合线明显。

4.1.2 果实内质

果肉呈乳白色，半透明，爽脆细嫩，清甜多汁，具桂花香。

4.2 等级规格

分为特级、一级和二级三个等级，等级规格指标应符合表1。

表1 等级规格指标

项目	特级	一级	二级
感官风味	果实大小均匀、新鲜、果形正常、无裂果、缺陷果，果实成熟适度，果面洁净，符合本标准 4.1 要求。		
单果重, g	≥26.0	23.0~25.9	<23.0
可食率, %	≥85.0	80.0~84.9	75.0~79.9
可溶性固形物, %	≥20.0	18.0~19.9	<18.0
虫果率, (%)	0		

4.3 安全指标

农药应符合GB 2763的规定；砷、铅、汞、镉、铬、锡、镍等应符合GB 2762 的规定。

5 检验方法

5.1 等级规格

5.1.1 感官风味

将样品在正常光线下采用目测和口尝方法对果实新鲜度、均匀度、洁净度、缺陷果和品质风味等项目进行评定。

5.1.2 理化要求

5.1.2.1 单果重和可食率的测定

采用感量 0.01g 的天平测定荔枝单果重量；可食率测定按 DB 441900/T 11 规定执行。

5.1.2.2 可溶性固形物的测定

按 NY/T 2637 规定执行。

5.1.3 虫果率

随机抽取样果 100 个，采用目测或者放大镜检验其外观虫害症状，或外观尚未发现变异而对果实内部有怀疑，应随机抽取数个样品，用小刀进行切割检验，对果蒂或果实内部进行检查，统计虫果数，计算百分比。

5.2 安全指标要求

5.2.1 重金属

5.2.1.1 无机砷的测定

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.2.1.2 铅的测定

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.2.1.3 总汞的测定

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.2.1.4 镉的测定

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.2.1.5 铬的测定

按 GB/T 5009.123 规定执行。

5.2.1.6 锡的测定

按 GB/T 5009.16 规定执行。

5.2.1.7 镍的测定

按 GB/T 5009.138 规定执行。

5.2.2 农药的测定

按 GB 2763 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

凡同产地、同等级、同一日采收的果可作为一个检验批次。

6.2 抽样

从每批样品的不同位置 and 不同层次随机取样 1kg，该样品量应能充分代表该批样品的全部特征。每批样品均需单独取样，如运输过程中发生损坏，其损坏部分必须与完整部分隔离，并单独取样。取样后进行缩分，并尽快完成检验工作。

6.3 检验分类

6.3.1 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（指标）进行检验。有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 前后两次交收检验结果差异较大时；
- b) 生产环境或生产过程发生较大变化时；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.3.2 交收检验

每批次产品交收前，生产单位都应进行交收检验。交收检验内容包括等级规格指标、包装、标志。理化指标、安全指标由交易双方根据合同商定，检验合格方可交收。

6.4 判定规则

所检项目结果应符合本标准 4 要求，该批产品判为相应等级合格品。

所检项目一项不合格，则该批产品判定不合格品。

7 标志、标签

标志按照 GB/T 191 的规定执行，标签上应规定品种名称、生产地点、生产时间、等级、符合标准等要求信息。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

产品包装材料应符合食品包装的无毒无害要求。

8.2 运输

运输工具应清洁，运输过程中不能与高毒、剧毒等有毒和有异味物品混运。

8.3 贮存

贮存场地应在清洁、避光、阴凉、通风、防潮、无异味处贮存，宜采用低温贮藏。