

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB 00x—2020

增城仙进奉荔枝

Xianjinfeng Litchi of Zengcheng

（征求意见稿）

（本稿完成日期 2020 年**月**日）

×× - ×× - ××发布

×× - ×× - ××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、广州市仙基农业发展有限公司

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

增城仙进奉荔枝

1 范围

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

本标准适用于增城仙进奉荔枝鲜果。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 5737 食品塑料周转箱

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

果实心形或扁心形，果肩耸起，果顶渐圆，果皮鲜红色，皮厚、韧且软，龟裂片微隆起，峰钝，缝合线明显，宽且浅。

4.1.2 果实内质

果肉黄腊色，肉厚，软滑多汁，味清甜，具蜜香味。

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	≥35.0	20.0~34.9	<20.0
可食率，%	≥82.0	≥78.0	<78.0
可溶性固形物，%	≥18.0	≥16.0	<16.0
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 0.01 g 的天平测定荔枝单果重量。可食率计算见附录 A。

5.1.2.2 可溶性固形物的测定

随机抽取 20 个果实，参见附录 B 测定可溶性固形物含量。

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，用小刀进行剖剖检验，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和不同层次随机取样 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

6.4.1 登记规格指标、理化指标合格，判定该批次产品合格。

6.4.2 凡安全指标有一项不合格，判定该批次产品不合格。

6.4.3 等级规格指标应符合相应级别要求，其中一项不能达到要求的，则逐级下判，低于二级的则判为等外品。

6.5 复检

包装、标志不合格时，允许重新整改后重新申请复检一次。感官风味和安全指标不合格不进行复检。

7 标志、标签

产品运输包装上应有标志，按照 GB/T 191 的规定执行，标签上标注品种名称、生产地点、生产时间、等级、符合标准等要求。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味、通气。外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定，塑料水果筐应符合GB/T 5737的规定；内包装可用聚乙烯塑料薄膜，应符合GB 4806.7的规定。如用小竹篓包装，允许在篓底及篓面垫少量洁净的新鲜树叶。

8.2 运输

运输工具要清洁；应有防晒、防雨设施；运输时轻装、轻卸，避免机械损伤，不应与有毒、有害、有异味物品混运。

8.3 贮存

贮存场地应在避光、阴凉、清洁、干燥、防潮、无异味处贮存，宜采用低温贮藏。

附 录 A
(资料性附录)
荔枝可食率的测定

A.1 仪器设备

A.1.1 天平:感量0.01 g。

A.2 测定步骤

A.2.1 选果

取100个大小均匀、无病虫害和外物污染的荔枝，分成5组。

A.2.2 称重

称取单果重 (G1)，去除果皮和果核并称重 (G2)，取平均值，并计算变异系数。

$$\text{可食率} = (G1 - G2) / G1 * 100\%$$

附 录 B
(资料性附录)
荔枝可溶性固形物含量的测定

B.1 仪器设备

B.1.1 糖度计。

B.1.2 组织捣碎机:10 000r/min~12 000r/min。

B.1.3 天平:感量 0.01 g。

B.2 测定步骤

B.2.1 样液制备

将可食部分，切碎，混匀，用组织捣碎机制成匀浆，过滤，滤液待测。

B.2.2 测定

将测定温度控制在 15℃~25℃，用蒸馏水校准糖度计的零点，滴加 2 滴~3 滴样液，读取数值，同时记录测定温度。若测定温度不在 20℃，按表 B.1 给出的校正系数进行校正。

表 B.1 可溶性固形物含量的温度校正系数

温度, °C	可溶性固形物读数, %					
	0	5	10	15	20	25
15	0.27	0.29	0.31	0.33	0.34	0.34
16	0.22	0.24	0.25	0.26	0.27	0.28
17	0.17	0.18	0.19	0.2	0.21	0.21
18	0.12	0.13	0.13	0.14	0.14	0.14
19	0.06	0.06	0.06	0.07	0.07	0.07
21	0.06	0.07	0.07	0.07	0.07	0.08
22	0.13	0.13	0.14	0.14	0.15	0.15
23	0.19	0.2	0.21	0.22	0.22	0.23
24	0.26	0.27	0.28	0.29	0.3	0.3
25	0.33	0.35	0.36	0.37	0.38	0.38

注：测定温度低于 20℃时，真实值等于读数减去校正系数；测定温度高于 20℃时，真实值等于读数加上校正系数。