

ICS 67.080

CCS B31

# T/LSTS

## 陵水黎族自治县优特产品推广协会团体标准

T/LSTS 0002—2023

### 礼亭椰子

2023 - 07 - 20 发布

2023 - 07 - 22 实施

陵水黎族自治县优质特色产品推广协会 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优质特色产品推广协会提出。

本文件由陵水黎族自治县优质特色产品推广协会归口。

本文件起草单位：陵水黎族自治县优质特色产品推广协会，海南智行科技服务有限公司，海南永准质检技术服务有限公司，海南云智检质量技术服务有限公司。

本文件主要起草人：王晓平，唐海云，黄健泓，罗腾，陈川广。

# 礼亭椰子

## 1 范围

本标准规定了礼亭椰子的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、包装与标签、运输与贮存的要求。

## 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 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法
- 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 5010-2016 无公害农产品 种植业产地环境条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB 46/T 12 椰子栽培技术规程

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 要求

### 4.1 种植环境

#### 4.1.1 范围

礼亭椰子种植范围应在陵水黎族自治县全域范围内，即北纬 $18^{\circ} 22' -18^{\circ} 47'$ ，东经 $109^{\circ} 45' -110^{\circ} 08'$ 。

#### 4.1.2 气候

年平均温度 $25.4^{\circ}\text{C}$ ，最低温度 $>11^{\circ}\text{C}$ ，1月平均温度 $>13^{\circ}\text{C}$ ，花期平均温度 $>20^{\circ}\text{C}$ ；年平均日照时数 $2261\text{h}$ 。年平均降水量 $1717\text{mm}$ ，平均相对湿度 $80\%$ 。

#### 4.1.3 土壤

陵水县土壤主要属砖红壤，土层深厚，土壤肥沃，有机质较丰富，地质较优呈弱酸性。土壤指标应符合NY/T 5010-2016中3.2的规定。

#### 4.1.4 灌溉水

应符合NY/T 5010-2016中3.1的规定。

### 4.2 栽培技术规范

应符合DB 46/T 12的规定。

### 4.3 质量要求

#### 4.3.1 感官要求

感官应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
外观	表皮呈绿色，无霉变，无裂痕；椰肉呈白色；椰子水清澈透明。
风味、质地	椰子肉和椰子水具有其特有的清甜气味和滋味，无异味；椰子肉质地软嫩。

#### 4.3.2 单果大小

椰子单果大小应符合表2要求。

表2 椰子单果大小

等 级	果实围径 (cm)
优等品	>60.0
一等品	50.0-60.0
二等品	<50.0

#### 4.3.3 理化指标

理化指标应符合表3要求。

表3 理化指标

项 目	指 标 (椰子水)
pH	4.3-6.2
总糖 (以葡萄糖计), % $\geq$	3.0

#### 4.3.4 卫生指标

4.3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.3.4.2 农药最大残留量限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.3.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官要求

在光线充足、无异味的环境中，观察其外观；取出果肉放置在洁净白瓷器皿中，观察果肉颜色，再靠近器皿边缘处用嗅觉器官鉴别气味；取小块果肉品其滋味。

#### 5.2 单果大小

以毫米为单位的尺子对同一包装箱内全部样果进行逐个测量，全部样果均符合单果大小要求则判定该项目合格，否则判定该项目不合格。

#### 5.3 pH

按GB/T 10468的规定执行。

#### 5.4 总糖

按GB 5009.8的规定执行。

#### 5.5 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

#### 5.6 农药最大残留量限量

按GB 2763的规定执行。

## 5.7 净含量

按JJF 1070的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一品种、同一生产条件的产品为一批。

### 6.2 抽样方法

#### 6.2.1 散装椰子

视情况分层分方向结合或只分层或只分方向抽取样品为一个抽样批次。

#### 6.2.2 纸箱包装椰子

堆垛取样时，在堆垛两侧的不同部位上、中、下各四角抽取相应数量的样品为一个抽样批次。

### 6.3 判定规则

检验结果中，农药最大残留量限量有任意一项不合格，则判该批产品不合格；其余项目检验不合格，允许在该批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 7 包装与标签

### 7.1 包装

7.1.1 使用干净、无污染的筐、箱、袋等容器进行包装，亦可根据需要散装。

7.1.2 每批报验的椰子，包装规格、单位重量应一致。

### 7.2 标签

包装椰子应附有标签，并注明以下内容：品名、等级、毛重、净重、产地、包装或销售单位名称和地址、包装日期、本标准的编号。

## 8 运输与贮存

### 8.1 运输

运输工具应清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，严禁摔撞，避免受潮和日晒雨淋。长距离运输宜采用有调温、调湿、调气设备的集装箱运输。

### 8.2 贮存

8.2.1 临时贮存应在阴凉、通风、卫生的遮阴处进行，严防烈日曝晒、雨淋、冻害及有毒物质和病虫害的危害。

8.2.2 长期存放应按品种、等级堆放整齐，防止挤压，保持通风散热。

8.2.3 贮藏库（窖）温度保持在 1℃-3℃，空气相对湿度保持在 85%-90%。