

TB

团 体 标 准

TB /T

贵果 贵长猕猴桃

(Guiguo Guichang kiwifruit)

(征求意见稿)

发布 年 月

实施 年 月

贵州省水果行业协会 发布

目 录

前 言	2
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 要求	4
5 污染物含量指标	6
6 农药残留指标	6
7 试验方法	6
8 检测规则	7
9 包装	7
10 标识	7

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由贵州省水果行业协会提出归口。

本标准主要起草单位：贵州大学、贵州省果树研究所、贵州省水果行业协会、贵阳市农业农村局、修文县猕猴桃产业发展局、修文县农业局。

本标准主要起草人：龙友华、冷云星、张诗莹、姜春芽、黄亚欣、吴素芳、余江平、莫飞旭、曾帆、唐冬梅。

贵长猕猴桃鲜果品质标准

1 范围

本标准规定了贵长猕猴桃术语和定语、要求、污染物含量指标、农药残留指标、试验方法、检测规则、包装、标识。

本标准适用于贵州省贵长猕猴桃鲜果品质。

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 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

GB/T 191 《包装储运图示标志》

NY/T 896 《绿色食品产品抽样准则》

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 40743 《猕猴桃质量等级》

NY/T 1794 《猕猴桃等级规格》

NY/T 2637 《水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法》

NY/T 2009 《水果硬度的测定》

GB 5009.86 《食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定》

GB 5009.7 《食品安全国家标准 食品中还原糖的测定》

GB/T 12456 《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

感官品质

利用人体的感觉器官对果实果面、果形、色泽及香气进行鉴定评价。

3.2

内在品质

按照规定方法检测的果实硬度、可溶性固形物、干物质、总糖、总酸、抗坏血酸等内在品质指标。

3.3

采收成熟度

果实生长发育充分，完成了内含物质的积累，在感官品质和内在品质达到了品种固有特征。

3.4

食用成熟度

采收后，果实经过后熟过程表现出质地变软，品质和风味达到最佳食用状态。

3.5

畸形果

果实明显变形，不具有本品种果形的固有特征。

3.6

果面缺陷

由于自然因素或人为机械的作用，对果实表面造成的各种损伤，包括刺伤、碰压伤、磨伤、雹伤、日灼、干疤、果锈、油斑、药害，以及病虫害仅损伤果实表面的缺陷。

3.7

容许度

达不到质量等级的果实数量占该等级果实总量的百分比。

4 要求

4.1 采收成熟度要求

采收时，鲜果应具有本品种固有特征，外观洁净，无杂质，无损伤，无腐烂，无异常水分，可溶性固形物≥6.5%，硬度≥10 kg/cm。

4.2 感官品质与等级划分

符合基本条件的前提下，将鲜果划分为特级、一级和二级，感官品质满足表 1 要求。

表 1 贵长猕猴桃感官品质及等级划分要求

项目		特级	一级	二级
感官品质	果面	无果面缺陷	果面缺陷总面积≤1 cm ²	果面缺陷总面积≤2 cm ²
	果面色泽	品种固有棕褐色，色泽一致。	品种固有棕褐色，色泽一致。	品种固有棕褐色，色泽一致。
	果形	果实长柱形，饱满，无凹陷、畸形。	果实长柱形，饱满，无凹陷、畸形。	果实长柱形，饱满，无凹陷、畸形。
	果肉色泽	果肉翠绿色，发散性条纹明显。	果肉翠绿色，发散性条纹明显。	果肉翠绿色，发散性条纹明显。
单果重 (g)		110~130	90~110	70~90
容许度 (%)		0	≤5	≤10

4.3 食用成熟度指标

鲜果达到食用成熟度时，相应指标应符合表 2 要求。

表 2 贵长猕猴桃食用成熟度指标

项目	可溶性固形物 (%)	干物质 (%)	抗坏血酸 (mg/100 g)	总糖 (%)	总酸 (%)	糖酸比
值	≥ 13	≥ 15	≥ 70	≥ 10	≤ 1.5	7~12

5 污染物含量指标

鲜果中污染物最大限量按 GB 2762 规定执行。

6 农药残留指标

鲜果中农药最大残留限量按 GB 2763 规定执行。

7 试验方法

7.1 感官品质测定

将鲜果置于自然光下，果形、果面指标主要采用目测法；果肉、种子解剖后采用目测法；果面、果肉缺陷可借助放大镜、水果刀、量具等进行。果面缺陷检验时，一个果实存在多种缺陷，只记录主要的缺陷，不合格果率按照公式（1）计算，用百分数表示，精确到小数点后一位。

$$\beta = \frac{m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中： β 指单项不合格率；

m_1 指不合格果质量或果数，g 或个；

m 指检验样本数的总质量或总果数，g 或个。

7.2 可溶性固形物含量测定

按 NY/T 2637 规定执行。

7.3 硬度测定

按 NY/T 2009 规定执行。

7.4 单果重测定

采用电子天平测定，精确至 0.1 g。

7.5 干物质含量测定

从检测样品中随机抽取 10 个果实，切片成 3 mm 薄片，至于 65 °C 烘箱中烘干至恒重，分别计算不同薄片烘干后重量占烘干前重量的百分比，取所有处理样品平均值，保留小数点后 2 位，即为干物质含量。

7.6 抗坏血酸含量测定

按 GB 5009.86 规定执行。

7.7 总糖含量测定

按 GB 5009.7 规定执行。

7.8 总酸含量测定

按 GB/T 12456 规定执行。

7.9 糖酸比

鲜果中总糖与总酸的比值。

8 检测规则

组批规则和抽样方法按 NY/T 896 规定执行。

9 包装

包装材料应清洁、干燥，并应符合相关的食品安全包装标准的要求，按 NY/T 1794 规定执行；外包装应牢固，抗挤压，外包装图示应符合 GB/T 191 的规定。

10 标识

按 NY/T 1794 和 GB 7718 规定执行。