

T/GFTA

团 体 标 准

T/ GFTA 00X—2023

贵果 百香果

Guiguo passion fruit

（征求意见稿）

2024 - xx - xx 发布

2024 - xx - xx 实施

贵州省水果行业协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范化引用文件 1

3 术语与定义 1

4 要求 2

4.1 等级规格 2

4.2 安全指标 4

4.2 容许度要求 4

5 检测方法 4

6 检验规则 5

6.1 组批规则 5

6.2 抽样方法 5

6.3 检验分类 5

7 标志及包装 6

8 运输及贮藏 6

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。

本文件由贵州省水果行业协会提出，贵州省农业农村厅归口。

本文件起草单位：贵州省植物园、贵州省果树蔬菜站、贵州省水果行业协会、从江县果树技术服务中心、贵州从江真尊实业有限公司、贵州省从江县七香农业投资开发有限责任公司、贵州省贵果农业（集团）有限公司、从江贵州雅直生态农业开发有限公司、贵州山顶红农业开发有限责任公司、榕江县农业投资开发有限责任公司。

本文件主要起草人：张小英、李嘉昱、冷云星、李涛、张子雄、陈彩霞、王叶、龙秀琴、陆伟瑛、张诗莹、曾帆、张扬、熊芳、孙金银、陈韬、廖鑫、黄晴、江军海、杨顺海

贵果 百香果

1 范围

本文件规定了百香果术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志及包装、运输及贮藏等技术环节进行规范制定。

本文件适用于贵州省水果行业协会百香果产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过中文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 40748-2021 百香果质量分级

NY/T 2798.4-2015 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第4部分：水果

NY/T 896 绿色食品、产品抽样准则

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

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

果实缺陷

果实在生长发育和采摘过程中受冻害、日灼、病虫危害、机械作用和化学作用等造成的伤害。

3.2

果面皱缩

果实光滑的表面收缩形成凹凸的皱痕。

3.3

脱囊

果实由于过度成熟或碰撞导致果肉和果皮脱离的现象。

3.4

空囊

由于在开花过程中授粉受精不良而造成果实内的大部分种子不结实，囊内果肉汁液较少的现象。

3.5

容许度

容许低于本级质量的限度。

4 要求

4.1 等级规格

黄果百香果果实质量等级见表 1。

表 1 黄果果实质量指标

项目	等级		
	特级果	一级果	二级果
基本要求	无病斑、腐烂、变质及异味；果实完整，新鲜洁净，无不正常的外部水分，无空囊、脱囊；具有百香果特有的风味		
色泽	具有本品种成熟所具有的色泽，色泽均匀		
果面缺陷	无皱缩、药害、日灼、病斑、冻害等现象；允许有不超过 1 处的碰压伤或磨伤，且总面积不超过 0.5 cm ²	允许在不影响果浆质量的皱缩、碰压伤、磨伤等果面缺陷不超过 2 处，且总面积不超过 1.0 cm ²	允许在不影响果浆质量的皱缩、碰压伤、磨伤等果面缺陷不超过 5 处，且总面积不超过 2.0 cm ²
单果横径/cm	≥6.2	5.0～6.1	4.0～4.9
单果重/g	≥95	75～94	60～74
可食率/%	≥50.0	≥45.0	≥40.0
可溶性固形物/%	≥18.0	≥17.0	≥16.0

紫果百香果果实质量等级见表 2。

表 2 紫果果实质量指标

项目	等级		
	特级果	一级果	二级果
基本要求	无病斑、腐烂、变质及异味；果实完整，新鲜洁净，无不正常的外部水分，无空囊、脱囊；具有百香果特有的风味		
色泽	具有本品种成熟所具有的色泽，色泽均匀		
果面缺陷	无皱缩、药害、日灼、病斑、冻害等现象；允许有不超过 1 处的碰压伤或磨伤，且总面积不超过 0.5 cm ²	允许在不影响果浆质量的皱缩、碰压伤、磨伤等果面缺陷不超过 2 处，且总面积不超过 1.0 cm ²	允许在不影响果浆质量的皱缩、碰压伤、磨伤等果面缺陷不超过 5 处，且总面积不超过 2.0 cm ²
单果横径/cm	≥6.0	5.0~5.9	4.0~4.9
单果重/g	>90	75~90	60~74
可食率/%	≥45.0	≥45.0	≥40.0
可溶性固形物/%	≥17.0	≥16.0	≥15.0

4.2 安全指标

应符合NY/T 2798.4-2015的规定。

4.3 容许度要求

4.3.1 通用要求

容许度的测定以检测全部抽检包装件的平均数计算。容许度规定的百分率一般以质量或果数计算。

4.3.2 质量容许度

应符合如下要求：

- 特级果允许有5%的果实不符合本等级的要求，但应符合一级的要求；
- 一级果允许有8%的果实不符合本等级的要求，但应符合二级的要求；
- 二级果允许有10%的果实不符合本等级的要求，但应符合基本要求。

4.3.3 规格容许度

在整批产品中同一等级果实大小差异不易过于显著,同一等级中同一包装内的果实质量差值不超过 5 g。

5 检验方法

5.1 感官特性

果实缺陷、果面损伤、色泽指标用目测法检测,将果实对半切开后用目测法检测有无空囊、脱囊。

5.2 理化指标

5.2.1 单果重

采用电子天平进行测定。

5.2.2 果实横径

用游标卡尺测量。

5.2.3 可溶性固形物

测定方法按 NY/T 2637 执行。

5.2.4 可食率

称取果实质量 M1,将果肉与果皮分离称量果皮质量 M2,按式 1 计算可食率 A。

$$\text{式 1: } A = (M1 - M2) / M1 * 100\%$$

A——可食部分, (%) ;

M1——果实质量,单位为克 (g) ;

M2 ——果皮质量,单位为克 (g) 。

5.3 安全检验

按符合 NY/T 2798.4-2015 的规定执行。

6 检测规则

6.1 组批规则

同一等级、包装及贮藏条件下存放的百香果为一批。

6.2 抽样方法

按照 NY/T 896 的要求执行。

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，即对本文件规定的全部要求（指标）进行检验，有以下情况应进行型式检验：

- a) 前后两次出厂检验结果差异较大；
- b) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- c) 申请无公害、绿色、有机食品标志的产品；
- d) 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

生产者在每批产品交收前均应进行交收检验，交收检验包括果实感官、包装、标志及标签。

7 标志及包装

按照同一产地、同一品种、同一等级和同一成熟度用箱进行包装，每箱容量宜控制在 2.5 kg，包装材料及标识应符合 NY/T 1778 的规定要求。

8 运输及贮藏

按 GB/T 40748-2021 的规定执行。