

ICS 65.020.01
CCS B31

团 体 标 准

T/GFTAXX-2024

贵果 芒果

Guiguo maogo

（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 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 要求..... 2

5 试验方法..... 3

6 检验规则..... 3

7 采收..... 4

8 标识..... 4

9 包装与保鲜技术..... 4

前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《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并归口。

本文件起草单位：贵州省水果行业协会、凯里学院、贵州省亚热带作物研究所、贵州从江真尊实业有限公司、贵州华实农业科技开发有限公司。

本文件主要起草人：范建新、刘荣、黄海、文壮、张正学、冷云星、张雯娟、张诗莹、张扬、易正邦、李涛、曾帆、熊芳、孙金银。

贵州芒果等级规格和质量

1 范围

本文件规定了贵州芒果的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、采收、标识、包装与贮藏运输等技术要求。

本文件适用于贵州省水果行业协会“贵果”品牌芒果产品。

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 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

NY/T 3011 芒果等级规格

GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范

NY/T 896 绿色食品产品抽样准则

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标准。

3.1

比重法

根据果实置于水中的下沉程度来确定芒果成熟度，即把果实投入水中，下沉或半沉的果实即达到了采收成熟度。

3.2

果实发育天数估算法

芒果不同品种之间的差别很大。一般从谢花到果实成熟，早中熟品种约需 100~120 d，晚熟品种约需 120~150 d。

3.3

可溶性固形物

果实成熟的重要参数，指果肉中所有溶解于水的化合物的总称。

3.4

斑迹

果实的病斑、日灼斑、虫斑、流胶、疤痕等。

4 要求

4.1 基本要求

应满足下列基本要求：

- 果实发育正常、果形端正、具有品种特有的色泽；
- 新鲜未软化；
- 无病虫害、无异味、无腐坏；
- 无异常外部水分；
- 带果柄，果柄长度不能超过 0.5 cm。

4.2 等级要求

芒果各等次在满足以上基本要求的前提下，产品分级应符合表 1 的相关规定。

表1 等级指标

指标	优级	一级	二级
果形	具有该品种特征，无畸形，大小均匀	具有该品种特征，无明显变形	具有该品种特征，允许有不影响产品品质的果形变化
果面	果实色泽正常，着色均匀	果实色泽正常，75 %以上果面着色均匀	果实色泽正常，35 %以上果面着色均匀
缺陷	果面干净光滑，果形饱满；无斑迹，无机械伤	果面干净光滑，果形饱满；单果斑迹总面积不超过果面总面积的5 %	果面干净光滑，果形饱满；单果斑迹总面积不超过果面总面积的10 %

4.3 果实规格要求

果实大小按重量分为大（L）、中（M）、小（S）三个规格，各规格应符合表2的要求。

表2 各品种芒果果实大小规格

品种类别	单果质量：g		
	大果（L）	中果（M）	小果（S）
台农 1 号	>200	120~200	80~120

金煌	>600	300~600	<300
贵妃	>250	150~250	<150
热农1号	>400	250~400	<250

4.4 安全要求

符合GB 2762和GB 2763的相关规定。

5 试验方法

5.1 取样方法

按照NY/T 896的规定执行。

5.2 外观指标检验

用目测法于自然光下观察样品的形状、色泽、斑迹等。按照NY/T 3011中的检验规定执行。

5.3 单果重检验

用电子秤称量，精确到小数点后一位，单位为g。

5.4 可溶性固形物含量检验

按照NY/T 2637的有关规定执行。

5.5 安全检验

按照GB 2762和GB 2763的相关规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 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进行检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 每年采摘初期；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- d) 国家质量监管机构或主管部门提出型式检验要求。

6.1.2 交收检验

产品交收前，由生产单位对产品外观、等级、标志和包装等内容进行检验。检验合格附合格证后，方可交收。

6.2 抽样方法

按NY/T 896的规定执行。

6.3 检验批次

同一品种、同一生产基地、同一成熟度、同一包装日期的芒果为一个批次。

6.4 容许度

优级允许有不超过5 %不符合该等级要求，但应符合一级的要求；一级允许有不超过10 %不符合该等级要求，但应符合二级的要求；二级允许有不超过10 %不符合该等级要求，但应符合基本要求。

7 采收

7.1 采收时间

芒果果实成熟的判断方法采用直观法、比重法和果实发育天数估算法综合评定。

7.2 采收方法

采收采用一果两剪的方法，第一剪留果柄长约5~10 cm，第二剪留果柄长约0.5 cm，防止果柄白色汁液滴到果实上。采收用中转框，果实放置时剪口向下，每放一层果实垫一层报纸。注意轻拿轻放，禁用软袋、背包，防果实压伤，以减少果实后熟期腐烂。

8 标识

按照 NY/T 3011 的规定执行。

9 包装与贮藏运输

9.1 包装

按照NY/T 3011的规定执行。

9.2 贮藏运输

按照GB/T 29372的规定执行。