|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.080.10 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CSTC |

B 31 |

中国热带作物学会团体标准

T/CSTC XXXX—XXXX

西番莲等级规格

Grades and specifications of passionfruit

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国热带作物学会  发布

1. 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国热带作物学会提出并归口。

本文件起草单位：中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所、广西壮族自治区农业科学院、福建省农业科学院果树研究所、廊坊市维金农业科技有限公司、海南金琪智能科技有限公司。

本文件主要起草人：吴斌、陈格、黄东梅、魏秀清、韦晓霞、宋顺、杨柳、邢文婷、黄永才、韦昌联、马伏宁、许奕、符君伟、葛峰、高维金。

西番莲等级规格

* 1. 范围

本标准规定了西番莲（Passionfora edulis）等级规格的划分依据、确立了检验方法和规则等要求。

本标准适用于主栽鲜食黄果、紫红果的西番莲鲜果等级规格的划分，不适用于加工的西番莲。

* 1. 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。

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

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/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 39558 感官分析方法“ A ”-“非 A ”检验

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 要求
		1. 基本要求

应符合下列基本条件：

——果实发育正常，具有适于市场销售或者储运要求的成熟度；

——果实新鲜完整，果面光滑，无畸形，无明显的机械损伤，无生理性病变，果肉无腐坏等；

——果实无病虫害、冻害、药害、灼伤；

——果实保留果柄，无空囊、脱囊；

——具有该品种成熟时所固有的色泽和风味，色泽鲜亮，无异味。

* + 1. 等级
			1. 等级划分

在符合基本要求的前提下，西番莲果实可划分为特级、一级和二级，各等级的要求应符合表１的规定。

1. 西番莲等级要求

| 项目 | 特级 | 一级 | 二级 |
| --- | --- | --- | --- |
| 黄果西番莲 | 单果质量/g | ≥ 100 | ≥ 80 | ≥ 70 |
| 可食率/% | ≥ 55 | ≥ 50 | ≥ 45 |
| 固酸比 | ≥ 18 | ≥ 14 | ≥ 10 |
| 香气程度 | 强 | 中 |
| 紫果西番莲 | 单果质量/g | ≥ 90 | ≥ 80 | ≥ 70 |
| 可食率/% | ≥ 55 | ≥ 50 | ≥ 45 |
| 固酸比 | ≥ 10 | ≥ 8 | ≥ 6 |
| 香气 | 强 | 中 |
| 缺陷 | 无皱缩，无缺陷 | 无皱缩，允许不影响果浆质量的碰压伤或磨伤，果面缺陷的总面积不超过 1.0 cm2 | 允许有不影响果浆质量的皱缩、碰压伤或磨伤，果面缺陷的总面积不超过 2.0 cm2 |

* + - 1. 等级容许度

质量容许度按质量或果数计应符合以下规定：

1. 特级允许不超过5 %的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；
2. 一级允许不超过8 %的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；
3. 二级允许不超过10 %的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求。
	* 1. 卫生指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

* 1. 检验方法
		1. 感官检验

从抽样所得样品中随机取 10 个果实，用目测法对果实形状、果肉、果面色泽、成熟度进行观察；目测法结合测量确定缺陷面积；用鼻嗅法进行气味检验，并进行记录。一个果实同时存在多种缺陷时，仅记录最主要的一种缺陷。

* + 1. 单果质量

从抽样所得样品中随机取 10 个果实，用精度为 0.01 g 的天平称量单果质量。

* + 1. 可食率

取样果 10 个，称量全果，记录其质量(*m1*)，取出果肉，称量果皮，并记录其质量(*m2*)。按式(1)计算可食率（以质量分数表示），结果精确到 0.01。

 $X=\frac{m\_{1}-m\_{2}}{m\_{1}}×100\%$ ()

式中：

*X*——可食率；

*m1*——果实总质量，单位为克(g)；

*m2*——果皮质量，单位为克(g)。

* + 1. 固酸比

按 NY/T 2637 的规定计算可溶性固形物含量；按 GB 12456 的规定计算总酸含量。

1. 固酸比为可溶性固形物和总酸含量的比值。结果以平均值表示，精确到 0.01。
	* 1. 香气程度

通过使用嗅觉的方法判断果肉香气浓郁程度。按 GB/T 10220 和 GB/T 39558 规定确认果实的香气浓郁程度。分为：无或弱、中、强。

* 1. 检验规则
		1. 检验批次

同一产地、同一品种、同一采收批次的鲜果作为一个检验批次。

* + 1. 抽样
			1. 抽样方法

以一个检验批次为一个抽样批次，抽样的样品应该具有代表性，在全批货物的不同部位随机抽样。

* + - 1. 抽样数量

每批次在100件以内抽取5件，（不足5件者，全部抽检），100件以上每递增100件增抽1件，不足100件者以100件计。超过1000件，抽检货物取样件数不低于15件。

* + 1. 检验项目
			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。有下列情形之一，应对产品进行型式检验：

1. 相邻两次抽样检验结果差异较大；
2. 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
3. 有关行政主管部门提出型式检验要求。
	* + 1. 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验。交收检验内容包括等级规格规定的指标项目。检验合格后并附合格证，方可交收。

* + 1. 判定规则

凡不符合4.4卫生指标者，判为不合格产品。

* + - 1. 等级判定

在符合基本要求的前提下，若整批产品不超过某等级规定的容许度，则判为某等级产品。若超过，则按低一级规定的容许度判定，直到判出等级为止。若产品不符合以上所有等级规定，则判为等外产品。

* + 1. 复检

对检测结果有异议时，允许用备用样复检一次，条件允许可再抽一次样。复检结果为最终结果。

* 1. 包装、标识、储运
		1. 包装

同一包装箱内，应为同一品种、同一等级的产品，包装内的产品可视部分应具有代表性。外包装应内壁光滑、洁净、透气、坚固、便于堆码，内包装宜采用透气、透湿材料。

* + 1. 标识

产品外包装应标明名称、品种、等级及执行标准、产地、净重、包装日期及生产者（或经销者）的名称、地址和联系方式、安全标识内容，要求内容准确，字迹清晰、不易褪色。

* + 1. 储运

西番莲储藏和运输条件应根据西番莲的品种、运输方式和运输距离等进行确定，以确保西番莲品质。

