

T/SCSJXH

团 体 标 准

T/SCSJXH XXX—2025

红心猕猴桃

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

XXXX 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 等级划分及质量要求 2

5 检验方法 3

6 检验规则 4

7 包装、标识 5

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。

本文件由四川省市场监督管理学会提出并归口。

本文件起草单位：苍溪县猕猴桃协会、苍溪县猕猴桃产业技术研究所、苍溪县猕猴桃产业发展中心。

本文件主要起草人：

红心猕猴桃

1 范围

本文件规定了红心猕猴桃的术语和定义、等级划分及质量要求、检验方法、检验规则、包装、标识。本文件适用于四川省境内种植的红心猕猴桃的等级划分与质量评定。

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 191 包装储运图示标本
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 30763 农产品质量分级导则
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
- NY/T 425 绿色食品 猕猴桃
- NY/T 1794 猕猴桃等级规格
- NY/T 2009 水果硬度的测定
- 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 2640 植物源性食品中花青素的测定
- NY/T 2742 水果及制品可溶性糖的测定3,5-二硝基水杨酸比色法
- NY/T 5344.4 无公害食品 产品抽样规范 第4部分：水果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红心猕猴桃

按照本文件规定的质量技术要求生产的红心猕猴桃，包括但不限于红阳、红华、红昇、东红、红美、金红50号等品种。

3.2

形变

指果面不平整、不端正、皱缩，存在缺陷。

3.3

色变

指果面有水渍印、泥土、污物、伤疤、日灼及其他杂质。

4 等级划分及质量要求

4.1 等级划分

按照GB/T 30763规定的原则并参考NY/T 1794,将红心猕猴桃划分为特级、一级和二级,各等级指标按表1执行。

4.2 感官指标

红心猕猴桃感官指标要求见表1。

表1 红心猕猴桃感官指标要求

项目	等级		
	特级	一级	二级
果形	果形美观整齐,呈长圆柱形或倒卵圆形,无畸形。	果形美观整齐,呈长圆柱形或倒卵圆形,无畸形。	果形较美观整齐,呈长圆柱形或倒卵圆形,无明显畸形。
果肉	果肉黄绿色或黄色,果心红色。果实横截面呈放射状红色条纹,籽粒呈黑褐色。		
口感及风味	具有品种典型的果香味,肉质细嫩,味甜如蜜,风味纯正。		
果面	无污染,无皱缩,无疤痕,无缺陷;果面着色均匀,呈黄绿色或浅绿色。	无污染,无皱缩,疤痕、斑迹或缺陷总面积 $\leq 1\text{cm}^2$,果面着色均匀,呈黄绿色或浅绿色。	无污染,无皱缩,疤痕、斑迹或缺陷总面积 $\leq 2\text{cm}^2$,果面黄绿色或浅绿色。
形变总面积/ cm^2	无	≤ 1	≤ 2
色变总面积/ cm^2	无	≤ 1	≤ 2
果实表面水渍印,泥土等污染总面积/ cm^2	无	≤ 1	≤ 2
轻微擦伤、已愈合的刺伤、疮疤等果面缺陷总面积/ cm^2	无	≤ 1	≤ 2
空心、木栓化或者果心褐变等果肉缺陷总面积/ cm^2	无	≤ 1	≤ 2
缺陷果(%)	0	≤ 2.0	≤ 3.0
单果重/g	普通果 ≥ 80 ,有机果 ≥ 70	普通果 70~80,有机果 60~70	普通果 60~70,有机果 50~60

4.3 理化指标

红心猕猴桃理化指标要求见表2。

表 2 红心猕猴桃理化指标要求

品种名称	可溶性固形物含量, %		干物质含量, %	果实硬度, kg/cm ²	总糖含量, %	总酸(以柠檬酸计)含量, %	Vc 含量, mg/kg	花青素含量, %
	采收时	软熟时						
普通果(红阳)	≥7.0	≥19.0	≥18.0	≥8.0	≥11	≤1	≥1000	≥1.0
普通果(红华)	≥7.0	≥19.0	≥18.0	≥8.0	≥11	≤1	≥700	≥1.0
普通果(红昇)	≥7.0	≥19.0	≥17.0	≥8.0	≥10	≤1	≥600	≥1.0
普通果(金红 50 号)	≥7.0	≥19.0	≥17.0	≥8.0	≥11	≤1	≥800	≥1.0
有机果	≥8.0%	≥19.0%	≥20.0%	≥8.0	≥11	≤1	≥1000	≥1.0

4.4 安全要求

红心猕猴桃普通果安全要求应符合NY/T 425第4.4条要求,有机果安全要求应按国家相关规定执行。

5 检验方法

5.1 感官指标检验

5.1.1 果形、果肉

将鲜果置于自然光下,用目测方式观察果形、果肉。

5.1.2 口感及风味

用品尝方式检验口感及风味。

5.1.3 果面缺陷

将鲜果置于自然光下,借助放大镜、水果刀、量具等进行检验。果面缺陷检验时,一个果实存在多种缺陷,只记录最主要的缺陷,缺陷果率按照公式(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; m₁指缺陷果质量或果数, g或个; m指检验样本数的总质量或总果数, g或个。

5.1.4 单果重

用精度0.1g以上的电子秤分别测定单果重量。

5.2 理化指标检验

5.2.1 可溶性固形物含量

按NY/T 2637的规定测定。

5.2.2 干物质含量

按照GB 5009.3中规定的方法进行水分含量(m₀)测量,干物质含量按照公式(2)计算,用百分数表示,精确到小数点后一位。

$$\alpha = 1 - m_0 \dots\dots\dots (2)$$

式中: α 指干物质含量, %; m₀指鲜果水分含量, %。

5.2.3 果实硬度

按NY/T 2009规定的方法执行。

5.2.4 总糖含量

按照NY/T 2742规定的方法执行。

5.2.5 总酸（以柠檬酸计）含量

按照GB 12456（第一法）规定的方法执行。

5.2.6 Vc 含量

按照GB 5009.86规定的方法执行。

5.2.7 花青素含量

按照NY/T 2640规定的方法执行。

5.3 安全指标检验

按NY/T 425第5.8~5.16条规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一园地、同一品种、同一成熟度、同一批采收、同一等级的产品作为一个检验批次。

6.2 抽样

6.2.1 果品的取样准备

果品取样要求及时，每批果品要单独取样。如果由于运输过程发生损坏，其损坏部分（包装盒、包装箱等）应与完整部分隔离，并进行单独取样。如果认为果品不均匀，除贸易双方另行磋商外，应当把正常部分单独分出来，并从每一批中取样鉴定。

抽检果品要从果品的不同位置 and 不同层次进行随机取样。

6.2.2 抽样量

按NY/T 5344.4的规定执行。

6.3 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，检验内容为可溶性固形物含量和干物质含量。检验合格的产品方可交收。

6.4 判定规则

6.4.1 交收检验项目全部符合本文件相应要求的，判定该批产品符合等级规定。若检验结果中有一项不符合的，允许从该批产品中酌情增加应抽检数量 20%进行复检不合格项一次，若复检仍不符合的，则判为该批产品不符合等级规定。

6.4.2 各级果品容许度规定允许的不合格果，只能是邻级果，不允许隔级果。容许度的测定以检验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数量或重量计算。

6.4.3 特级果允许有 5%以下的果实不符合本等级规定的等级划分要求；一级果允许有 10%以下的果实不符合本等级规定的等级划分要求；二级果允许有 10%以下的果实不符合本等级规定的等级划分要求。单个包装内最大果实与最小果实单果重差异按照 NY/T 1794 规定执行。

7 包装、标识

7.1 包装

7.1.1 果实应用适当保护的方式包装，包装内不得有异物；单个包装内的果实产地、品种、品质和等级相同；果实上的粘贴物除去时，既不能留下可见的胶水痕迹，也不能导致果皮缺陷；包装材料应洁净且不会对产品造成外部或内在的损伤，包装材料尤其是说明书和标识，其印刷和粘贴应使用无毒的墨水或胶水；特级和一级猕猴桃果实建议单层托盘包装，果实之间应隔开。

7.1.2 包装应符合 GB 43284 的规定，不过度包装。

7.2 标识

7.2.1 应在各包装的同一侧外面，标明产品名称、品种、产品执行标准、等级、大小、生产单位和详细地址、产地及采收、包装日期等。字迹应清晰、完整、准确。

7.2.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
