

T/HNSBSXH

海南省博士协会团体标准

T/HNSBSXH XXXX—2025

永兴火山荔枝王（紫娘喜）质量分级

Quality Classification of Yongxing Volcanic Lychee King

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

海南省博士协会 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 质量要求 1

 4.1 基本要求 1

 4.2 规格 2

 4.3 质量等级 2

5 容许度 2

 5.1 等级容许度 2

 5.2 规格容许度 3

6 卫生要求 3

7 检验 3

 7.1 抽样方法 3

 7.2 组批 3

 7.3 感官检验 3

 7.3.1 果形、色泽、果面缺陷 3

 7.3.2 果实单果重/千克果粒数 3

 7.4 理化检验 3

 7.4.1 可溶性固形物含量 3

 7.4.2 可食率 3

 7.5 型式检验 3

 7.6 交收检验 3

8 判定规则 3

9 采收管理 4

10 包装、标志和标签 4

 10.1 包装 4

 10.2 标签、标志 4

11 运输 4

12 贮存 4

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。

本文件由海口市秀英区永兴镇农业服务中心提出。

本文件由海南省博士协会归口。

本文件起草单位：海南省博士协会、海口市秀英区永兴镇人民政府、海口市秀英区永兴镇农业服务中心、海南金农实业有限公司、海口南岛荔枝种植专业合作社、海南省农业科学院热带果树研究所

本文件主要起草人：李雨倩、莫慧敏、肖成宁、高冠荣、黄时京、肖植玉、冯学杰

永兴火山荔枝王（紫娘喜）质量分级

1 范围

本标准规定了永兴火山荔枝王（紫娘喜）的术语和定义、质量要求、容许度、卫生要求、检验、判定规则、采收管理、包装、标志和标签、运输等要求。

本标准适用于永兴火山荔枝王（紫娘喜）质量分级。

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 包装储运图示标志

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 4892 硬质直方体运输包装尺寸系列

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

DB46/T 595 农产品全产业链生产规范 荔枝

GH/T 1185 鲜荔枝

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

“永兴火山荔枝王” Yongxing Volcanic Lychee King

在永兴镇现辖行政村内火山地质土壤中栽培，具有本品种固有的形态特征的荔枝。

注：荔枝王又名紫娘喜。

3.2

容许度 Tolerance

每一包装件中的果实，容许有一定量的果实不符合该规格和等级。

4 质量要求

4.1 基本要求

在所有级别中，永兴火山荔枝王（紫娘喜）应满足下列要求：

——歪心形，鲜红色，果肩微耸，果顶浑圆，龟裂片大而隆起，龟裂纹呈鲜绿色或金黄色，排列不整齐，肉质嫩滑多汁，味甜，果核大而饱满；

[来源：DB46/T 595-2023，附录B，有修改]

——果实新鲜、洁净、无异常水分、无腐烂和霉变；

——果实成熟适度，达到鲜销、正常运输和装卸的要求；

——无异常味道和气味。

4.2 规格

以千克果实粒数作为划分规格指标，荔枝分为特大果型（XL）、大果型（L）、中果型（M）三种，规格见表1。

表1 规格指标

规格	单果重量 / g
特大果型（XL）	> 60
大果型（L）	50 ~ 60
中果型（M）	40

4.3 质量等级

在符合基本要求的前提下，荔枝分为优等品、一等品和二等品三个等级，各等级见表2。

表2 质量等级要求

项目		优等品	一等品	二等品
感官指标	果形	果形正常，大小均匀，无畸形果	果形正常，大小较均匀，无畸形果	果形正常，大小较均匀，允许有轻微缺陷，无畸形果
	色泽（果色）	具有该品种固有色泽，无色变（均匀一致），无褐斑	具有该品种固有色泽，无色变，基本无褐斑	具有该品种固有色泽，基本无色变，有轻微褐斑
	果面缺陷	无裂果、病虫害、机械伤	无裂果、病虫害、基本无机械伤	无裂果、病虫害、允许有轻微机械伤
	果实	按压结实、有弹性	按压结实、较有弹性	按压较结实、较有弹性
	果实单果重 / g	> 60	50 ~ 60	40
理化指标	可食率 %	65	60	55
	可溶性固形物 %	17	16	15
注：不符合优等品、一等品以及二等品质量要求的荔枝判定为等外果。				

5 容许度

5.1 等级容许度

等级容许度按质量计：

- 优等品允许有 5% 的果实不符合优等品的要求，但应符合一等品的要求；
- 一等品允许有 10% 的果实不符合一等品的要求，但应符合二等品的要求；

——二等品允许有 15% 的果实不符合二等品的要求。

5.2 规格容许度

规格容许度按质量计，允许有 15 % 的果实大小不符合该规格的要求，不符合要求的部分，应该在该大小类别所示的上下类别中。

6 卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的要求，农药最大残留限量应符合 GB 2763 、 GB 2763.1的要求。

7 检验

7.1 抽样方法

按 GH/T 1185 中规定执行。

7.2 组批

以同一生产基地，同一品种、统一管理、同一次采收、同一等级的荔枝为一个批次。

7.3 感官检验

7.3.1 果形、色泽、果面缺陷

果形、色泽、果面缺陷指标用目测法检测，将样品置于自然光下，用品尝和嗅的方法检测异味，当果实外观表现有病虫害症状或对果实内部有怀疑时，应剖开检测。每件受检样品抽样检验时，对有缺陷的果实做记录，计算不合格率，数值以百分率表示，结果精确到小数点后一位。

7.3.2 果实单果重

果实单果重应用电子称测定（感量不超过1g），保留1位小数。

7.4 理化检验

7.4.1 可溶性固形物含量

按 NY/T 2637 中规定的方法测定。

7.4.2 可食率

按 GH/T 1185 中规定的方法测定。

7.5 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指标要求进行检验。正常情况下，每年进行一次型式检验，有以下情形之一者也应进行型式检验：

- 每年采收初期；
- 因人为或自然因素使生产条件和环境发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- 申请对产品进行判定或进行年度抽查检验；
- 国家质量监督管理部门或有关行政主管部门提出型式检验要求。

7.6 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，交收检验的内容包括感官检验、包装、标志、标签、等级要求等，检验合格后方可交收。

8 判定规则

8.1 产品的感官要求、理化指标、卫生要求经检验全部符合要求，则判定该批产品为合格品。

- 8.2 若有不合格项目，应在原组批中加倍抽样复检，以复检结果为准。
- 8.3 整批产品不超过某等级的容许度，则判为某等级产品。若超过，则按下一级规定的容许度检验，直到判出等级为止。如果容许度超出“二级果”的范围，则判为等外果。
- 8.4 整批产品不超过某规格规定的容许度，则判为某规格产品。若超过，则按下一级规定的容许度检验，直到判出规格为止。

9 采收管理

- 9.1 外果皮的果色率（鲜红色）达 80%以上，龟裂片饱满，果顶浑圆、双侧隆起时采收。
- 9.2 采收过程中应轻拿轻放，尽量避免机械损伤。
- 9.3 采收后将果实放置在阴凉处，避免暴晒，并立即进行商品化处理，包括果实预冷、分拣、分级、包装、贮存保鲜等。

10 包装、标志和标签

10.1 包装

- 10.1.1 包装应采用洁净卫生、无毒无害、通气、耐压、无异味的包装材料。
- 10.1.2 包装材料应选用塑料周转箱和瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，塑料周转箱应符合 GB/T 5737 、 GB 4806.7 、 GB/T 4892 的规定。
- 10.1.3 同一最小包装单元内的荔枝应同一品种、同一批次、同一等级和同一产地。

10.2 标签、标志

- 10.2.1 标签上应注明产品名称、品种、商标、产地（标注到镇）、规格、质量等级、贮存条件等，标签上的字迹应清晰完整、准确。
- 10.2.2 储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

11 运输

- 11.1 运输工具应清洁卫生，有防晒、防雨和通风设施或制冷设施。
- 11.2 运输过程中不得与有毒、有害物质混运，装卸时轻拿轻放，严禁重压。
- 11.3 新鲜荔枝尽可能随采随销，且应在低温条件下进行运输。

12 贮存

- 12.1 贮存场地应清洁、阴凉通风、无毒、无异味，有防晒防雨设施。
- 12.2 应分等级堆放、批次分明、堆码整齐，堆放和装卸时要轻搬轻放。
- 12.3 宜采用低温贮藏，温度为 3℃~5℃。