

《猕猴桃质量等级》团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

蒲江县作为全球三大黄肉型猕猴桃主产区之一，猕猴桃种植面积达 10.5 万亩，年产量 21 万吨，产值超 30 亿元，其中“蒲江金艳”（黄肉）、“蒲江红阳”（红肉）两大品种占全国市场份额的 40%以上。然而，现行国家标准（GB/T 40743-2021 猕猴桃质量等级）行业标准（NY/T 1794-2009《猕猴桃等级规格》）未充分体现蒲江产区独特的气候条件（亚热带湿润季风气候、土壤特性）和品种特性，导致分级标准与实际生产需求脱节。例如，蒲江金艳猕猴桃的干物质含量、可溶性固形物积累量等核心指标在现有标准中未明确细化。

（二）编制意义

本标准的制定旨在解决以下问题：

精准匹配产区特性：针对蒲江昼夜温差大、土壤有机质含量高的优势，明确不同品种（如金艳、红阳、东红）的成熟度指标（可溶性固形物、干物质）及缺陷果判定标准。

规范市场流通秩序：当前市场存在等级虚标、以次充好现象，导致消费者信任度下降。本标准通过量化等级划分，可减少交易纠纷，提升品牌溢价能力，预计助力产品单价提升。

支撑产业高质量发展：蒲江正推进“国家级猕猴桃优势特色产业集群”建设，本标准作为质量管控核心环节，可为智能化分选、电商直供、出口备案基地等场景提供技术依据，助力产业向标准化、国际化转型。

二、标准主要内容

（一）范围

明确蒲江猕猴桃的分级要求，本文件规定了产品的术语和定义、质量等级要求、检验规则、包装、标识、运输和贮存。

（二）技术要求

1. 规格划分

根据自然生长状态下的猕猴桃品种果实平均单果重大小，分为中果型、大果型和特大果型三种规格，红心猕猴桃和黄心猕猴桃规格如下：

- a) 红心猕猴桃：中果 70g~90g，大果 90g~110g，特大果 110g~130g；
- b) 黄心猕猴桃：中果 80g~90g，大果 90g~110g，特大果 110g~130g。

2. 等级划分

按照GB/T 30763规定的原则并参考NY/T 1794，将符合基本要求的猕猴桃鲜果分为AAA、AA和A，每个等级从感官指标和理化指标进行了定义和规范。

（三）检验规则

规定检验规则是确保产品质量的关键环节。通过设定详细的检验规则，确保产品的各项指标符合标准要求。有助于减少不合格产品的出现，提高产品的质量和稳定性，为消费者提供安全可靠的食物。本标准规定了产品交收检验以及判定规则。

（四）标志、包装、运输与贮存

规定标志、包装、运输与贮存具有至关重要的意义。可以确保产品的整个生命周期都得到规范化的操作和管理，确保产品质量和食品安全，维护消费者权益和市场秩序。本文件规定了产品标志、包装、运输与贮存方面的要求。

三、标准主要技术依据

在文件制定过程中，针对此次制定的关键技术内容，本标准主要技术指标的依据包括以下文件：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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/T 40743 猕猴桃质量等级

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 5344.4 无公害食品产品抽样规范第4部分：水果

四、标准涉及的相关知识产权说明

本标准未涉及专利问题。

五、其它应予说明的事项

为推动团体标准高质量实施应用，建议该项团体标准提出者组织行业相关机构进行宣贯培训，提升行业机构的标准化管理水平，探索通过“团体标准+认证”模式开展高品质服务认证，助推行业高质量发展。

标准编制组

2025年11月5日