

DB

深 圳 市 农 业 地 方 标 准

DB440300/T 25.7—2006

预包装鲜食猕猴桃购销要求

2006-03-01 发布

2006-05-01 实施

深圳市质量技术监督局 发布

目 次

前言	11
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
5 等级要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	4
8 标签和包装	4
表 1 各等级猕猴桃感官指标要求	2
表 2 猕猴桃主要品种果径、果重及可溶性固形物等级要求	3

前　　言

本标准为推荐性的。

本标准是在 NY5106-2002《无公害食品 猕猴桃》的基础上，参照 NY 5086-2005 《无公害食品 落叶浆果类果品》和 UN/ECE FFV-46《农产品质量标准 猕猴桃》，根据深圳市的实际情况制订。

本标准按 GB/T 1.1-2000《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由深圳市质量技术监督局和深圳市农林渔业局联合提出。

本标准由深圳市质量技术监督局归口。

本标准起草单位：深圳市无公害农产品质量监督检验站、深圳市质量技术监督局罗湖分局、深圳市农产品股份有限公司布吉农产品中心批发市场。

本标准起草人：胡祥娜、林纯忠、陈建民、郑穗华、林志华、林锦辉、陈伟强。

本标准为首次发布。

预包装鲜食猕猴桃购销要求

1 范围

本标准规定了预包装鲜食猕猴桃购销的基本要求、等级指标、试验方法、检验规则、标签和包装。

本标准适用于在深圳市购销的预包装鲜食海沃德、秦美、亚特、红心、95-1、水香等猕猴桃品种，其它品种猕猴桃可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB/T 8210	出口柑桔鲜果检验方法
GB 15199	食品中铜限量卫生标准
GB 18406.2	农产品安全质量 无公害水果安全要求
GB/T 5009.13	食品中铜的测定
GB/T 8855	新鲜水果和蔬菜的取样方法
NY 5086	无公害食品 落叶浆果类果品
DB440300/T 24	预包装水果标签和包装要求

《定量包装商品计量监督规定》（国家质量技术监督局令第43号 1995年发布）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 果实完整新鲜

指果实无任何足以损害其形态完整的破坏或严重损伤，果实饱满，果表皮细毛整齐。

3.2 发育良好

指果实自然生长发育至应有的形状和大小，无日灼、机械伤、虫咬、病斑或腐烂，完全适用于食用。

3.3 洁净

指果实上无污染物、尘土及其他外来杂质。

3.4 异嗅或异味

指果实吸收其他物质的不良气味或因果实变质而产生不正常的气味和滋味。

3.5 异常的外来水分

指经雨淋或用水冲洗后果面残留的水分。但允许果实经冷藏后移出，由于温度差异而带轻微凝结水。

3.6 成熟度

指果实充分发育并达到合适的成熟度。

3.7 果形良好

果形具有本品种的固有特征，但允许有部分轻度凸凹或粗糙，而不影响外观。

3.8 畸形果

果实明显变形，不具有本品种果形的固有特征。

3.9 色泽

指本品种果实成熟期果面固有的颜色和光泽。

3.10 硬度

指本品硬度适中，不柔软、皱缩或水浸状，也不宜过硬。

3.11 风味

指果实的滋味、质地、化渣程度、香气、果汁等。

3.12 果径

指果实最大横切面的直径，是测定果实大小的依据，以毫米（mm）计。

3.13 可溶性固形物

指果汁中能溶于水的糖、酸、维生素、矿物质等，以百分率表示。

3.14 果面缺陷

由于自然因素或人为机械的作用，对果实表面造成各种损伤，包括刺伤、碰压伤、磨伤、雹伤、日灼、干疤、果锈、油斑、药害，以及其他病虫害仅损伤果实表面的缺陷。

3.15 严重缺陷

果实在生长发育和采摘贮运过程中造成的裂果、冻伤、腐烂、水肿、枯水等部分或全部失去食用价值的缺陷。

3.16 容许度

由于猕猴桃在采后分级中存在疏忽，以及在采后处理和贮运过程中可能产生的品质变化，规定一个低于本等级质量的允许限度，称为容许度。

4 基本要求

4.1 各品种、各等级的猕猴桃，应具有本品应有的果形、色泽、风味等特征。

4.2 各品种、各等级的猕猴桃，应外观新鲜，无腐烂和变质现象，无严重损伤。

4.3 各品种、各等级的猕猴桃，应无病虫害及其导致的损伤。

4.4 各品种、各等级的猕猴桃，应新鲜洁净，无异嗅或异味，不带不正常的外来水分。

4.5 各品种、各等级的猕猴桃，应充分发育，具有适于运输和装卸及市场销售的食用成熟度。

4.6 各品种、各等级的猕猴桃，应无毒、无害，宜于食用，符合 GB2762～2763 及有关食品卫生的国家规定。

4.7 我国法律、法规和规章另有规定的，应符合其规定。

5 等级要求

5.1 等级

用于预包装销售的鲜食猕猴桃分为三个等级，即特级、一级、二级。

5.2 感官指标

各等级猕猴桃感官指标应符合表1要求。

表1 各等级猕猴桃感官指标要求

等级	指标要求
特级	a 品质优异；具有该品种独特风味，具备该品种所有特征和典型颜色。 B 果形应发育良好，果形一致，硬度适中。 C 果皮呈黄褐色且着色均匀，果毛细而不易脱落。 D 无果面缺陷。 E 同批次产品中应无腐烂果。

表1(续)

等级	指标要求
一级	<p>a 品质优良；果形具有该品种形状特征，果实饱满，具有该品种独特风味。</p> <p>b 果形较一致，但没有凹凸不平或畸形，果肉硬度合适。</p> <p>c 果皮呈黄褐色，色泽基本一致，允许有色泽的轻微不足。</p> <p>d 在不影响产品的整体外观、品质、贮藏质量和包装外观的情况下允许有轻微的表面缺陷，但单果表面缺陷面积不得超过1cm²。同一预包装中有果面缺陷的猕猴桃个数不超过3%。</p> <p>e 同批次产品中轻度腐烂果不超过1%。</p>
二级	<p>a 果形具有该品种类似特征，具有该品种独特风味。</p> <p>b 无明显畸形，果面洁净，果实无皱缩或水浸现象。</p> <p>c 果皮色泽基本一致，允许有色泽的不足。</p> <p>d 在不影响外观和贮藏质量的情况下允许有少量的表面缺陷或擦伤。单个水果允许有小于3个，总面积小于0.5cm²的果面缺陷。同一预包装中有果面缺陷的猕猴桃个数不超过5%；</p> <p>e 同批次产品中腐烂果不超过2%。</p>

5.3 果径、果重及可溶性固形物等级要求

猕猴桃主要品种果径、果重及可溶性固形物等级要求应符合表2要求。

表2 猕猴桃主要品种果径、果重及可溶性固形物等级要求

品种	等级						可溶性 固形物%	
	特级		一级		二级			
	果径(mm)	单果重(g)	果径(mm)	单果重(g)	果径(mm)	单果重(g)		
秦美	55	80	60	90	75	120	10.3	
海沃德	55	80	60	90	70	100	15.0	
亚特	55	80	60	90	75	120	10.3	
红心	45	65	55	75	75	100	16.0	
95-1	55	80	60	90	70	100	10.3	
水香	55	80	60	90	70	100	10.3	

5.4 卫生指标

各等级猕猴桃卫生指标应按GB2762、GB2763、GB15199、GB18406.2、NY5086及有关食品卫生的国家标准规定执行。

6 试验方法

6.1 品质检验

6.1.1 检验用具

- a) 低倍放大镜(5~10倍)；
- b) 检验台；
- c) 不锈钢水果刀；
- d) 标准分级量果板；
- e) 卷尺和卡尺；
- f) 大台秤和小台秤。

6.1.2 方法步骤

对抽取的样品称重后，置于检验台上，按标准规定项目进行检验，并计算检验结果，判定该批猕猴桃的等级。

6.1.3 操作

- a) 果实外观和着色率由感官鉴定；

- b) 果实横径用标准分级量果板测定；
- c) 对各种机械伤和自然损伤用目测或用量具测量；
- d) 对表现出病虫症状以及一些果实表面不易鉴别的缺陷可借助放大镜，用水果刀进行切割检验；
- e) 可溶性固体物含量的检验按 GB 8210 规定执行。

6.1.4 结果计算

结果计算按GB 8210的规定方法执行。

6.2 卫生检验

6.2.1 铜的测定

按GB/T5009.13规定的方法测定。

6.2.2 氧化乐果的测定

按GB18406.2 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 检验批次

同一生产单位、同一品种，同一等级，一次批发销售的猕猴桃作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

7.2.1 抽样方法采用随机抽样，抽取的样品必须有代表性。

7.2.2 抽样数量：按 GB/T 8855 的有关规定执行。批量少于 100 箱按 5%的量抽样，但不少于 1 箱。样品检验结果，适用于整个抽验批。

7.2.3 抽验中如发现质量不符合本标准要求时，可以增加抽验数量。但对超过容许度规定的不合格果应按其实际质量重新定级。供货方如不同意变更等级，可进行加工整理后再抽样检验一次，以重验的结果为准。

7.2.4 抽样同时进行检重，每一包装件内的果实净含量与标示净含量的负偏差应按《定量包装商品计量监督规定》执行。

7.3 容许度

容许度规定的百分率，一般以重量计算，如包装上规定以个数为猕猴桃规格时，应以数量计算容许度的百分率。

7.3.1 重量容许度

产地站台交接，每件净含量与标示净含量之差不高于1%。运到目的地，由于途中自然失重，每件净含量与标示净含量之差不高于3%。

7.3.2 品质容许度

7.3.2.1 特级品

允许有 5%的果实不符合本等级规定的品质要求，但应符合一级猕猴桃规定的品质要求。

7.3.2.2 一级品

允许有 7%的果实不符合本等级规定的品质要求，但应符合二级猕猴桃规定的品质要求。

7.3.2.3 二级品

允许有10%的果实不符合本等级规定的品质要求。且影响食用、外观及贮藏质量的腐烂或变质果应 <2%。

7.3.3 果径或单果重容许度

对所有等级猕猴桃，允许有10%的猕猴桃果径或单果重不符合最低要求，但符合下一级的要求。

8 标签和包装

8.1 基本要求

8.1.1 同一包装内猕猴桃产品的产地、品种、等级、规格应一致。包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。

8.1.2 同一批货物的包装件应规格统一，容量一致。

8.1.3 果径差

为保证同一包装内猕猴桃果形均匀，大小一致，同一包装中猕猴桃果径差别不超过：

——特级猕猴桃果径的最大差绝对值为4mm。

——一级猕猴桃果径的最大差绝对值为7mm。

——二级猕猴桃果径差不限。

8.2 包装方式

果品装箱应排列整齐，果平放。可采用小型纸箱或木盒，内置带果窝的托盘，果实分别整齐地排在托座上，彼此不靠近。确保果品免遭或少遭损伤。

8.3 标签和包装

预包装鲜食猕猴桃的标签和包装按DB440300/T24.2的规定执行。