

前 言

为判定绿色食品猕猴桃产品的质量和安全性,特制定本标准。

本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(成都)。

本标准主要起草人:胡述楫、傅绍清、郭灵安、雷绍荣、刘亚铭。

中华人民共和国农业行业标准

绿色食品 猕猴桃

NY/T 425—2000

Green food—Actinidia

1 范围

本标准规定了绿色食品猕猴桃的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于 A 级绿色食品猕猴桃的生产和流通。本标准所指的猕猴桃包括猕猴桃属的各品种、变种及变型。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15—1996 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17—1996 食品中汞的测定方法
- GB/T 5009.18—1996 食品中氟的测定方法
- GB/T 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.20—1996 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB/T 8855—1988 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB/T 12293—1990 水果、蔬菜制品 可滴定酸度的测定
- GB/T 12295—1990 水果、蔬菜制品 可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- GB/T 12392—1990 蔬菜、水果及其制品中总抗坏血酸的测定方法 荧光法和 2,4-二硝基苯肼法
- GB/T 13108—1991 植物性食品中稀土的测定方法
- GB/T 14929.4—1994 食品中氟氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量测定方法
- NY/T 391—2000 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 393—2000 绿色食品 农药使用准则

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 绿色食品 green food

见 NY/T 391—2000 中 3.1。

3.2 A 级绿色食品 A grade green food

见 NY/T 391—2000 中 3.3。

3.3 生理成熟 physiological ripe

果实已达到能保证正常完成熟化过程的生理状态。

中华人民共和国农业部 2000-12-22 批准

2001-04-01 实施

3.4 后熟 full ripe

达到生理成熟的果实采收后,经一定时间的贮存使果实达到质地变软,出现芳香味的最佳食用状态。

3.5 斑迹 spot

果面的各种病斑、变色斑、疤痕、蚧痕、菌迹、药迹等。

3.6 损伤 damage

果实的各种碰压伤、摩擦伤、日灼伤、冻伤、发育性裂口等。

3.7 腐烂果 decay fruit

果实遭受病原物的侵染,细胞的中胶层被病原物分泌的酶所分解,导致细胞分离、内部组织溃败,丧失食用价值的果实。

3.8 畸形果 deformity fruit

果实明显变形,不具有本品种果形的固有特征。

3.9 缺陷果 defect fruit

果面有斑迹,或果实有损伤、畸形、腐烂的果实。

3.10 洁净 clean

果实上无污染物、尘土及其他外来杂质。

3.11 果形良好 fruit formal good

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。

4 要求

4.1 产地环境要求

应符合 NY/T 391 规定。

4.2 感官要求

4.2.1 果形:具该品种特征果形,果形良好,无畸形果。

4.2.2 色泽:全果着色,色泽均匀,具该品种特征色泽。

4.2.3 果面:果面洁净,无损伤及各种斑迹。

4.2.4 果肉:多汁,软硬适度,具该品种特征颜色。

4.2.5 风味:酸甜适度,香或清香。

4.2.6 成熟度:应达到生理成熟,或完成后熟。

4.2.7 缺陷果容许度。

4.2.7.1 批次产品中缺陷果不超过 4%,其中腐烂果不超过 1%。

4.2.7.2 缺陷果百分数(%)以果实个数为单位进行计算。

4.2.7.3 腐烂果在产品提供给消费者前应剔除。

4.3 理化要求

理化要求应符合表 1 规定。

表 1 理化要求

项 目		指 标
可溶性固形物, %	生理成熟果	≥6
	后熟果	≥10
总酸量(以柠檬酸计), %		≤1.5

表 1 (完)

项 目		指 标
固酸比	生理成熟果	$\geq 6:1.5$
	后熟果	$\geq 10:1.5$
维生素 C, mg/kg		≥ 1000
果实纵径, mm		≥ 50
单果重, g		≥ 80

4.4 卫生要求

卫生要求应符合表 2 规定。

表 2 卫生要求

mg/kg

项 目	指 标
砷(以 As 计)	≤ 0.2
铅(以 Pb 计)	≤ 0.2
镉(以 Cd 计)	≤ 0.01
汞(以 Hg 计)	≤ 0.01
氟(以 F 计)	≤ 0.5
稀土	≤ 0.7
六六六	≤ 0.05
滴滴涕	≤ 0.05
乐果	≤ 0.5
敌敌畏	≤ 0.1
对硫磷	不得检出
马拉硫磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
杀螟硫磷	≤ 0.2
倍硫磷	≤ 0.02
氯氰菊酯	≤ 1
溴氰菊酯	≤ 0.02
氰戊菊酯	≤ 0.1

注：其他农药施用方式及其限量应符合 NY/T 393 的规定。

5 试验方法

5.1 感官试验

从样品中随机抽取 100 枚猕猴桃,按 4.2 的要求作感官检验。缺陷果容许度按下述方法:从样品中随机抽取 100 枚猕猴桃,检出缺陷果,计数,计算缺陷果百分数。再从缺陷果中检出腐烂果,计数,计算腐烂果百分数。

5.2 可溶性固形物测定

按 GB/T 12295 规定执行。

5.3 总酸度测定

按 GB/T 12293 规定执行。

5.4 固酸比计算

固酸比按式(1)计算:

$$X = \frac{S}{A} \dots\dots\dots(1)$$

式中: X——固酸比,计算结果值小数点后保留一位数;

S——可溶性固形物含量, %;

A——总酸量, %。

5.5 维生素 C 测定

按 GB/T 12392 规定执行。

5.6 单果重测定

从样品中随机取 10 个单果,用感量 0.1 g 的天平称重,称量结果保持小数点后一位数,测定结果以单果重范围表示,即“最小值~最大值”。

5.7 果实纵径测量

从样品中随机抽取 10 个单果,用水果刀将果实从果蒂至果顶破开,用游标卡尺测量果蒂至果顶的距离(精确至 1 mm),即为果实纵径。测定结果以果实纵径范围表示,即“最小值~最大值”。

5.8 砷的测定

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.9 铅的测定

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.10 镉的测定

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.11 汞的测定

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.12 氟的测定

按 GB/T 5009.18 规定执行。

5.13 稀土的测定

按 GB/T 13108 规定执行。

5.14 六六六、滴滴涕的测定

按 GB/T 5009.19 规定执行。

5.15 乐果、敌敌畏、对硫磷、马拉硫磷、甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷的测定

按 GB/T 5009.20 规定执行。

5.16 氯氟菊酯、溴氟菊酯、氰戊菊酯的测定

按 GB/T 14929.4 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

按 GB/T 8855 规定执行。

6.2 抽样方法

按 GB/T 8855 规定执行。

6.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验。有下列情形之一者

应进行型式检验：

- a) 申请绿色食品标志的产品；
- b) 前后两次出厂检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- d) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.4 交收试验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验。交收检验内容包括包装、标志、标签、缺陷果容许度、感官及单果重。安全卫生指标应根据土壤环境背景值及农药施用情况选测。检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.5 判定规则

6.5.1 无论交收检验或型式检验，一项指标检验不合格，则该批产品为不合格产品。单果重及果实纵径以最小值为判定数据。

6.5.2 为确保理化、卫生项目检验不受偶然误差影响，凡某项目检验不合格，应另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项目不合格，若复检合格，则应再取一份样品做第二次复检，以第二次复检结果为准。

6.5.3 对包装、标志、缺陷果容许度不合格的产品，允许生产单位进行整改后申请复检。

7 标志、标签

7.1 标志

7.1.1 包装箱或包装盒上应标注绿色食品标志，具体标注按有关规定执行。

7.1.2 包装箱或包装盒上应标注产品名称、数量、产地、包装日期、保存期、生产单位、储运注意事项等内容。字迹应清晰、完整、勿错。

7.2 标签

应按照 GB 7718 的规定执行，在标签上标注绿色食品标志、产品名称、单果重、果实个数或净重、包装日期、保存期、产地、生产单位、执行标准代号等内容。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

8.1.1 包装分箱装与盒装，箱装用于大批量(5~10 kg)果实包装，盒装用于小批量(0.5~1 kg)果实包装。

8.1.2 箱装用瓦楞纸箱，内衬垫箱纸，垫箱纸质地应细致柔软。果实应排列整齐，分层排放，每层用垫箱纸分隔。

8.1.3 盒装的盒子用厚皮纸制作，内有一种塑料薄膜巢，巢内平铺果实一层，套上水果保鲜袋，再盛入纸盒中。

8.2 运输

8.2.1 猕猴桃易碰伤、腐烂，故应冷藏运输，做到快装、快运、快卸。严禁日晒雨淋，装卸、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱掷。

8.2.2 运输工具的装运舱应清洁、无异味，水运时应防止水油入舱中。防止虫蛀、鼠咬。

8.3 贮存

猕猴桃果实宜在冷凉湿润的条件下贮存，在温度 0~2℃，湿度 90% 以上时可贮存 3~6 个月。常温下仅可存放约 20 天。