

ICS 67.080.10
B 31

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 868—2004

沙 田 柚

Shatian pomelo

2005-01-04 发布

2005-02-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业厅、广西壮族自治区柑橘研究所。

本标准主要起草人：陈腾土、麦楚均、区善汉、陈贵峰。

沙 田 柚

1 范围

本标准规定了沙田柚鲜果的定义、要求、试验方法、检验规则、保鲜与贮藏、包装与标志、运输。
本标准适用于沙田柚鲜果。

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/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中汞的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中敌敌畏、乐果、啶硫磷的测定方法
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 8210 出口柑橘鲜果检验方法
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB/T 10547 柑橘贮藏
- GB/T 12947 鲜柑橘
- GB/T 13607 苹果、柑橘包装
- GB/T 14875 食品中辛硫磷农药残留的测定方法
- GB/T 14877 食品中氨基甲酸酯类农药残留的测定方法
- GB/T 14929.6 大米和柑橘中啶硫磷残留量测定方法
- GB/T 17331 食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 17332 食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- GB/T 17333 食品中除虫脲残留的测定

3 术语和定义

3.1

外观 appearance quality

果实的形状、大小、色泽、果皮的洁净度及其新鲜饱满程度。

3.2

果形指数 index of fruit shape

果实纵径与横径之比值。

3.3

果实纵径 fruit length

果实最宽处纵剖面的直径,以毫米(mm)计算。

3.4

果实横径 fruit breadth

果实横剖面的最大处的直径,以毫米(mm)计算。

3.5

色泽 colour and lustre

果皮颜色及其着色程度。着色良好,果皮呈黄色或淡黄绿色,着色面积达 90% 以上。着色较好,果皮呈淡黄色或淡黄绿色,着色面积达 80% 以上。

3.6

果面 fruit surface

果实表面。果面光滑指果皮细滑,不干缩,手触摸感平滑。果面尚光滑指果皮不干缩,手触摸感较粗糙。果面清洁指果皮受泥尘、药迹等污染的面积不超过该果果皮面积的 5%。果面较清洁指果皮受泥尘、药迹等污染的面积不超过该果果皮面积的 10%。

3.7

病虫害 spot of disease and insect

危害果实的病虫害造成的病斑和虫斑。无严重病虫害指没有检疫性病虫害及由锈壁虱、煤烟病、介壳虫等非检疫性病虫害引起的明显的病虫斑。

3.8

机械伤 mechanical damnification

外界力量对果实造成的伤害,如刺伤、压伤和擦伤等。

3.9

旧伤痕 past scar

果皮上已愈合的各种伤疤痕。

3.10

新鲜饱满 fresh satiation

果皮油胞饱满,无萎缩现象,果蒂保持固有绿色。

3.11

果面缺陷 fruit surface blemish

具有病虫、伤痕、药迹等附着物的果实。

4 要求

4.1 基本要求

果实成熟,适时采收。着色程度、品质、风味等指标符合各等级果实的最低要求。

4.2 等级

外观及等级划分规格见表 1。

表 1 沙田柚果实外观及等级规格指标

项目	指 标					
	一 等 品			二 等 品		
	特级	一级	二级	特级	一级	二级
单果质量,g	≥1 300	1 100~1 299	900~1 099	≥1 300	1 100~1 299	900~1 099
果形	果实的形状。果形端正指果实呈梨形或近梨形,果顶中心微凹,有印环,似古铜钱状,俗称“金钱底”,无畸形			果形尚端正指果实呈梨形或近梨形,果顶中心微凹,常有印环,或放射沟纹,无畸形		

表 1 (续)

项目	指 标					
	一 等 品			二 等 品		
	特 级	一 级	二 级	特 级	一 级	二 级
色泽	着色良好			着色较好		
果面	果面光滑,新鲜饱满,果面清洁			果面尚光滑,新鲜饱满,较清洁		
缺陷	无机械伤。无影响外观的旧伤痕及病虫斑,其分布面积合并计算不超过单个果皮总面积的 8%,无腐烂果			无新的机械伤。无影响外观的旧伤痕及病虫斑,其分布面积合并计算不超过单个果皮总面积的 15%,无腐烂果		
果形指数	≥1.1					
风味	清甜、质脆化渣、无异味					

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 沙田柚果实品质理化指标要求

项 目	指 标
可溶性固形物, %	≥11.0
可滴定酸, %	≤0.5
固酸比	≥22
可食率, %	≥40.0

4.4 卫生指标

应符合表 3 规定。

表 3 卫生指标

单位为毫克每千克

通 用 名	指 标
砷(以 As 计)	≤0.5
铅(以 Pb 计)	≤0.2
汞(以 Hg 计)	≤0.01
甲基硫菌灵(thiophanatemethl)	≤10.0
毒死蜱(chlorpyrifos)	≤1.0
杀扑磷(methidathion)	≤2.0
氯氟氰菊酯(cyhalothrin)	≤0.2
氯氰菊酯(cypermethrin)	≤2.0
溴氰菊酯(deltamethrin)	≤0.1
氰戊菊酯(fenvalerate)	≤2.0
敌敌畏(dichlorvos)	≤0.2
乐果(dimethoate)	≤2.0

表 3 (续)

通用名	指 标
啶硫磷(quinalphos)	≤0.5
除虫脲(diflubenzuron)	≤1.0
辛硫磷(phoxim)	≤0.05
抗芽威(pirimicarb)	≤0.5

注:根据《中华人民共和国农药管理条例》,剧毒和高毒农药不得在果树生产中使用。

4.5 容许度

4.5.1 大小差异

串级果以个数计算,同一级果实中含邻级果的个数不超过 10%。

4.5.2 净质量

产地站台交接,每件净质量不低于标示重量的 1%。

4.5.3 腐烂果

起运点不应有腐烂果。

4.5.4 果面缺陷

按果实个数计特级果不超过 2%,一、二级果不超过 5%。

5 试验方法

5.1 感官检测

按 GB/T 8210 规定执行。

5.2 理化指标检测

按 GB/T 8210 规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.3.3 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.3.4 敌敌畏、乐果、啶硫磷的测定

按 GB/T 5009.20 规定执行。

5.3.5 甲基硫菌灵的测定

按 GB/T 5009.38 规定执行。

5.3.6 毒死蜱、杀扑磷的测定

按 GB/T 17331 规定执行。

5.3.7 氟氟菊酯、氯氟菊酯、溴氟菊酯、氰戊菊酯的测定

按 GB/T 17332 规定执行。

5.3.8 除虫脲的测定

按 GB/T 17333 规定执行。

5.3.9 辛硫磷的测定

按 GB/T 14875 规定执行。

5.3.10 抗芽威的测定

按 GB/T 14877 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一生产单位、同等级、同一包装日期的果实作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按 GB/T 8855 规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 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) 有关行政主管部门提出型式检验要求;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

6.3.2 交收检验

每批产品交收前,生产单位都应进行交收检验,其内容包括感官、净含量、包装、标志的检验。检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.4 判定规则

- a) 感官要求的总不合格品百分率不超过 7%,理化指标不合格项不超过二项,且安全卫生指标均为合格,则该批产品判为合格。
- b) 感官要求的总不合格品的百分率超过 7%,或理化指标不合格项超过二项,或安全卫生指标有一项不合格,则该批产品判为不合格。
- c) 卫生安全指标出现不合格时,允许另取一份样品复检,若仍不合格,则判该项指标不合格;若复检合格,则需再取一份样品作第二次复检,以第二次复检结果为准。

7 保鲜与贮藏

保鲜与贮藏

单果袋包装保鲜。常温贮藏方法按 GB/T 10547 标准执行。

8 包装与标志

8.1 包装材料

用单果袋、瓦楞纸箱、塑料编织袋包装。包装材料必须安全、卫生、光滑、洁净、无毒无异味。

8.2 包装方法

8.2.1 贮藏包装

宜用薄膜袋单果包装或用薄膜大堆覆盖,以减少失重,防止皮皱。单果袋大小依果实级别而定,一般厚度为 0.02 mm 聚乙烯薄膜袋,规格主要为 40 cm×30 cm、35 cm×25 cm。

8.2.2 销售包装

宜采用双瓦楞纸板制成坚固而耐压的长方形纸箱,箱侧设通气孔若干个,按等级标准分级装入相应纸箱内,用粘胶纸封口。也可用塑料编织袋或网袋包装销售,还可用小规格纸箱包装。

8.3 标志

按 GB/T 13607 规定执行。

9 运输

9.1 运输要求

要求快捷,运输的设备应有防日晒、雨淋、通风等设施,防污染。

9.2 运输工具

装运车辆、船舱必须清洁、干燥、无毒无异味。

9.2.1 公路运输	1.1
9.2.2 铁路运输	1.2
9.2.3 水路运输	1.3
9.2.4 航空运输	1.4
9.2.5 其他运输	1.5
9.2.6 特殊运输	1.6
9.2.7 包装要求	1.7
9.2.8 装卸要求	1.8
9.2.9 标识要求	1.9
9.2.10 其他要求	1.10
9.2.11 其他要求	1.11
9.2.12 其他要求	1.12
9.2.13 其他要求	1.13
9.2.14 其他要求	1.14
9.2.15 其他要求	1.15
9.2.16 其他要求	1.16
9.2.17 其他要求	1.17
9.2.18 其他要求	1.18
9.2.19 其他要求	1.19
9.2.20 其他要求	1.20
9.2.21 其他要求	1.21
9.2.22 其他要求	1.22
9.2.23 其他要求	1.23
9.2.24 其他要求	1.24
9.2.25 其他要求	1.25
9.2.26 其他要求	1.26
9.2.27 其他要求	1.27
9.2.28 其他要求	1.28
9.2.29 其他要求	1.29
9.2.30 其他要求	1.30
9.2.31 其他要求	1.31
9.2.32 其他要求	1.32
9.2.33 其他要求	1.33
9.2.34 其他要求	1.34
9.2.35 其他要求	1.35
9.2.36 其他要求	1.36
9.2.37 其他要求	1.37
9.2.38 其他要求	1.38
9.2.39 其他要求	1.39
9.2.40 其他要求	1.40
9.2.41 其他要求	1.41
9.2.42 其他要求	1.42
9.2.43 其他要求	1.43
9.2.44 其他要求	1.44
9.2.45 其他要求	1.45
9.2.46 其他要求	1.46
9.2.47 其他要求	1.47
9.2.48 其他要求	1.48
9.2.49 其他要求	1.49
9.2.50 其他要求	1.50
9.2.51 其他要求	1.51
9.2.52 其他要求	1.52
9.2.53 其他要求	1.53
9.2.54 其他要求	1.54
9.2.55 其他要求	1.55
9.2.56 其他要求	1.56
9.2.57 其他要求	1.57
9.2.58 其他要求	1.58
9.2.59 其他要求	1.59
9.2.60 其他要求	1.60
9.2.61 其他要求	1.61
9.2.62 其他要求	1.62
9.2.63 其他要求	1.63
9.2.64 其他要求	1.64
9.2.65 其他要求	1.65
9.2.66 其他要求	1.66
9.2.67 其他要求	1.67
9.2.68 其他要求	1.68
9.2.69 其他要求	1.69
9.2.70 其他要求	1.70
9.2.71 其他要求	1.71
9.2.72 其他要求	1.72
9.2.73 其他要求	1.73
9.2.74 其他要求	1.74
9.2.75 其他要求	1.75
9.2.76 其他要求	1.76
9.2.77 其他要求	1.77
9.2.78 其他要求	1.78
9.2.79 其他要求	1.79
9.2.80 其他要求	1.80
9.2.81 其他要求	1.81
9.2.82 其他要求	1.82
9.2.83 其他要求	1.83
9.2.84 其他要求	1.84
9.2.85 其他要求	1.85
9.2.86 其他要求	1.86
9.2.87 其他要求	1.87
9.2.88 其他要求	1.88
9.2.89 其他要求	1.89
9.2.90 其他要求	1.90
9.2.91 其他要求	1.91
9.2.92 其他要求	1.92
9.2.93 其他要求	1.93
9.2.94 其他要求	1.94
9.2.95 其他要求	1.95
9.2.96 其他要求	1.96
9.2.97 其他要求	1.97
9.2.98 其他要求	1.98
9.2.99 其他要求	1.99
9.2.100 其他要求	1.100