

ICS 67.080.10
B 31

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 950—2006

番 荔 枝

Annonas

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准对应于 UNECE STANDARD FFV-47 联合国欧洲经济委员会的《UNECE 番荔枝》(英文版),与 UNECE STANDARD FFV-47《UNECE 番荔枝》的一致性程度为非等效。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国热带农业科学院南亚热带作物研究所。

本标准主要起草人:陆超忠、李伟才、曾辉、陈菁、窦美安。

番 荔 枝

1 范围

本标准规定了番荔枝的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输。
本标准适用于鲜食的番荔枝,不适用于加工用的番荔枝。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多种残留检测方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

裂果 cracks

果皮开裂,露出果肉或流出果汁的果实。

3.2

后熟 afterripening

在采收后继续发育完成成熟的过程。

3.3

日灼 sunburn

过于强烈的阳光照射,果皮出现坏死,严重时坏死成为斑块。

3.4

机械伤 physical damage

果实受到机械力作用,而造成的伤害。

注:机械伤包括擦伤、刺伤、碰伤、压伤等。

3.5

斑痕 scar

由于日灼坏死、机械伤和病虫害愈合等留下的痕迹。

3.6

冷害 cold injure

因低温造成的果实外观变黑、失水、变硬、无法完成后熟软化等伤害。

3.7

异常的外部水分 abnormal external moisture

果实经雨淋或用水冲洗后表面残留的水分。

3.8

质量缺陷 quality defect

影响果实质量的缺陷。

注：质量缺陷包括形状、成熟度、机械伤、斑痕、冷害、病虫害、风味等。

4 要求

4.1 基本要求

所有级别的番荔枝，除各个级别的特殊要求和容许度范围外，应满足下列要求：

- 果形完整；
- 果实完好，无腐烂变质；
- 清洁、不含肉眼可见的异物；
- 无害虫，无虫害造成的损伤；
- 无低温造成的冷害；
- 无异常的外部水分，但冷藏取出后的冷凝水除外；
- 无异味；
- 果柄长度不超过 1 cm。

4.2 成熟度要求

- 秘鲁番荔枝 (*Annona cherimola* Mill.)：采收时，果皮颜色呈淡绿色，果实表面鳞目突起，鳞沟不明显。
- 普通番荔枝 (*Annona squamosa* L.)：采收时，果实表面鳞目明显，鳞沟颜色由淡绿变为黄色；
- 阿蒂莫耶番荔枝 *Annona cherimola* Mill. × *Annona squamosa* L.)：采收时，果实表面鳞目间的鳞沟颜色由淡绿变为黄色；
- 刺番荔枝 (*Annona muricata* L.)：采收时，果皮颜色呈淡绿色，果实表面鳞目突起，鳞沟不明显。果皮颜色由暗绿变为淡绿，果皮表面有轻微的肉突起，两突起间距大约 15 mm。

4.3 等级

在符合基本要求和成熟度要求的前提下，番荔枝分为优等品、一等品和二等品三个等级。各等级应符合表 1 的规定。

表 1 番荔枝等级

等级	要 求
优等品	除刺番荔枝允许有轻微的果鳞擦伤，无其他质量缺陷
一等品	除刺番荔枝容许有轻微的果鳞擦伤或轻微的裂果，有已愈合的机械伤等轻微的其他质量缺陷，但果皮的缺陷面积不超过整个果面的 5%
二等品	除刺番荔枝容许有轻微的果鳞擦伤或轻微的裂果及其他缺陷，有已愈合的机械伤等明显的其他质量缺陷，但果皮的缺陷面积不超过整个果面的 15%

4.4 等级容许度

- 按质量计,优等品允许有不超过5%的果实不符合该等级的要求,但应符合一等品要求。
- 按质量计,一等品允许有不超过10%的果实不符合该等级的要求,但应符合二等品要求。
- 按质量计,二等品允许有不超过10%的果实不符合该等级的要求,但符合基本品质要求。

4.5 规格要求

4.5.1 秘鲁番荔枝、普通番荔枝和阿蒂莫耶番荔枝

按大小分为特大、大、中和小四个规格,各规格应符合表2的规定。

表2 秘鲁番荔枝、普通番荔枝和阿蒂莫耶番荔枝规格

规格	特大	大	中	小
单果质量,g	>825	426~825	226~425	100~225

4.5.2 刺番荔枝

按大小分为八个规格,各规格应符合表3的规定。

表3 刺番荔枝规格

规格	1	2	3	4	5	6	7	8
单果质量,g	981~1200	801~980	651~800	541~650	441~540	351~440	271~350	200~270

4.5.3 规格容许度

按质量计,所有的等级中,每一包装内允许有10%的果实超过该规格规定的范围,秘鲁番荔枝、普通番荔枝和阿蒂莫耶番荔枝最小果不小于80g,刺番荔枝最小果不小于160g。

4.6 卫生要求

卫生要求应符合表4规定。

表4 番荔枝卫生指标

单位为毫克每千克

序号	项目	指标
1	多菌灵(carbendazim)	≤0.5
2	毒死蜱(chlorpyrifos)	≤2
3	溴氰菊酯(deltamethrin)	≤0.05
4	敌敌畏(dichlorvos)	≤0.2
5	乐果(dimethoate)	≤2
6	敌百虫(trichlorfon)	≤0.1
7	砷(以As计)	≤0.05
8	镉(以Cd计)	≤0.05
9	汞(以Hg计)	≤0.01
10	铅(以Pb计)	≤0.1

5 试验方法

5.1 等级检验

5.1.1 将样品放在洁净的检验台上,观察其外观、成熟度、异物、异常外部水分等。

5.1.2 尝或嗅检验其果实风味或异味。

5.1.3 目测果面的机械伤、病虫害和斑痕等。测量果皮的缺陷面积,用塑料透明薄膜覆盖果皮的缺陷

部位绘出面积,再将已绘出果皮的缺陷范围的塑料透明薄膜覆盖到小方格纸上计算总面积。

5.2 规格

用台秤称量果实的质量。

5.3 容许度

按 4.3 和 4.5 的要求,在样品中分别检出符合质量,不符合质量和大小要求的果实,用台秤分别称量。

按式(1)计算等级容许度和大小容许度,结果精确到小数点后一位:

$$X(\%) = \frac{m_1}{m_1 + m_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- X ——不符合质量或不符合大小要求的果实质量百分比, %;
- m_1 ——不符合质量或不符合大小要求的果实质量,单位为克(g);
- m_2 ——符合质量或符合大小要求的果实质量,单位为克(g)。

5.4 卫生要求检测

5.4.1 多菌灵

按 GB/T 5009.188 的规定执行。

5.4.2 毒死蜱、敌敌畏、乐果、敌百虫、溴氰菊酯

按 NY/T 761 的规定执行。

5.4.3 砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.4.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.4.5 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

5.4.6 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 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进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验。

- a) 国家质量监督机构或行业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) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

6.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产单位都要进行交收检验。交收检验内容包括感官和标志。检验合格后并附合格证方可交收。

6.2 组批

凡同规格、同等级、同一批收购的番荔枝作为一个检验批次。

6.3 抽样

按照 GB/T 8855 的规定执行。

6.4 判定规则

6.4.1 卫生指标中有一项不合格者,判该批次产品为不合格。

6.4.2 限度范围 每批受检样品不符合等级、规格要求的容许度按所检单位的平均值计算,其值不应超过规定的限度,且任何所检单位的容许度不应超过规定值的 2 倍。

6.4.3 该批次样本标志、包装、净含量不合格者,允许生产单位进行整改后申请复验一次,复检结果为最终结果。感官和卫生要求检测不合格不进行复验。

7 标志

标志按照 GB 191 规定执行,标签按照 GB 7718 规定执行。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 包装要求

同一包装箱内,应为同一等级和同一规格的产品,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 包装

包装容器应符合质量、卫生、透气性和强度要求,以适宜番荔枝运输和贮存。包装容器如采用纸箱,应符合 GB 6543 的规定,如采用塑料箱,应符合 GB/T 5737 的规定;内包装应采用新的、符合卫生要求的包装材料,如采用纸质内包装,应符合 GB 11680 的规定。

8.2 贮存

果实应存放在阴凉、通风的库房内,不受阳光照射和雨淋。如冷库储存:冷库温度 15℃ ~ 20℃ 为宜,并保持库内相对湿度 85% ~ 90%。果实不应与有毒、有异味的物品混合贮存。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生,防雨、防晒,严禁与有毒有害和有异味的物品混装运,应小心装卸运输。