

### 贵州猕猴桃 第14部分：红阳猕猴桃果品分级技术规程

Kiwifruit in Guizhou—Part 14: Technique regulations for fruit grading of Hongyang Kiwifruit

2020-07-06 发布

2020-10-06 实施



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 要求 .....	2
5 试验方法 .....	3
6 检验规则 .....	4
7 判定规则 .....	4
8 包装 .....	4
9 标识 .....	4



## 前 言

《贵州猕猴桃》分为18个部分：

- 第1部分：猕猴桃种质资源田间保存技术规程
- 第2部分：猕猴桃品种选育技术规程
- 第3部分：猕猴桃苗木繁育技术规程
- 第4部分：山地猕猴桃施肥技术规程
- 第5部分：山地猕猴桃水肥一体化技术规程
- 第6部分：红阳猕猴桃适宜区立地环境条件及栽培技术规程
- 第7部分：贵长猕猴桃栽培技术规程
- 第8部分：金圆猕猴桃适宜区立地环境条件及栽培技术规程
- 第9部分：猕猴桃溃疡病及软腐病绿色防控技术规程
- 第10部分：猕猴桃主要虫害绿色防控技术规程
- 第11部分：猕猴桃园杂草生态调控技术规程
- 第12部分：猕猴桃农药安全使用技术规范
- 第13部分：猕猴桃果品质量与安全风险监控技术规程
- 第14部分：红阳猕猴桃果品分级规程
- 第15部分：贵长猕猴桃果品分级技术规程
- 第16部分：红阳猕猴桃贮藏保鲜技术规程
- 第17部分：贵长猕猴桃贮藏保鲜技术规程
- 第18部分：猕猴桃浓缩果汁生产技术规程

本部分为《贵州猕猴桃》的第14部分。

本部分按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

**请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。**

本部分由贵州省农业农村厅提出归口。

本部分主要起草单位：贵州省果树蔬菜工作站、贵州省农业科学院园艺研究所、水城县东部农业产业园区管理委员会、贵州省山地资源研究所、贵州省农业科技发展中心、贵州黔恒农业发展有限公司、水城县鸿源农业开发有限责任公司。

本部分主要起草人员：黄伟、乔荣、万明长、马红叶、李荣飞、邵宇、冷云星、张辉、张荣全、李苇洁、韩振诚、李良良、王洪亮、段昌勇、夏虎翼。



# 贵州猕猴桃 第 14 部分：红阳猕猴桃果品分级技术规程

## 1 范围

本部分规定了红阳猕猴桃的分级要求。  
本部分适用于贵州省红阳猕猴桃的分级。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- 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
- DB52/T 714 红阳猕猴桃
- ISO 874-1980 新鲜水果和蔬菜——取样 (Fresh fruits and vegetables—Sampling)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**红阳猕猴桃 Hongyang kiwifruit**

红阳猕猴桃属中华猕猴桃中的红肉猕猴桃变种，是特早熟红心品种，抗逆性强，果实较大，风味浓甜可口，较耐贮藏。其鲜果横剖面沿果心有紫红色线条呈放射状分布，似太阳光芒四射，色彩鲜美。

### 3.2

**缺陷果容许度 tolerance of defect fruit**

同一检验批次的红阳猕猴桃的果实中，缺陷果允许存在的最大限度，用缺陷果实个数占果实总个数的百分比表示。

### 3.3

**缺陷果 defect fruit**

存在影响感官质量或内在品质缺陷的果实。

## 3.4

## 异味 abnormal smell and taste

果实吸收了其他物质的不良气味或因果实变质等其他原因而引起的不正常气味或滋味。

## 3.5

## 机械伤 mechanical injury

果实采摘时、采摘前后或运输受外力碰撞或受压迫、摩擦等造成的伤。

## 4 要求

## 4.1 基本要求

红阳猕猴桃的基本要求应符合DB52/T 714的规定。

## 4.2 规格

## 4.2.1 果重规格划分

红阳猕猴桃单果重，分为大（L）、中（M）、小（S）三个规格，各规格的划分应符合表1的规定。

表1 红阳猕猴桃的规格

单位：克

规格	大（L）	中（M）	小（S）
单果重（g）	> 95, ≤110	≥80, ≤95	≥65, < 80
同一包装中的最大和最小质量的差异	≤ 5	≤10	≤10

## 4.2.2 规格容许度

规格的容许度参照NY/T 1794，规格容许度按质量计：

- 大（L）规格红阳猕猴桃允许有 5%的产品不符合该规定的要求；
- 中（M）、小（S）规格红阳猕猴桃允许有 10%的产品不符合该规格的要求。

## 4.3 分级

根据对每个等级的规定和容许度，红阳猕猴桃分为特级、一级和二级，各等级应符合表2的规定。

表2 分级指标

等级	特级	一级	二级
果形	圆柱形，果形整齐，果蒂新鲜。	圆柱形，果形一致，果蒂新鲜。	圆柱形，果形基本一致，可有轻微形状缺陷，但无畸形。果蒂新鲜。
果面	果面洁净，无病斑，无虫体或其它附着物，无明显缺陷。	果面洁净，无直径大于2mm风斑，单个果面风斑总面积不大于1cm <sup>2</sup> ，无虫体或其它附着物。	果面洁净，无直径大于2mm风斑，单个果面风斑总面积不大于1cm <sup>2</sup> ，无病斑，无明显的虫体或其它附着物。
果皮色泽	暗绿色至褐绿色，色泽均匀。	暗绿色至褐绿色，色泽均匀。	暗绿色至褐绿色，色泽基本均匀。

表 2 (续)

等级	特级	一级	二级
风味	果汁多, 风味(蜜香味)浓、味甜, 清香。	果汁多, 风味(蜜香味)浓、味甜, 清香。	果汁多, 风味(蜜香味)浓、味甜, 清香。
果肉色泽	果肉淡黄色或绿色, 果心乳白色, 横切面有似太阳光的红色放射线。	果肉淡黄色或绿色, 果心乳白色, 横切面有似太阳光的红色放射线。	果肉淡黄色或绿色, 果心乳白色, 横切面有似太阳光的红色放射线。
缺陷	不允许有缺陷果。	不允许有严重缺陷果。缺陷果不超过 3%。	不允许有严重缺陷果。缺陷果不超过 5%。
果实单果重 (g)	> 95, ≤110	≥80, ≤95	≥65, < 80
串级率(以串级果的个数计) (%)	≤3	≤5	≤7
采收时可溶性固形物 (%)	≥6.5	≥6.5	≥6.5
最佳鲜食期可溶性固形物 (%)	≥19.0	≥18.0	≤18.0
可溶性总糖 (%)	≥16.0	≥15.0	≥13.0
总酸 (%)	≤0.95	≤0.95	≤1.0
固酸比	≥20.0	≥18.9	≥16.0
农残指标	符合GB 2763		

#### 4.4 等级容许度

等级的容许度参照NY/T 1794, 按其数量计:

- a) 特级不允许有产品不符合该等级的要求;
- b) 一级允许有 5% 的产品不符合该等级的要求, 但应符合二级的要求;
- c) 二级允许有 7% 的产品不符合该等级的要求, 但应符合分级指标基本要求。参照 NY/T 2637、NY/T 2009 测定果实可溶性固形物和硬度。果实可溶性固形物含量范围为 6.5%~8.5%; 果实硬度 $\geq 12 \text{ kg/cm}^2$ , 干物质含量 $\geq 18\%$ , 果实种子颜色呈黑褐色即可采收。

## 5 试验方法

### 5.1 外观指标的测定

按NY/T 1794规定执行。果形、色泽采用目测检验。

### 5.2 单果重的测定

采用电子天平测定, 精确至1 g。

### 5.3 理化指标的测定

#### 5.3.1 可溶性固形物的测定

按NY/T 2637规定执行。

#### 5.3.2 总酸的测定

按GB/T 12456的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 检验批次

同一生产基地，同一等级，同一批采收的产品为一个检验批次。

### 6.2 抽样

参照ISO 874-1980，按表3的规定执行。

表3 抽样数量

批量件数	≤100	101~300	301~500	500~1000	>1000
抽样件数	5	8	10	12	15

## 7 判定规则

检验项目有一项不合格时，加倍抽样对不合格进行复检，以复检结果为准判定是否符合相应等级。

## 8 包装

包装材料应清洁、干燥，并按NY/T 1794规定执行；外包装应牢固，抗挤压，外包装图示应符合GB/T 191的规定。

## 9 标识

按NY/T 1794和GB 7718规定执行。

---



