

DB52

贵州省地方标准

DB52/T 1503.15—2020

贵州猕猴桃 第15部分：贵长猕猴桃果品分级技术规程

Kiwifruit in Guizhou—Part 15: Technique regulations for fruit grading
of Guichang Kiwifruit

2020 – 07 – 06 发布

2020 – 10 – 06 实施

贵州省市场监督管理局

发布

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 3

7 愈伤 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15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。

本标准主要起草单位：贵州省果树蔬菜工作站、修文县农业农村局、贵州大学、贵阳市农业农村局、贵阳学院。

本标准主要起草人：王国立、吴素芳、黄亚欣、龙友华、董晓庆、王瑞、邵宇、冷云星、冉隆勋、李涛、余江平、唐冬梅、仲伟敏、王晓醒、高亚星、李秋萍、和岳、袁娥、范妮莉、陈田全。

贵州猕猴桃 第15部分：贵长猕猴桃果品分级技术规程

1 范围

本部分规定了贵长猕猴桃果品分级技术的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、愈伤、包装和标识。

本部分适用于贵长猕猴桃的分级。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 985 地理标志产品 修文猕猴桃

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

贵长猕猴桃 Guichang kiwifruit

DB52/T 985规定的猕猴桃品种。

3.2

异常的外来水分 unusual foreign moisture

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。

3.3

畸形果 malformed fruit

果实明显变形，不具有本品种果形的固有特征。

3.4

果面缺陷 surface defect

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

3.5

缺陷果容许度 tolerance of defect fruit

同一检验批次的贵长猕猴桃的果实中，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。

4 要求

4.1 基本要求

贵长猕猴桃应符合下列基本要求：

- 随季采摘鲜果，硬度 $\geq 12\text{ kg/cm}^2$ ；
- 果形端正，无畸形果，果体呈长圆柱形，果面完好；
- 果皮棕褐色，果肉呈翠绿色，横切面有浅色条纹，果肉多浆，酸甜适中；
- 外观新鲜、洁净，无异常外来水分，无腐烂；
- 无变软，无明显皱缩；
- 无异味；
- 无病虫害及其导致的损伤；
- 鲜果采收期可溶性固形物含量应达到 6.5%以上。

4.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，贵长猕猴桃分为特级、一级和二级。各等级应符合表1要求。

表1 各等级贵长猕猴桃感官指标、果实重量范围

等级	指标要求	果实重量范围（g）
特级	a 品质优异；酸甜适中，具备该品种所有特征。 b 果形应发育良好，果形一致。 c 果皮呈棕褐色且着色均匀，果肉呈翠绿色。 d 无果面缺陷。	$\geq 85, \leq 100$
一级	a 品质优良；酸甜适中，具有该品种形状特征。 b 果形较一致，没有明显凹凸不平或畸形。 c 果皮棕褐色，色泽基本均匀一致，允许有5%的容许度，果肉呈绿色至黄绿色。 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 0.5 cm^2 ；同一预包装中有果面缺陷的猕猴桃个数不超过5%。	70~85

表1（续）

等级	指标要求	果实重量范围（g）
二级	a 品质中等，酸甜适中，具有该品种形状特征。 b 果形基本一致，可有轻微形状缺陷，但无畸形。 c 果皮棕褐色，色泽基本均匀一致，允许有7%的容许度。 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1 cm ² ；同一预包装中有果面缺陷的猕猴桃个数不超过10%。	≥60，≤70

4.3 容许度

按NY/T 1794规定执行。

4.4 采收期确定

可溶性固形物达到6.5%以上时可进行采收。

5 试验方法

5.1 感官指标的测定

按NY/T 1794规定执行。果形、色泽采用目测检验。

5.2 可溶性固形物的测定

按NY/T 2637规定执行。

5.3 硬度检测

按NY/T 2009规定执行。

5.4 单果重检测

采用电子天平测定，精确至1 g。

6 检验规则

6.1 检验批次

同一生产基地、同一批采收的果实为一个检验批次。

6.2 抽样方法

参照ISO 874-1980的规定。批量猕猴桃取样，要求及时，从不同位置 and 不同层次进行随机取样，每批要单独取样。每批猕猴桃至少取5个抽检样，抽检样总量的总数量按照表2抽取。

表2 抽检样的取样量

批量猕猴桃的总量（kg）	抽检样总量（kg）
≤200	10
201~500	20
501~1000	30
1001~5000	60
>5000	100（最低限度）

7 愈伤

果实分级后，于常温通风良好的荫棚下摆放24 h，进行愈伤处理。

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的规定执行。
