

ICS 65.020.01 (黑体五号)

CCS X XX (黑体五号)

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

增城优质荔枝果品等级规格

The grade and specification standard of litchi fruit for high-quality varieties in
Zengcheng

(征求意见稿)

XX - XX - XX 发布

XX - XX - XX 实施

广东省农业标准化协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》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专利的责任。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件主要起草单位：广州市增城区农业技术推广中心、华南农业大学、广州市增城区农产品推广与质量安全监督所、广州市增城区农业科学研究所、广州市仙基农业发展有限公司、广州市东林生态农业发展有限公司、广州市汇强农业发展有限公司、广州郭仔农业有限公司。

本文件主要起草人：廖美敬、李建国、张湛辉、赵明磊、刘成枝、何健灵、吴颜洲、朱润尧、谢耀均、张华璐、肖旭林、陈浩潮、刘镜超、邹细球、郭伪荣

增城优质荔枝果品等级规格

1 范围

本标准规定了增城优质荔枝果品的术语和定义、基本要求、检验规则、判定规则、包装、标志标签和贮运安全要求、果品等级规格。

本标准适用于‘增城挂绿’、‘仙进奉’、‘北园绿’、‘水晶球’、‘桂味’、‘糯米糍’和‘甜岩’等增城优质荔枝品种鲜果的生产和流通。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

NY/T 1648-2015 荔枝等级规格

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

增城优质荔枝果品 fruit for high-quality litchi variety producing in Zengcheng

指产于广州市增城区现辖行政区域范围内的‘增城挂绿’、‘仙进奉’、‘北园绿’、‘水晶球’、‘桂味’、‘糯米糍’和‘甜岩’荔枝果品。

3.2

果面洁净 fruit surface clean

指果实表面干净，无外来污染物及杂物。

3.3

果实大小 fruit size

指每千克果实的个数，或单个果实的重量，或果实的直径。

3.4

机械伤果 mechanical damage fruit

因碰撞、摩擦、挤压等造成损伤的果实。

3.5

病虫果 fruit infected by pests and diseases

因病原微生物侵染或被昆虫为害的果实。

3.6

裂果 cracking fruit

指果皮开裂的果实。

3.7

缺陷果 defective fruit

指机械伤、裂果、病虫害等造成创伤的果实以及成熟度不足或过熟、过小的果实。

3.8

可食率 edible rate

指果实可食用部分质量占总质量的百分率。

3.9

焦(小)核率 aborted (small) -seed percentage

指果实中部分败育(小核)和完全败育(焦核)种子的个数占总果数的百分比。

3.10

异味 abnormal smell or taste

指果实吸收了其他物质的气味或果实变质等原因而引起的不正常风味。

3.11

异品种 different variety

荔枝分类上不同的品种或品系。

3.12

容许度 tolerance

容许不满足指定等级要求质量和规格及异品种的荔枝(以果实重量计)。

4 基本要求

4.1 规格

4.1.1 规格划分

以单果重为指标,荔枝分为大(L)、中(M)和小(S)三个规格,各规格划分按 NY/T 1648-2015 执行。

4.1.2 规格容许度

按 NY/T 1648-2015 执行。

4.2 等级

4.2.1 基本要求

根据对每个等级的规定和容许度,荔枝果品应符合下列基本条件:

- 果实具有该荔枝品种固有的外观特征,包括果形、果顶、龟裂片、裂片峰和果皮颜色等;
- 果实新鲜,成熟度达到该品种固有的大小、色泽、品质风味等;
- 果实完好,无腐烂或变质的果实,无严重缺陷果;
- 果面洁净,无异味。

4.2.2 安全指标要求

果实农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

4.2.3 等级划分

在符合要求和安全指标要求的前提下,综合不同品种果实的发育特性和消费市场的选择,将荔枝分为特级、一级和二级共三个等级,三级以外统称级外果。‘增城挂绿’、‘仙进奉’、‘北园绿’、‘水晶球’、‘桂味’、‘糯米糍’和‘甜岩’七个增城荔枝优质品种果品的等级规格指标应分别符合表 1 表 7 规定的相应等级的所有指标要求。

表 1 增城挂绿荔枝等级规格

项目	特级果	一级果	二级果
果皮颜色	暗红带绿色		
果面洁净	洁净无外物		
肉质、风味	肉质紧实,爽脆,清甜,带特殊香味。		
可溶性固形物含量(%)	≥19.0	≥18.0	≥18.0

单果重 (g)	≥22.0	≥19.0	≥18.0
可食率 (%)	≥65.0		
缺陷果占比 (%)	0.0	≤ 2.0	≤ 5.0

表 2 仙进奉荔枝等级规格

项目	特级果	一级果	二级果
果皮颜色	鲜红, 色泽鲜艳		
果面洁净	洁净无外物		
肉质、风味	肉质软滑, 清甜多汁, 带蜜香味。		
可溶性固形物含量 (%)	≥19.0	≥18.0	≥18.0
单果重 (g)	≥30.0	≥23.0	≥20.0
可食率 (%)	≥78.0	≥73.0	≥70.0
焦核率 (%)	≥85.0	≥80.0	≥75.0
缺陷果占比 (%)	0.0	≤ 2.0	≤ 5.0

表 3 北园绿荔枝等级规格

项目	特级果	一级果	二级果
果皮颜色	红中带黄绿色		
果面洁净	洁净无外物		
肉质、风味	肉质结实, 爽脆, 清甜, 带特殊香味。		
可溶性固形物含量 (%)	≥19.0	≥19.0	≥18.0
单果重 (g)	≥26.0	≥22.0	≥20.0
可食率 (%)	≥65.0		
缺陷果占比 (%)	0.0	≤ 1.0	≤ 3.0

表 4 水晶球荔枝等级规格

项目	特级果	一级果	二级果
果皮颜色	淡红稍带黄色		
果面洁净	洁净无外物		
肉质、风味	肉质爽脆，清甜带微香。		
可溶性固形物含量（%）	≥20.0	≥19.0	≥18.0
单果重（g）	≥29.0	≥23.0	≥20.0
可食率（%）	≥78.0	≥75.0	≥72.0
焦核率（%）	≥85.0	≥80.0	≥75.0
缺陷果占比（%）	0.0	≤ 2.0	≤ 5.0

表 5 桂味荔枝等级规格

项目	特级果	一级果	二级果
果皮颜色	色泽鲜艳，全红或淡红		
果面洁净	洁净无外物		
肉质、风味	肉质脆，清甜，带桂花香味。		
可溶性固形物含量（%）	≥20.0	≥19.0	≥18.0
单果重（g）	≥23.0	≥20.0	≥18.0
可食率（%）	≥78.0	≥75.0	≥70.0
焦(小)核率（%）	≥60.0	≥50.0	≥50.0
缺陷果占比（%）	0.0	≤ 2.0	≤ 5.0

表 6 糯米糍荔枝等级规格

项目	特级果	一级果	二级果
果皮颜色	色泽鲜红		
果面洁净	洁净无外物		

肉质、风味	肉质软滑，细嫩多汁，味浓甜微带糯米香味。		
可溶性固形物含量（%）	≥22.0	≥20.0	≥18.0
单果重（g）	≥27.0	≥22.0	≥20.0
可食率（%）	≥80.0	≥75.0	≥72.0
焦核率（%）	≥85.0	≥80.0	≥75.0
缺陷果占比（%）	0.0	≤ 2.0	≤ 5.0

表7 甜岩荔枝等级规格

项目	特级果	一级果	二级果
果皮颜色	暗红		
果面洁净	洁净无外物		
肉质、风味	肉质结实爽脆，清甜，带香味。		
可溶性固形物含量（%）	≥18.0	≥17.0	≥17.0
单果重（g）	≥27.0	≥22.0	≥19.0
可食率（%）	≥65.0		
缺陷果占比（%）	0.0	≤ 2.0	≤ 5.0

4.2.4 等级容许度

等级容许度按质量计：

- 特级果实中，允许有不超过 3%的鲜果不符合该等级要求，但应满足一级果实的要求；
- 一级果实中，允许有不超过 5%的鲜果不符合该等级要求，但应满足二级果实的要求；
- 二级果实中，允许有不超过 8%的鲜果不满足该等级要求，但应符合基本要求。

5 检验规则

5.1 检验批次

凡同一生产基地、同一品种、同一等级、同一日采收的果实可作为一个检验批次。

5.2 抽样

从每批样品的不同位置 and 不同层次随机抽样，该样品量应能充分代表该批样品的全部特征。每批样品均需单独取样，如运输过程中发生损坏，其损坏部分必须与完整部分隔离，并从完整部分单独取样。抽样后进行缩分（将样品分成若干等份），并尽快完成检验工作。抽样规范如表 8。

表8 抽样规范

每批件数	抽样件数
≤100	1
101~600	6
601~1200	8
>1200	10 (最低限度)

5.3 检验方法

5.3.1 平均单果重

用精度为0.1 g的天平称量所抽1kg左右果实样品重量，然后统计果实的个数，并计算平均单果重。

5.3.2 感官品质等级

从抽样所得样品中随机取10粒果实，将样品置于正常光线下，采用口尝和鼻闻方法检测果实肉质、风味和异味，其余指标由目测或手捏等方法进行品种特征、成熟度、果形、果顶、龟裂片、裂片峰和果皮颜色等感观项目的检测，并做好记录。

5.3.3 焦核率和焦（小）核率

从抽样所得样品中随机取20粒果实，取出种子，用小刀纵切，分别统计种胚完全败育和部分败育的种子数量，并分别计算焦核率和焦（小）核率。数量。

5.3.4 可食率和可溶性固形物

从抽样所得样品中随机取10粒果实，用精度为0.1 g的天平称其总果重（W1），然后仔细将果皮、果肉和种子分开，称量果皮和种子的重量（W2）。可食率（Y%）按以下公式计算： $Y(\%) = 100 * (W1 - W2) / W1$ 。

可溶性固形物含量采用手持糖度计进行测定。

5.3.5 缺陷果

从抽样所得样品中随机取20粒果实，采用目测或者放大镜检验方法，分别统计机械伤果、裂果、异品种果、病虫害为害症状果实数量，计算百分比。当果实外部表现有病虫害症状或对果实内部有怀疑时，应随机抽取数个样品，用小刀进行切割检验。一个果实同时存在多种缺陷时，仅记录最主要的一种缺陷。

5.3.6 安全指标

果实农药残留的测定按GB 2763 规定执行。

6 判定规则

果品规格判定和等级判定规则按照 NY/T 1648-2015 规定执行。

7 包装

按照 GB/T 6534 规定执行，产品包装材料应符合食品包装的无毒无害要求。

8 标志和标签

包装上应有明显的标志和标签，标志按照 GB/T 191 的规定执行，标签上应标注品种名称、生产地点、生产单位、生产时间、等级规格、符合标准等要求信息。

9 贮运

荔枝贮藏和运输条件应根据荔枝品种、运输方式和运输距离而定，运输工具应清洁，运输过程中不能与有毒和有异味物品混运。贮运适温为3~5℃，长途运输采用冷藏车和冷藏集装箱。如果没有冷藏车船，采用普通货车运输，可将荔枝先预冷，装车前转入泡沫箱，同时在车厢周围用泡沫板或棉胎等材料保温，并加适量的冰。