

中华人民共和国林业行业标准

LY/T 1964—2011

酸 枣

Suan zao [*Ziziphus spinosus* (Bunge) Hu]

2011-06-10 发布

2011-07-01 实施

国家林业局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由河南省林业厅提出。

本标准由国家林业局归口。

本标准起草单位：河南省开封市农林科学研究院、河南省濮阳林业科学研究所、河南省周口市林业科学研究所、河南省平顶山市农业科学院、河南省焦作市林业工作站、河南省平顶山市林业勘测设计队、河南省驻马店市林业科学研究所、河南省林业产业发展中心、河南省开封市林业技术推广站、河南省荥阳市林业局。

本标准主要起草人：冯玉增、程国华、王坤宇、胡清坡、张丽杰、康宇静、刘银萍、张存立、张卫东、郭伟、路娜、杨玲、吴占清、马永亮、刘紫霞。

酸 枣

1 范围

本标准规定了酸枣 [*Ziziphus spinosus* (Bunge) Hu] 鲜果的要求、检验方法、判定规则以及包装、标志和贮藏。

本标准适用于鲜酸枣的质量等级划分。

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 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

LY/T 1684 森林食品 总则

LY/T 1777 森林食品 质量安全通则

3 术语和定义

LY/T 1684 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜酸枣 fresh fruit of suan zao

在脆熟期采收的酸枣果实。

3.2

脆熟期 crisp maturity

果实着色至全红的时期。此期果实已长到品种应有的大小,果肉呈绿白色或乳白色,含糖量高,汁液多,质地脆,适宜鲜食。

4 要求

4.1 质量等级

4.1.1 基本要求

脆熟期采收。品种纯正,果形正常,果面光洁,无残留物。果肉质脆,无异味和不良口味。无或几乎无尘土,无不正常的外来水分。最好带果柄。

4.1.2 分级指标

按酸枣鲜果感官指标、果实大小、可食率等指标将其划分为特级、一级、二级 3 个等级,分级标准见表 1。未列入以上等级的果实为等外果。

4.2 安全指标

农药最大残留限量、重金属及有害物质限量等安全指标应符合 LY/T 1777 的规定。

表 1 鲜酸枣质量分级指标

项 目		等 级		
		特级	一级	二级
感官 指标	果实色泽 ^a	色泽好	色泽好	色泽较好
	着色面积占果实表面积的比例	1/2 以上	1/2 以上	1/3 以上
缺陷果	浆烂果/%	无	≤1	≤3
	裂果和机械伤/%	无	≤2	≤4
	病虫果/%	无	≤2	≤4
	总缺陷果/%	无	≤4	≤8
平均单果重 ^b		本品种平均单果重的 120%以上,均匀一致	本品种平均单果重的 110%以上,均匀一致	本品种平均单果重的 90%~110%,较均匀
杂质含量/%		≤0.1	≤0.3	≤0.5
可食率(以质量计)/%		≥85	≥80	≥75
^a 指鲜酸枣果皮的颜色和光亮程度。色泽好:果皮颜色鲜艳光亮;色泽较好:果皮颜色比较鲜艳,光泽较好。 ^b 品种间平均单果重差异较大,因此不作统一规定,只提出平均单果重的原则分级标准,各地可根据品种特性,按等级自行规定。				

5 检验方法

5.1 取样方法

按 GB/T 8855 的规定执行。

5.2 感官指标

5.2.1 外观特性

果实的成熟度、果形、色泽、着色面积等感官要求,在自然光下,用目测法鉴别。

5.2.2 异味

用鼻嗅的方法鉴别。

5.2.3 缺陷果

每批受检样品取样检验时,对浆烂果、裂果和机械伤、病虫果等有缺陷的样品做记录,按式(1)计算不合格率:

$$X = \frac{n}{N} \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X —— 不合格率, %;

n —— 有缺陷样品的个数, 单位为个;

N ——检验样本的总个数,单位为个。

计算结果精确到小数点后一位。

5.3 重量指标

5.3.1 单果重

用感量为 0.1 g 的天平准确称取 300 g~500 g 酸枣果,统计酸枣果的个数,按式(2)计算单果重,重复 3 次~5 次求平均值:

$$S = \frac{w}{W} \dots\dots\dots(2)$$

式中:

S ——单果重,单位为克每个(g/个);

w ——果实总重量,单位为克(g);

W ——果实数量,单位为个。

计算结果精确到小数点后一位。

5.3.2 杂质含量

取不低于 5 kg 样品,统计各种杂质的重量,按式(3)计算杂质含量:

$$Z = \frac{m}{M} \times 100 \dots\dots\dots(3)$$

式中:

Z ——杂质含量,%;

m ——杂质总重量,单位为克(g);

M ——样品总重量,单位为克(g)。

计算结果精确到小数点后一位。

5.3.3 串等果及其比率

根据果个大小、着色面积、色泽确定串等果。串等果的果重占样品总重的百分率即为串等果在样品中所占的比率。

5.4 可食率的测定

用感量为 0.1 g 的天平随机称取样酸枣 200 g~300 g,逐个剖开,将果肉与核及果柄分离,按式(4)计算果肉占果重的百分率:

$$Y = \frac{d}{D} \times 100 \dots\dots\dots(4)$$

式中:

Y ——可食率,%;

d ——果肉重量,单位为克(g);

D ——果实总重量,单位为克(g)。

计算结果精确到小数点后一位。

5.5 安全指标

按 LY/T 1777 的规定执行。

6 判定规则

6.1 感官指标

在果形、色泽、大小等指标上允许有串等果,但不包括“杂质含量”和“缺陷果”两项指标。其容许度为:

- a) 特级果中允许有 5% 的一级果;
- b) 一级果中允许有 7% 的二级果;
- c) 二级果中允许有 10% 的等外果。

符合要求的即判定样品合格。

6.2 可食率指标

可食率不合格时,允许加倍取样复检,如仍有不合格,即判定该样品不合格,或降低等级。

6.3 安全指标

有一个项目不合格,即判定该样品不合格。

7 包装、标志和贮藏

7.1 包装

内外包装容器应坚固耐用,且容器内外均无刺伤果实的尖突物,并有合适的通气孔。

所有包装材料均应清洁、卫生、无污染。外包装大小根据需要确定,一般不宜超过 10 kg。同一包装内果实质量等级指标应一致。

7.2 标志

在包装上打印或系挂标签,标明产品名称、重量、等级、产地(标注到县)、生产单位及详细地址、包装日期、执行标准代号。已注册商标的产品,可注明品牌名称及其标志。同一批货物,其包装标志应统一。标志上的字迹应清晰、完整、准确。

7.3 贮藏

采用冷藏保鲜库贮存。要求库房无异味;不得与有害、有毒物品混合存放;不得使用有损鲜酸枣果品质的保鲜试剂和材料。贮藏时需标明贮藏期限。贮藏温度保持在 0℃~5℃。贮藏过程中要定期检查,防失水、霉烂。

