

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 487—2002

槟 榔 干 果

Dried betelnut

2002-01-04 发布

2002-02-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由农业部农垦局提出。

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：农业部热带农产品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人：汤建彪、谢德芳、袁宏球、李绍鹏。

槟榔干果

1 范围

本标准规定了槟榔干果的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于槟榔干果的质量评定和贸易。

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 2762 食品中汞限量卫生标准
GB 4810 食品中砷限量卫生标准
GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
GB/T 5048 防潮包装
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/T 14769 食品中水分的测定方法
GB 14870 食品中多菌灵最大残留限量标准
GB 14935 食品中铅限量卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

槟榔干果 **dried betelnut**

槟榔幼果和近成熟的槟榔果，经水煮、烘烤等类似工序加工制成的干果。

3.2

干果 **dried fruit**

收购、储运及批发中符合规定的水分含量要求的果实。

3.3

果形 **fruit shape**

果实的外观形状。

3.4

果实均匀指数 **index of fruit uniformity**

果实大小均匀程度的指标。

3.5

品种特征 characteristic of the variety

槟榔果所具有本品种的果形。视不同品种,呈长椭圆形、或近圆形。

3.6

果实完整 whole fruit

果实形态完整无破裂或损伤。

3.7

色泽 coloring

经加工后干燥果实表面的颜色,呈棕色或褐色,有光泽。

3.8

皱纹 crease

果实经干燥后,因失水在其表面留下的纵皱纹及横皱纹。

3.9

洁净 clean

果实表面无尘土、污物等外来异物。

3.10

异味 foreign smell or taste

因环境的污染所造成的不良气味和滋味。

3.11

虫果 pest fruit

被害虫危害过的果实。

3.12

病果 disease fruit

由病原微生物浸染而形成有病斑、病块等症状的果实。

3.13

畸形果 abnormal fruit

外观有不正常的明显突起或凹陷,以及有缺陷的果实。

3.14

腐烂果 rotten fruit

霉变及霉烂的果实。

4 要求

4.1 基本要求

在所有级别中,每一级别的槟榔果应是:

- 洁净;
- 无异味;
- 无腐烂果。

4.2 质量规格指标

质量规格指标见表1。

4.3 卫生指标

六六六、滴滴涕不得检出,其余卫生指标按 GB 2762、GB 4810、GB 14870、GB 14935 规定执行。

表 1 质量规格指标

项 目 名 称	等 级 指 标		
	优等品	一等品	二等品
同一类品种特征率,% ≥	95	85	70
皱纹均匀率,% ≥	98	95	80
色泽一致率,% ≥	98	95	80
果实完整率,% ≥	98	95	80
虫果率,% ≤	0	2	5
病果率,% ≤	0	2	5
畸形果率,% ≤	1	3	6
果实均匀指数 ≥	0.9	0.7	0.6
果实含水率,% ≤	12	12	15

5 试验方法

5.1 感官检验

用于感官检验的样品不得少于 2 kg。

5.1.1 基本要求

果实是否洁净、是否有腐烂,以目测确定。有无异味,以嗅觉和味觉确定。

5.1.2 同一类品种特征

以目测确定,将不是该产品标明品种的果形的果实检出。

5.1.3 皱纹

以目测确定,果实应是皱纹清晰、果之间皱纹均匀一致。将皱纹不清晰或皱纹与同批果实间差异较大的果实检出。

5.1.4 色泽

以目测确定,首先观察样品是否呈棕色或褐色、色泽是否一致(同批产品只允许一种颜色)、是否有光泽。将不具光泽和不同颜色的果实检出。

5.1.5 果实完整

以目测和卷尺确定,将破裂果实、果实表面有大于 5 mm² 的损伤区域以及损伤区域在 2 mm² 至 5 mm² 之间但区域个数多于 3 的果实检出。

5.1.6 虫果

以目测确定,将有虫眼和表面有虫咬食痕迹的果实检出。

5.1.7 病果

以目测和卷尺确定,将果实表面有大于 3 mm² 病斑或病块区域、以及病斑或病块区域在 2 mm² 至 3 mm² 之间但区域个数多于 3 的果实检出。

5.1.8 畸形果

以目测确定,将外观有不正常的明显突起或凹陷,以及残缺的果实检出。

5.1.9 果实均匀指数

随机抽取样果 60 个,以目测分检出其中最大的 20 个果和最小的 20 个果,分别称量。计算小果质量与大果质量的比值。

5.1.10 感官指标的计算

5.1.10.1 重叠项目的计算:若在同一果实上兼有两项及其以上不同缺陷者,只记录影响较重的一项,

不作重复计算。

5.1.10.2 同一类品种特征率、皱纹均匀率、色泽一致率、果实完整率分别按式(1)计算(精确到小数点后一位)。

$$A(\%) = \left(1 - \frac{m_1}{m_2}\right) \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

A ——单项合格果质量百分率, %;

m_1 ——单项不合格果质量, 单位为克(g);

m_2 ——样品果质量, 单位为克(g)。

5.1.10.3 虫果率、病果率、畸形果率分别按式(2)计算(精确到小数点后一位)。

$$B(\%) = \frac{m_3}{m_4} \times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中:

B ——单项不合格果质量百分率, %;

m_3 ——单项不合格果质量, 单位为克(g);

m_4 ——样品果质量, 单位为克(g)。

5.1.10.4 果实均匀指数按式(3)计算(精确到小数点后一位)。

$$N = \frac{m_5}{m_6} \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中:

N ——果实均匀指数;

m_5 ——20 个小果质量, 单位为克(g);

m_6 ——20 个大果质量, 单位为克(g)。

5.2 理化检验

果实含水率按照 GB/T 14769 规定执行。

5.3 卫生检验

5.3.1 试样制备

取样果, 按 5.3.2 测试方法中制样的要求整果打碎待测。

5.3.2 测定方法

按照 GB/T 5009.11、GB/T 5009.12、GB/T 5009.17、GB/T 5009.19、GB/T 5009.20 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一产地、同一品种、同一等级、同一批出售的槟榔果为一个检验批次。

6.2 抽样

按照 GB/T 8855 规定执行。

6.3 判定规则

6.3.1 经检验符合第 4 章要求的产品, 该批产品按本标准判定为相应等级的合格产品。

6.3.2 经检验 4.1 基本要求、4.3 卫生要求中一项不合格, 该批产品按本标准判定为不合格。

6.4 复检

若贸易双方发生异议, 可重新加倍抽样复检, 复检以一次为限, 复检结果为最终判定依据。

7 标志、标签

标志、标签应符合 GB 191、GB 7718 的规定。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

包装应以不损害槟榔干果品质为原则,具体选用的包装容器及保质措施可参考有关食品包装的国家推荐标准,防潮按 GB/T 5048 执行。

8.2 运输、贮存

槟榔干果产品的运、贮应以不损害槟榔干果品质为原则。在此过程中应做好防潮、防鼠、防有害物污染等工作,不得与有害、有毒和有异味的物品混装、混运和混储。

中 华 人 民 共 和 国 农 业
行 业 标 准
槟 榔 干 果
NY/T 487—2002

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经营

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 12 千字
2002年5月第一版 2002年5月第一次印刷
印数 1—600

*

书号: 155066·2-14254 定价 10.00 元
网址 www.bzchs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



NY/T 487-2002