

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1794—2009

猕猴桃等级规格

Standards for grades of kiwifruits

2009-12-22 发布

2010-02-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准的附录 A 为资料性的附录。

本标准由农业部种植业管理司提出并归口。

本标准起草单位：全国农业技术推广服务中心、中国农业科学院果树研究所、中国农业科学院郑州果树研究所、中新农业科技有限公司。

本标准主要起草人：李莉、聂继云、韩礼星、董雅凤、李静、陈斌。

猕猴桃等级规格

1 范围

本标准规定了猕猴桃等级规格要求、试验方法、检验规则、包装和标识。
本标准适用于鲜猕猴桃的分等、分级。

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/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

3 要求

3.1 基本要求

猕猴桃应符合下列基本要求:

- 果形端正,无畸形果,果面完好,无腐烂;
- 洁净,无明细虫伤和异物;
- 无变软,无明显皱缩;
- 无异常外部水分;
- 无异味;
- 鲜食采收期可溶性固形物含量应达到 6.2°Brix 以上。

3.2 等级划分

在符合基本要求的前提下,猕猴桃分为特级、一级和二级 3 个等级。

3.2.1 特级

具有本品种全部特征和固有外观颜色,无明显缺陷。

3.2.2 一级

具有本品种特征,可有轻微颜色差异和轻微形状缺陷,但无畸形。表皮缺损总面积不超过 1 cm²。

3.2.3 二级

果实无严重缺陷,可有轻微颜色差异和轻微形状缺陷,但无畸形。可有轻微擦伤;果皮可有面积之和不大于 2 cm² 已愈合的刺伤、疮疤。

3.3 容许度

3.3.1 品质容许度

各包装允许有不符合所标等级要求的猕猴桃,以重量计:

- a) 特级可有不超过 5% 的猕猴桃不满足本级要求,但满足一级要求;
- b) 一级可有不超过 10% 的猕猴桃不满足本级要求,但满足二级要求;
- c) 二级可有不超过 10% 的猕猴桃既不满足本级要求,也不满足最低品质要求和最低成熟度要求。但腐烂、严重擦伤或其他变质致使不适于食用的猕猴桃除外。

3.3.2 大小容许度

所有等级都可有 10% 的猕猴桃不满足规定的大小和/或大小范围要求。但这些猕猴桃只能是相邻

等级的猕猴桃。

3.4 规格

猕猴桃大小以重量计。每箱猕猴桃中最大果与最小果的重量之差应符合表 1 的规定。

表 1 每箱猕猴桃的最大果与最小果重量差异要求

规格	果实重量范围 (g)	最大果与最小果重量差异 (g)
小(S)	≤ 80	≤10
中(M)	80~100	≤15
大(L)	≥100	≤20

4 试验方法

4.1 感官指标的测定

将样品置于自然光下,用精度为 0.1 g 的天平测量果实大小,用鼻嗅和品尝的方法检测异味,其余指标由目测或用量具测量确定。当果实外部表现有病虫害症状或对果实内部有怀疑时,应检取样果剖开检验。一个果实同时存在多种缺陷时,仅记录最主要的一种缺陷。不合格率按式(1)计算,结果保留一位小数。

$$X = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- X——感官不合格率,单位为百分数(%) ;
- m_1 ——不合格果的质量,单位为克(g) ;
- m_2 ——检验样本的质量,单位为克(g)。

4.2 可溶性固形物的测定

测定方法见附录 A

5 检验规则

5.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一批采收的产品为一个检验批次。

5.2 抽样方法

按 GB/T 8855 规定执行。

6 包装

- 6.1 以猕猴桃受到适当保护的方式包装。包装内不得有异物。
- 6.2 每个包装内的猕猴桃均应产地、品种、品质和等级相同。
- 6.3 包装内容物的可看见部分应代表整个包装的情况。
- 6.4 果实上的粘贴物除去时,既不能留下可见的胶水痕迹,也不能导致果皮缺陷。
- 6.5 包装材料应新鲜、洁净且不会对产品造成外部的或内在的损伤。包装材料尤其是说明书和标识,其印刷和粘贴应使用无毒的墨水或胶水。
- 6.6 特级猕猴桃应分层包装,果实之间应隔开。

7 标识

应在各包装的同一侧的外面,标明产品名称、品种、产品执行标准编号、等级、大小、生产单位和详细地址、产地及采收、包装日期等,要求字迹清晰、完整、准确。

附录 A

(资料性附录)

猕猴桃可溶性固形物含量的测定

A.1 试样制备

取猕猴桃可食部分切碎、混匀,称取 250 g(准确至 0.1 g),放入高速组织捣碎机中捣碎,用两层擦镜纸或纱布挤出汁液,待测。

A.2 测定

用蒸馏水校准折射仪读数,在 20℃时将可溶性固形物读数调整至 0%;温度不在 20℃时,按表 A.1 所列校正系数进行校准。将棱镜表面擦干后,滴加 2~3 滴待测样液于棱镜中央,立即闭合上下两块棱镜,对准光源,转动消色调节旋钮,使视野分成明暗两部分,再转动棱镜旋钮,使明暗分界线适在物镜的十字交叉点上,读取刻度尺上所示百分率,并记录测定时的温度。

A.3 结果计算

测定温度为 20℃时,检测读数即为所测样品的可溶性固形物含量。测定温度不在 20℃时,查表 A.1 将检测读数校正为 20℃温度下的可溶性固形物含量。

表 A.1 折射仪测定可溶性固形物含量的温度校正系数

温度 (℃)	不同可溶性固形物含量(%)校正系数														
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70
10	0.50	0.54	0.58	0.61	0.64	0.66	0.68	0.70	0.72	0.73	0.74	0.75	0.76	0.78	0.79
11	0.46	0.46	0.53	0.55	0.58	0.60	0.62	0.64	0.65	0.66	0.67	0.68	0.69	0.70	0.71
12	0.42	0.45	0.48	0.50	0.52	0.54	0.56	0.57	0.58	0.59	0.60	0.61	0.61	0.63	0.63
13	0.37	0.40	0.42	0.44	0.46	0.48	0.49	0.50	0.51	0.52	0.53	0.54	0.54	0.55	0.55
14	0.33	0.35	0.37	0.39	0.40	0.41	0.42	0.43	0.44	0.45	0.45	0.46	0.46	0.47	0.48
15	0.27	0.29	0.31	0.33	0.34	0.34	0.35	0.36	0.37	0.37	0.38	0.39	0.39	0.40	0.40
16	0.22	0.24	0.25	0.26	0.27	0.28	0.28	0.29	0.30	0.30	0.30	0.31	0.31	0.32	0.32
17	0.17	0.18	0.19	0.20	0.21	0.21	0.24	0.22	0.22	0.23	0.23	0.23	0.23	0.24	0.24
18	0.12	0.13	0.13	0.14	0.14	0.14	0.14	0.15	0.15	0.15	0.15	0.16	0.16	0.16	0.16
19	0.06	0.06	0.06	0.07	0.07	0.07	0.07	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08
21	0.06	0.07	0.07	0.07	0.07	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08
22	0.13	0.13	0.14	0.14	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16
23	0.19	0.20	0.21	0.22	0.22	0.23	0.23	0.23	0.23	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24
24	0.26	0.27	0.28	0.29	0.30	0.30	0.31	0.31	0.31	0.31	0.31	0.32	0.32	0.32	0.32
25	0.33	0.35	0.36	0.37	0.38	0.38	0.39	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40
26	0.40	0.42	0.43	0.44	0.45	0.46	0.47	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48

表 A. 1 (续)

温度 (℃)	不同可溶性固形物含量(%)校正系数														
	0	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70
27	0.48	0.50	0.52	0.53	0.54	0.55	0.55	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56	0.56
28	0.56	0.57	0.60	0.61	0.62	0.63	0.63	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64	0.64
29	0.64	0.66	0.68	0.69	0.71	0.72	0.72	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73	0.73
30	0.72	0.74	0.77	0.78	0.79	0.80	0.80	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81	0.81
注:测定温度低于 20℃时,真实值等于读数减去校正系数;测定温度高于 20℃时,真实值等于读数加上校正系数。															

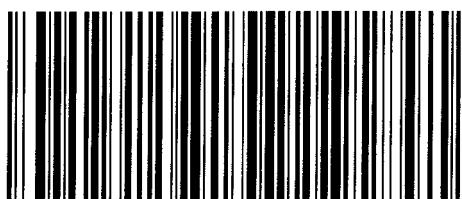
中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
猕 猴 桃 等 级 规 格
NY/T 1794—2009

* * *

中 国 农 业 出 版 社 出 版
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)
(邮政编码: 100125 网址: www.ccap.com.cn)
北 京 昌 平 环 球 印 刷 厂 印 刷
新 华 书 店 北 京 发 行 所 发 行 各 地 新 华 书 店 经 销

* * *

开 本 880mm×1230mm 1/16 印 张 0.75 字 数 7 千 字
2009 年 12 月 第 1 版 2009 年 12 月 北 京 第 1 次 印 刷
书 号: 16109·1966
定 价: 18.00 元



NY/T 1794-2009

版 权 专 有 侵 权 必 究
举 报 电 话: (010) 65005894