|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   X 22 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

芒果用途分类评价技术规范

Technical specification for application grading of Mango

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件参照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》的规定起草。

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。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、中国农业科学院农产品加工研究所、广西大学、中国热带农业科学院环境与植物保护研究所、百色市检验检测中心、百色市芒果协会、合浦果香园食品有限公司、北京汇源饮料食品集团有限公司、百色市右江区农业农村局、百色市田阳区农业农村局、田东县农业农村局、广西盐津铺子食品有限公司、百色市田阳区种植业技术推广站、广西田东农派三叔电子商务有限公司、广西田阳县创新农业综合开发有限公司、广西果天下食品科技有限公司、广西福民食品有限责任公司、广西田东桂七恋曲电子商务有限公司、广西田东百冠电子商务有限公司、广西产地农业科技有限公司、广西南宁人人想食品有限公司、广西天峨壮峨果业有限责任公司、广西宏邦食品有限公司、广西华林食品有限公司、田东县平马镇百冠果蔬农民专业合作社。

本文件主要起草人：唐杰、李丽、李昌宝、辛明、毕金峰、滕建文、胡美姣、农建谦、韦启生、何承伟、陈开洋、李绍振、花涛、罗香、黄梅、黎杨森、黄国荣、覃秀芬、陆弟敏、黄司盟、胡隆孝、岑参、岑大明、曾纪伦、李春艳、黄涛、施红飞、何冰锋、刘筱瑾、牙正华、杜伟、颜金色。

芒果用途分类评价技术规范

* 1. 范围

本文件规定了芒果评价用途分类评价技术的芒果评价用途分类、分类评价方法的要求。

本文件适用于广西壮族行政区域内芒果用途的分类评价。

* 1. 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 492 芒果

NY/T 3011 芒果等级规格

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 芒果评价用途分类

分为：鲜食型、液态加工型、固态加工型。

* 1. 分类评价方法
     1. 基本质量要求

应符合NY/T 492、NY/T 3011的规定。

* + 1. 评价指标及得分要求

应符合表1的规定。

1. 芒果用途分类评价指标及得分要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 划分要求 | 分值 | 实际得分 |
| 感官得分 | ＞87 | 15 |  |
| 83～87 | 10 |
| ＜83 | 8 |
| 总糖/（g/100g） | ＞17.5 | 15 |  |
| 16.0～17.5 | 10 |
| ＜16.0 | 8 |

1. 表1 芒果用途分类评价指标及得分要求（续）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 划分要求 | 分值 | 实际得分 |
| 可滴定酸/（g/100g） | ＜0.2 | 15 |  |
| 0.3～0.2 | 10 |
| ＞0.3 | 8 |
| 可食率/％ | ＞90.0 | 15 |  |
| 80.0～90.0 | 10 |
| ＜80.0 | 8 |
| 出汁率/％ | ＞70.0 | 15 |  |
| 60.0～70.0 | 10 |
| ＜60.0 | 8 |
| 可溶性固形物/（g/100g） | ＞17.0 | 15 |  |
| 16.0～17.0 | 10 |
| ＜16.0 | 8 |
| 单果重/g | ＞900.0 | 10 |  |
| 200.0～900.0 | 8 |
| ＜200 | 6 |
| 总 分 | | 100 |  |

* + 1. 评价结果

芒果用途分类按表1要求进行评分，得分与用途分类如下：

1. 54～70分为固态加工型；
2. 71～85分为液态加工型；
3. 85～100分为鲜食型。

