

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 823—2024

钦果 9 号百香果质量等级

Quality grades of Qinguo No.9 passionfruit

2024 - 08 - 20 发布

2024 - 08 - 26 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 分级要求.....	1
5 检验方法.....	2
6 检验规则.....	3
7 包装、标志、运输和贮藏.....	3
附录 A（资料性） 钦果 9 号百香果正常可采收成熟色泽和熟透色泽参考	4

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。

本文件由钦州市农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：钦州市钦南区水果产业发展中心、钦州市水果产业发展中心、广西壮族自治区农业科学院、广西钦赐农业科技有限公司、钦州市检验检测中心、广西标准化协会。

本文件主要起草人：苏美鉴、杨丽雯、黄秀礼、陈旭煜、邓福斌、邓善能、杨柳、何秋云、刘卫强、郑勇健、黄彬彬、黄嵩、刘祁云、封青贤、章泰明、韦金广、王丽媛、张卉、赖瑞英、杨婷婷、陈格、谢沐新、黄强。

钦果9号百香果质量等级

1 范围

本文件界定了钦果9号百香果的术语和定义，规定了钦果9号百香果的分级要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了包装、标志、运输和贮藏的内容。

本文件适用于生产和销售的钦果9号百香果鲜食果。

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。

- GB/T 6388 运输包装收发货标志
 GB/T 40748 百香果质量分级
 NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

GB/T 40748界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

钦果9号百香果 *Qinguo No.9 passionfruit*

属于西番莲科(*Passifloraceae*)西番莲属(*Passiflora* Linn.)，在广西钦州选育出并获得植物新品种授权保护，果皮呈青黄色至金黄色，具有蜜甜清香的多年生草质藤本植物果实。

注：“钦果9号”（曾用名“钦蜜9号”）是广西壮族自治区农业科学院和广西钦赐农业科技有限公司共同研发选育的黄金百香果新品种，品种权号CNA20211005004。

4 分级要求

4.1 质量分级

4.1.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	分级		
	特级	一级	二级
基本要求	果实完整，新鲜洁净；无病斑、腐烂、变质及异味；无不正常的水印，无空囊，无脱囊；具有钦果9号百香果特有的蜜甜清香		
色泽	果皮呈青黄色至金黄色（果皮色泽见附录A）		
果形	果形端正，近梨形，形状整齐		
果面缺陷	无皱缩，允许轻微的碰压伤或磨伤，果面缺陷不明显	无皱缩，允许不影响果浆质量的刺伤、碰压伤或磨伤不超过3处，果面缺陷的总面积不超过1.0 cm ²	允许有不影响果浆质量的刺伤、皱缩、碰压伤或磨伤，果面缺陷的总面积不超过2.0 cm ²

4.1.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	分级		
	特级	一级	二级
可溶性固形物含量/% \geq	18.0	17.0	16.0
可食率/% \geq	45		40

4.2 规格

百香果规格以单果重划分，应符合表3的规定。

表3 规格

项目	规格			
	特大果	大果	中果	小果
单果重/g	>90	>75~90	60~75	<60

4.3 容许度要求

4.3.1 通用要求

容许度的测定以检验全部抽检包装件的平均数计算。容许度规定的百分率一般以质量或果数计算。

4.3.2 质量容许度

应符合如下要求：

- 特级果允许有5%的果实不符合本等级的要求，但应符合一级的要求；
- 一级果允许有8%的果实不符合本等级的要求，但应符合二级的要求；
- 二级果允许有10%的果实不符合本等级的要求，但应符合基本要求。

4.3.3 规格容许度

特级果达到大果以上，一级果单果重达到中果以上；在整批产品中同一等级果实大小差异不宜过于显著，同一等级中同一包装内的单个果实质量差值不超过15 g。

5 检验方法

5.1 感官检验

将样品放入洁净的白色瓷盘中，在自然光下用目测法检验基本要求、色泽、果形和缺陷，测量其缺陷面积；将果对半切开，闻其气味，观察果肉色泽和空囊、脱囊情况。

5.2 可溶性固形物

按NY/T 2637的规定执行。

5.3 可食率

取样果10~15个，称量全果，记录其质量（ m_1 ），取出果肉，称量果皮，并记录其质量（ m_2 ）。按式（1）计算可食率（以质量分数表示）：

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

式中：

- X ——可食率；
- m_1 ——果实总质量，单位为克(g)；
- m_2 ——果皮质量，单位为克(g)。

5.4 单果重

取同一等级或同一包装内的单个果实10个，用精度0.1 g的电子秤分别测定单果重量。

6 检验规则

6.1 组批

同一批次收购，同一质量等级、同一包装日期的产品为一组批。

6.2 抽样

以每个果堆、果窖或贮藏库为一个抽样点，从产品堆垛的上、中、下三层随机抽取样品，抽样量应满足检验需要。

6.3 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，检验内容为第4章规定的所有项目。检验合格的产品方可交收。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本文件要求时，判定该批次产品合格。

6.4.2 检验结果中有任何指标不符合本文件要求时，可自同批产品中重新加倍取样进行复检；若复检有一项结果不符合本文件要求，即判定该批产品不合格。

6.4.3 等级判定原则如下：

- a) 综合判定：抽检样品的各项指标均同时符合某一等级时，则判定所代表的该批次产品为该等级；当有任意一项指标低于该等级标准时，则按较低单项指标所在等级定级。任意一项低于最低级别标准时，则判定所代表的该批次产品为等外级产品；
- b) 分项判定：抽检样品某一项（或几项）符合某一等级时，则判定所代表的该批次产品符合该项（或几项）指标的质量等级。

7 包装、标志、运输和贮藏

按GB/T 40748、GB/T 6388的规定执行。

附录 A
(资料性)

钦果 9 号百香果正常可采收成熟色泽和熟透色泽参考

图A. 1给出了钦果9号百香果正常可采收成熟色泽和熟透色泽参考。



a) 青黄果 (正常可采收成熟色泽) b) 全黄果 (正常全熟色泽) c) 熟透果 (熟透色泽)

图A. 1 正常可采收成熟色泽和熟透色泽参考图