|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.080.01 |
| 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 |   B 31 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

东盟进口水果 山竹（鲜果）

ASEAN-imoprt fresh Mangosteem

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc196923100)

[1 范围 1](#_Toc196923101)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc196923102)

[3 术语和定义 1](#_Toc196923105)

[4 质量等级 1](#_Toc196923108)

[5 检测方法 3](#_Toc196923109)

[6 检验规则 3](#_Toc196923110)

[7 包装、标志、溯源、运输和贮藏 4](#_Toc196923111)

[参考文献 5](#_Toc196923112)

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。

本文件由广西水果行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西水果行业协会、中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所、中国检验认证集团广西有限公司、广西明珠农业农村发展研究院。

本文件主要起草人：樊刚伦、林兴娥、陆红梅、黄俊源、李秀琴、陆小平、梁秋瑜、许晨郗、

周兆禧、黄文杰、李学劲、黄晨婧、禤锦升、刘咲頔、谢子四、邓耀秋、何书强、门媛媛、覃晓雯、

石小兰、林明泉、黄槟林、梁丽红、肖芙蓉、吕婷、林益群、莫济荣、张莹莹、甘小丽。

东盟进口水果 山竹（鲜果）

* 1. 范围

本文件界定了东盟进口山竹（Garcinia mangostana L.）（鲜果）涉及的术语和定义，规定了东盟进口山竹（鲜果）的感官要求、理化指标、安全指标以及包装、标识、运输、贮存，描述了相应的检验方法和检验规则。

本文件适用于东盟进口山竹（鲜果）的销售和检验。

* 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。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 41625 山竹质量等级

NY/T 1761 农产品质量安全追溯操作规程 通则

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

东盟进口山竹 imported ASEAN mangosteen

从东南亚国家联盟(ASEAN)成员国进口的山竹鲜果。

硬缩 hardery and shrivelling

果壳由于水分流失、木质化产生的硬化和收缩。

[来源：GB/T 41625—2022，3.1]

皱缩 shriveling

果柄和花萼由于水分流失而形成小脊、小凸起或细沟状的收缩。

[来源：GB/T 41625—2022，3.2]

色斑 speckle

果实表面出现和周围颜色不同的斑块。

[来源：GB/T 41625—2022，3.3]

* 1. 质量等级
     1. 基本要求

在所有级别中,山竹鲜果基本要求除应符合GB/T 41625的规定外，还应符合下列要求：

1. 包装箱体完整、内外无虫体霉菌及其他污物；
2. 果实完整，形状规则，具有该品种特征，带有完整的果柄和花萼；
3. 果皮呈深紫色，色泽均匀，无色斑、无硬缩；
4. 果柄及萼片呈青绿色，无明显皱缩；
5. 果肉白色或乳白色，无变色，具有品种固有的香气；
6. 无异味；
7. 无病虫害；
8. 无明显的机械损伤；
9. 无腐烂、失水及开裂果；
10. 无异常外部水分，冷藏后的凝结水除外；
11. 果实达到适于储存和运输的成熟度。
    * 1. 规格

山竹鲜果规格分为大、中、小3个规格，各规格应符合表1的要求。

1. 山竹鲜果规格

| 规格名称 | 大果 | 中果 | 小果 |
| --- | --- | --- | --- |
| 单果质量（g） | ≥110 | ＞90，＜110 | 70～90 |

* + 1. 感官

在符合山竹基本要求的前提下，山竹分为特级（AA级）、一级（A级）、二级（B级）3个等级，各等级感官应符合表2 的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 等级 | | |
| 特级（AA级） | 一级（A级） | 二级（B级） |
| 果面 | 果面无明显损伤，果柄及萼片完整 | 果面缺陷不得超过果面的5％，允许存在不超过10％轻微的伤痕、划痕或其它机械性损伤，且不影响果实的外观、质量 | 果面缺陷不得超过果面的10％，允许存在不超过10％轻微的伤痕、划痕或其它机械性损伤，且不影响果实的外观、质量 |
| 果肉 | 具有品种果肉质地和色泽特性，无明显半透明果肉 | 具有品种果肉质地和色泽特性，半透明果肉面积≤5％ | 具有品种果肉质地和色泽特性，半透明果肉面积≤10％ |
| 1. 果面缺陷面积包括虫果、病果、机械损伤等的面积总和。 | | | |

* + 1. 理化指标

分为特级（AA级）、一级（A级）、二级（B级）3个等级，各等级理化指标应符合表3的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 等级 | | |
| 特级（AA级） | 一级（A级） | 二级（B级） |
| 可溶性固形物（％） | ≥17.0 | ≥15.0 | |
| 可食率（％） | ≥32.0 | ≥30.0 | ≥29.0 |

* + 1. 容许度

每一包装件中的果实,容许有一定量的果实不符合该规格和等级：

1. 特级（AA级）允许有 5％质量的山竹不符合特级（AA级）的要求，但应符合一级（A级）的要求；
2. 一级（A级）允许有 10％质量的山竹不符合一级（A级）的要求，但应符合二级（B级）的要求；
3. 二级（B级）允许有 10％质量的山竹不符合二级（B级）的要求；
4. 允许有 10％质量山竹的大小不符合该规格的要求，不符合要求的部分，应该在该大小类别所示的上下类别中。
   * 1. 安全指标

污染物限量和农药残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763的规定。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 检测方法
     1. 基本要求

按GB/T 41625中规定的方法测定。

* + 1. 规格

按GB/T 41625规定的方法测定。

* + 1. 感官

按GB/T 41625规定的方法测定。

* + 1. 理化指标
       1. 可溶性固形物

按NY/T 2637规定的方法测定。

* + - 1. 可食率

按GB/T 41625规定的方法测定。

* + 1. 安全指标

按GB 2762、GB 2763的规定执行。

* + 1. 净含量

按JJF 1070的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 组批规则

按同产地、同等级、同一独立运输工具（如集装箱、车辆、船舶等）作为一个检验批次。

* + 1. 抽样方法

按GB/T 41625的规定执行。

* + 1. 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的全部指标要求进行检验。正常情况下，每年进行一次型式检验，有以下情形之一者也应进行型式检验：

1. 前后两次抽样检验结果差异较大；
2. 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
3. 国家质量监督管理部门或有关行政主管部门提出型式检验要求。
   * 1. 判定规则
        1. 产品的基本要求、质量等级要求、安全指标经检验全部符合要求，则判定该批产品为合格品。
        2. 同一批次中，任何一个单项指标达不到规定要求，应在原组批中加倍抽样复检，以复检结果为准。
        3. 凡不符合基本要求、安全指标要求中的任何一项，则判定为不合格品。
        4. 质量等级要求达不到本等级要求时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格即判为不合格产品，但允许降等或重新分级后申请复检。
   1. 包装、标志、溯源、运输和贮藏
      1. 包装与标志

按GB/T 41625的规定执行。

* + 1. 溯源

追溯标识的载体形式为纸质的凭证、一维条码、二维条码或带有信息的各种标识。追溯标识按NY/T 1761的规定执行。

溯源信息应包含品名、产地、生产日期、包装日期、经销商、规格、等级、检验检疫报告、运输、流通等，追溯码含有访问路径。

* + 1. 运输

应使用有清洁，防晒、防雨和通风设施或制冷设施的运输工具。

不应与有毒、有害物质混运，轻搬轻放，防止碰撞挤压。

* + 1. 贮存

应选择清洁、阴凉通风，有防晒、防雨设施的贮存场地。

不应与有毒、有害及有异味的物品混存，轻搬轻放，防止碰撞挤压。

分等级堆放，批次分明，堆码整齐，层数不宜过多。

应低温贮存，选择适宜的果实保鲜处理方式和处理工艺，并严格遵守食品安全的相关规定。

参考文献

1. 国家市场监督管理总局.定量包装商品计量监督管理办法[Z].2023-03-16.

