

T/GXAS

团

体

标

准

T/GXAS 1473—2026

东盟进口水果 芒果质量分级

ASEAN imported fruits—quality grading of mango

2026 – 10 – 16 发布

2026 – 10 – 22 实施

广西标准化协会 发 布

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、广西壮族自治区水果技术指导站、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西壮族自治区农业科学院、南宁海关技术中心、广西壮族自治区产品质量检验研究院、中国检验认证集团广西有限公司、文莱广西总商会。

本文件主要起草人：李秀琴、黄国弟、李翔、覃昱茗、刘印璇、梁秋瑜、许晨邈、陆红梅、黄俊源、樊刚伦、娄兵海、韦宇宁、李日旺、李昌宝、李丽、郭丽梅、秦富、黄文杰、李学劲、杨世安、吕仕军、谢丽红、史君若、黄洁萍、韦雨璇、兰丽、吕婷、吴佳殷、梁春秀、黎柏良、刘秋雪、彭鹏、廖春带、冉梦阳、易萍、何雪梅、朱伟东、覃宏铭、韦宇红、刘欢群、苏艳、李江浩、陆小平、潘启寿、郑作亮（文莱）、谭冠宁、韦荣敏、王小宇、张莹莹、陆敢。

东盟进口水果 芒果质量分级

1 范围

本文件界定了东盟进口水果芒果 (*Mangifera indica* L.) 涉及的术语和定义, 规定了质量分级以及规格、容许度、包装、标识、溯源、运输与贮存的要求, 描述了相应的检验方法和检验规则。

本文件适用于从越南、泰国、老挝、柬埔寨、缅甸、菲律宾等东盟国家进口的芒果质量分级。

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 191 包装储运图形符号标志
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法
- GB/T 15034 芒果贮藏 导则
- GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬
- GB/T 38158 重要产品追溯 产品追溯系统基本要求
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
- BB/T 0079 热带水果包装通用技术要求
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 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
- NY/T 3011 芒果质量分级

3 术语和定义

NY/T 3011界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷害 cold injury

芒果低于适宜温度引发的损伤, 果皮失去光泽褐变、出现水渍状凹陷斑、果肉无法正常后熟或内部褐变。

4 质量分级

4.1 基本要求

东盟进口芒果应符合以下基本要求:

- 果实发育正常, 达到市场和储运所要求的适宜成熟度;
- 果实外观新鲜、完整;
- 无裂果, 无异味, 无病虫害;
- 无明显的机械伤、冷害症状。

4.2 感官要求

东盟进口芒果可划分为特级（AA级）、一级（A级）、二级（B级），各等级应符合表1的规定，不同品种东盟进口芒果果实感官参见附录A。

表1 感官要求

指标	特级（AA级）	一级（A级）	二级（B级）
果形	具有该品种固有形状，大小均匀	具有该品种固有形状，大小较均匀	具有该品种固有形状，允许有不影响产品品质的果形变化
色泽	具有该品种典型色泽，全果色泽均匀		具有该品种典型色泽，果面着色较均匀
果皮缺陷	果面洁净光滑；无木栓化或流胶；单果斑痕不应超过2个，斑痕面积不能超过果面总面积的1%	果面较洁净光滑；允许果皮有少量木栓化、流胶或胶斑；单果斑痕不应超过4个，斑痕面积不能超过果面总面积的3%	果面较洁净光滑；允许果皮有少量木栓化、流胶或胶斑；单果斑痕不应超过6个，斑痕面积不能超过果面总面积的5%

4.3 理化指标

应符合表2的规定。其他品种应符合NY/T 3011的规定。

表2 理化指标

品种	可溶性固形物/%	可食率/%
大青芒	≥14.0	≥75.0
玉芒	≥13.0	≥73.0
圣德隆芒	≥13.0	≥72.0
水仙芒	≥15.0	≥72.0
生食芒	≥15.0	≥72.0
水英达芒	≥15.0	≥72.0

4.4 安全指标

4.4.1 检验检疫要求见《进境水果检验检疫监督管理办法》；不应检出限定性有害生物。

4.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 规格

东盟进口芒果按质量大小分成大、中、小3种规格。各规格应符合表3的规定。

表3 芒果鲜果规格

品种	规格（单果重/g）		
	大果（L）	中果（M）	小果（S）
大青芒	≥1 000	≥750，<1 000	<750
玉芒	≥500	≥350，<500	<350
圣德隆芒	≥450	≥250，<450	<250
水仙芒	≥400	≥250，<400	<250
生食芒	≥400	≥250，<400	<250
水英达芒	≥400	≥250，<400	<250

6 容许度

6.1 等级容许度

- 每件包装的果实：
- 特级（AA级）允许有5%质量的芒果不符合特级（AA级）的要求，但应符合一级（A级）的要求；
 - 一级（A级）允许有10%质量的芒果不符合一级（A级）的要求，但应符合二级（B级）的要求；
 - 二级（B级）允许有10%质量的芒果不符合二级（B级）的要求。

6.2 规格容许度

- 按质量计，每件包装的果实：
- 大果（L）允许有5%的芒果不符合大果（L）的要求，但应符合中果（M）的要求；
 - 中果（M）允许有10%的芒果不符合中果（M）的要求，但应符合小果（S）的要求；
 - 小果（S）允许有10%的芒果不符合小果（S）的要求。

7 检验方法

7.1 感官检验

从抽样所得样品中随机取20个果实，采用嗅闻法、目测法、触摸法评定果实的气味、果形、色泽进行感官评定。缺陷的斑点直径可采用游标卡尺进行测量，测得面积相加得出果皮缺陷面积，除以整个果面总面积，并记录结果。

7.2 理化指标

7.2.1 可溶性固形物

按NY/T 2637规定的方法测定。

7.2.2 可食率

称取样品的单果质量、果皮质量和种子质量，按公式（1）计算可食率，结果以百分率（%）表示，精确到0.1%。

$$X_1 = \frac{M_1 - M_2 - M_3}{M_1} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

- 式中：
- X_1 ——可食率，单位为百分比（%）；
 - M_1 ——选取样品的单果质量，单位为克（g）；
 - M_2 ——选取样品的种子质量，单位为克（g）；
 - M_3 ——选取样品的果皮（含果柄）质量，单位为克（g）。

7.3 安全指标

检疫项目按国家规定的方法执行。污染物限量按GB 2762规定的方法测定，农药残留限量按GB 2763规定的方法测定。

7.4 规格

按NY/T 3011规定的方法测定。

7.5 容许度

按NY/T 3011规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产基地、同一进口批次、同品种、同等级、同一运输工具的芒果为一个组批。

8.2 抽样方法

按GB/T 8855的规定执行。

8.3 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验，交收检验内容包括相关植物检疫证明、基本要求、感官要求、规格、标识和包装。检验合格后方可交收。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部合格，则判定为该批次产品合格。

8.4.2 安全指标有一项不合格即判为不合格。

8.4.3 感官、理化指标指标不符合本文件要求时，可进行复检；经复检仍有一项指标不符合本文件规定，即判定该批产品不合格。

8.4.4 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不符合本文件。

9 包装、标识、溯源、运输与贮存

9.1 包装

9.1.1 应采用卫生、洁净、无毒无害、透气、耐压的食品级包装材料，包装材料应符合 GB/T 6543、GB/T 5737、GB 4806.7 的规定。包装应符合 BB/T 0079 的规定。

9.1.2 限制商品过度包装要求应符合 GB 43284 的规定。

9.2 标识

9.2.1 包装上应有明显的中外文标识，要求字迹清晰、完整、准确，且不易褪色、无渗漏，标注于包装的外表面。

9.2.2 标识内容应符合 NY/T 1778 的规定。应包括产品名称、规格、原产国、境外生产企业注册编号（或果园注册号）、进口商名称及联系方式、中文标出“输往中华人民共和国”等。

9.2.3 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 溯源

9.3.1 溯源信息应包含果园、植物检疫证书、运输、流通等信息，应符合 GB/T 29373 的要求。

9.3.2 应建立追溯信息档案，宜通过符合 GB/T 38158 的追溯系统推行一品一码溯源。

9.4 运输

9.4.1 运输工具应清洁、无毒、无异味、无污染，有防晒、防雨及通风设施；长途运输宜有制冷设施。

9.4.2 运输过程中不应与有毒、有害、有异味物质混运，小心装卸，不应重压。

9.5 贮存

9.5.1 贮存场地应清洁、阴凉通风，防晒、防雨，不与有毒、有害、有异味的物品混存。

9.5.2 分等级堆放，批次分明，堆码整齐，层数不宜过多，堆放和装卸时应轻搬轻放。

9.5.3 贮存方法和贮存期按 GB/T 15034 规定执行。

附 录 A
(资料性)

不同品种东盟进口芒果果实感官

不同品种东盟进口芒果果实感官见表A. 1。

表A. 1 不同品种东盟进口芒果果实感官

品种	感官		
	果皮色泽	果实形状	果肉颜色
大青芒	黄绿色或黄色	长卵形	深黄至橙黄色
玉芒	浅黄色或黄色	卵状椭圆形	金黄色
圣德隆芒	黄色	长椭圆形	乳黄色
水仙芒	黄色	长椭圆形	橙黄色
生食芒	暗绿色	椭圆形	黄色
水英达芒	橙黄色	长椭圆形	橙黄色

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国海关总署. 进境水果检验检疫监督管理办法〔海关总署令第283号〕. 2026年4月27日
-

中华人民共和国团体标准
东盟进口水果 芒果质量分级
T/GXAS 1473—2026
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究