

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 853—2024

加工用芒果质量要求

Quality requirements of mango for processing

2024 - 10 - 14 发布

2024 - 10 - 20 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 要求 1

 4.1 感官要求 1

 4.2 理化指标 2

 4.3 容许度 2

5 检验方法 2

 5.1 感官检验 2

 5.2 理化指标 2

6 检验规则 3

 6.1 组批 3

 6.2 抽样 3

 6.3 判定规则 3

7 标识、包装、运输、贮存 3

 7.1 标识 3

 7.2 包装 3

 7.3 运输、贮存 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。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

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、百色学院、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、广西田东芒果试验站、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、广西产地农业科技有限公司、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。

本文件主要起草人：唐杰、李丽、何雪梅、孙健、叶冬青、李昌宝、辛明、刘国明、杨莹、刘彩华、朱正杰、农建谦、关瑜婷、韦启生、何承伟、陈开洋、李绍振、罗香、黄梅、黎杨森、黄国荣、覃秀芬、陆弟敏、黄司盟、付玉琦、岑参、岑大明、施红飞、何冰锋、牙正华、杜伟、何玲玲、廖月梅、黄斌。

加工用芒果质量要求

1 范围

本文件规定了加工用芒果的感官要求、理化指标及标识、包装、运输、贮存的要求，描述了相应的检验方法、检验规则。

本文件适用于固态产品加工用芒果和液态产品加工用芒果，其他可参照执行。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2, 4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 感官要求

4.1.1 基本要求

- 4.1.1.1 加工用芒果宜使用台农一号芒、贵妃芒、金煌芒、鹰嘴芒、桂七芒、凯特芒等品种。
- 4.1.1.2 芒果果面无明显伤及果肉的病虫害、无腐烂、机械伤等缺陷情况，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。

4.1.2 成熟度

- 4.1.2.1 固态产品加工用芒果成熟度应符合表 1 的规定。

表1 固态产品加工用芒果成熟度

成熟度	生理成熟要求
五成熟	果实充分发育，质地硬
六成熟	果实充分发育，质地尚硬
七成熟	果实有一定香气，质地稍硬
八成熟	果实有一定香气，质地稍软

4.1.2.2 液态产品加工用芒果成熟度应符合表 2 的规定。

表2 液态加工用芒果成熟度

成熟度	生理成熟要求
七成熟	果实充分发育，质地稍硬
八成熟	果实有一定香气，质地稍软
九成熟	果实香气稍浓，质地较软
十成熟	果实香气浓郁，质地软
注：七成熟、八成熟的芒果需要进行后熟处理至九成熟或十成熟。	

4.2 理化指标

4.2.1 固态产品加工用芒果理化指标应符合表 3 的规定。

表3 固态产品加工用芒果理化指标

项目	要求					
	台农一号芒	贵妃芒	金煌芒	鹰嘴芒	桂七芒	凯特芒
可溶性固形物/（g/100 g） ≥	5.0	5.0	5.0	5.0	5.5	5.5
单果重/（g） ≥	200	300	600	350	300	600

4.2.2 液态产品加工用芒果理化指标应符合表 4 的规定。

表4 液态加工用芒果理化指标

项目	要求					
	台农一号芒	贵妃芒	金煌芒	鹰嘴芒	桂七芒	凯特芒
可溶性固形物/（g/100 g） ≥	12.0	9.0	12.0	12.0	14.0	14.0
出汁率/% ≥	45	50	45	45	35	50

4.3 容许度

容许度以检验全部抽检样品的平均数计算。容许度规定的百分率以质量或果数计算。应符合如下要求：

- 允许有 5%的果实不符合成熟度的要求，但应符合基本要求；
- 允许有 5%的果实不符合理化指标的要求，但应符合基本要求。

5 检验方法

5.1 感官检验

- 5.1.1 在自然光线下，用目测观测芒果外观，用鼻嗅和口尝的方法检验其香气和质地情况。
- 5.1.2 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。
- 5.1.3 农药最大残留限量按 GB 2763、GB 2763.1 规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物

按NY/T 2637规定的方法测定。

5.2.2 单果重

抽取10个果实，用感量0.1 g的天平称其质量，取平均值，结果保留1位小数。

5.2.3 出汁率

用检定分度值为0.01 g的台秤称取单个芒果鲜果质量 m_1 ，去除果皮、果核质量 m_2 ，得到果肉经榨汁机榨汁，将榨取的芒果原浆用100目筛网过滤得到芒果果汁，剩余果渣质量 m_3 ，出汁率 X 按公式（1）计算：

$$X = \frac{(m_1 - m_2 - m_3)}{m_1} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- X ——出汁率，单位为%；
- m_1 ——单个芒果鲜果质量，单位为g；
- m_2 ——果皮、果核质量，单位为g；
- m_3 ——剩余果渣质量，单位为g。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种、同一成熟度的芒果为同一个检验批次。

6.2 抽样

按表5进行随机抽样。

表5 抽样件数

货物件数	抽样件数	果数/（kg）
≤100	5	5
101~300	10	10
301~500	15	20
501~1 000	20	30
>1 000	25	40

6.3 判定规则

按第5章规定的方法检验，结果全部符合第4章要求的，判定该批次品种芒果适用于加工生产。如果检验结果不符合第4章要求的，应加倍抽样复检一次，如仍不符合，则该批次产品判为不符合。

7 标识、包装、运输、贮存

7.1 标识

内容应包括产品名称、品种、产地等信息。

7.2 包装

- 7.2.1 宜采用果筐、果箱包装，每件净重不宜超过 30 kg。
- 7.2.2 果筐和果箱同苹果包装筐或箱的规格，筐内衬蒲包或稻草帘，箱内四周衬包装纸，衬垫物应清洁、干燥、无异味、无霉烂变质。包装容器应坚固耐压、捆扎牢固。

7.3 运输、贮存

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味。

7.3.2 在存放和运输过程中轻拿轻放，快装快运，防止烈日暴晒、雨淋和冻害。

7.3.3 不得与有毒、有异味、发霉、散热及易于传播病虫的物品混合存放和装载。

中华人民共和国团体标准

加工用芒果质量要求

T/GXAS 853—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究