

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1093—2025

东盟进口水果 榴莲质量分级

ASEAN imported fruit—quality grading of durian

2025 – 08 – 22 发布

2025 – 08 – 28 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 质量分级 2

5 规格 2

6 容许度 3

7 检验方法 3

8 检验规则 3

9 包装、标识、溯源、运输与贮存 4

附录 A （资料性） 东盟进口榴莲不同品种感官要求、理化指标及规格参考 5

参考文献 7

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、文莱广西总商会。

本文件主要起草人：樊刚伦、林兴娥、陆红梅、黄俊源、李秀琴、梁秋瑜、许晨邨、周兆禧、韦宇红、黄文杰、陈永森、李学劲、黄晨婧、禰锦升、刘咲頔、谢子四、邓耀秋、何书强、莫济荣、宾哲源、黄槟林、门媛媛、石小兰、张莹莹、陆敢、秦斌华、郑作亮、谭冠宇、陆小平。

东盟进口水果 榴莲质量分级

1 范围

本文件界定了东盟进口榴莲 (*Durio Zibethinus* L.) 质量分级涉及的术语和定义, 规定了质量分级、规格、容许度以及包装、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。
本文件适用于东盟进口水果榴莲质量分级。

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 包装储运图示标志
- 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 4892 硬质直方体运输包装尺寸系列
- 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 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
- NY/T 1437 榴莲
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

东盟进口榴莲 ASEAN imported durian
从泰国、越南、菲律宾、马来西亚等东盟国家进口的榴莲鲜果。

3.2

果房数 number of fruit chambers
单果内部自然形成的独立果肉腔室数量。

3.3

硬化 hardened pulp
由于果实成熟不均匀或假种皮发育不正常导致榴莲果肉局部变硬的情况。

3.4

烧核 tip burn
榴莲果肉末端部分变成棕色或深棕色的情况。

3.5

水核 water core
由于果核湿润或含水而影响果肉的情况。

4 质量分级

4.1 基本要求

东盟进口榴莲鲜果应符合以下基本要求：

- 果实完整、清洁，无虫体、霉斑及其他污物；
- 无腐烂、霉变、异味；
- 无裂果；
- 果实成熟适度，达到鲜销、正常运输和装卸的要求；
- 果肉无硬化、烧核、水核等缺陷。

4.2 感官要求

在符合基本要求的前提下，榴莲分为特级（AA级）、一级（A级）、二级（B级）3个等级，各等级感官应符合表1的规定。东盟进口榴莲不同品种感官要求见附录A。

表1 感官要求

项目	特级（AA级）	一级（A级）	二级（B级）
气味	达到该品种应有的香味		
果形	具有该品种典型特征，外观饱满、果形规整	具有该品种类似特征，有轻微形状缺陷，缺陷不能影响榴莲形状	具有该品种类似特征，有形状缺陷，缺陷不能影响榴莲形状
色泽	全果色泽均匀，具有该品种成熟果实特征色泽	全果着色较均匀，具有该品种成熟果实特征色泽	全果着色不均匀，具有该品种成熟果实特征色泽
果面缺陷	单果果面累计缺陷面积 $\leq 10\text{ cm}^2$	单果果面累计缺陷面积 $\leq 15\text{ cm}^2$	单果果面累计缺陷面积 $\leq 20\text{ cm}^2$
果房数	≥ 5 房	≥ 4 房	2.5~3.5房
口感	柔软、细腻、纤维少，具有该品种特征	肉质较软、纤维中等，具有该品种特征	肉质略粗糙、纤维多，具有该品种特征
注：果面缺陷面积包括虫果、病果、机械损伤等面积的总和。			

4.3 理化指标

榴莲分为特级（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2的规定。东盟进口榴莲不同品种理化指标见附录A。

表2 理化指标

项目	特级（AA级）	一级（A级）	二级（B级）
可溶性固形物/%	≥ 33.0	≥ 29.0	≥ 24.0
可食率/%	≥ 35.0	≥ 30.0	≥ 25.0

4.4 安全指标

- 4.4.1 检验检疫应符合《进境水果检验检疫监督管理办法》及相关贸易国检疫要求议定书的规定。
- 4.4.2 污染物限量和农药残留限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。不应使用碱性嫩黄等工业添加剂。

5 规格

东盟进口榴莲按质量大小分成大、中、小3种规格。应符合表3的规定，不同东盟进口榴莲品种规格见附录A。

表 3 榴莲鲜果规格

规格	单果质量/kg
大	≥3.0
中	2.0~<3.0
小	<2.0

6 容许度

- 每批次果实，容许有一定量的果实不符合该规格和等级：
- 特级（AA 级）允许有 10%质量的榴莲不符合特级（AA 级）的要求，但应符合一级（A 级）的要求；
 - 一级（A 级）允许有 10%质量的榴莲不符合一级（A 级）的要求，但应符合二级（B 级）的要求；
 - 二级（B 级）允许有 10%质量的榴莲不符合二级（B 级）的要求；
 - 允许有 10%质量榴莲的大小不符合该规格的要求，不符合要求的部分，应在该大小类别所示的上下类别中。

7 检验方法

7.1 感官要求

- 7.1.1 在自然光线下，采用嗅闻法、目测法、触摸法和品尝法评定果实的气味、果形、色泽、缺陷、果房数、口感等指标，并记录结果。
- 7.1.2 果面缺陷：将单个果实表面有大于 1 cm²的果面缺陷进行逐个测量，测得面积相加。

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、果皮质量和果核质量，按式（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，%；
 - M_1 ——选取样品的单果质量，单位为千克（kg）；
 - M_2 ——选取样品的种子质量，单位为千克（kg）；
 - M_3 ——选取样品的果皮（含果柄）质量，单位为千克（kg）。

7.3 安全指标

按GB 2762、GB 2763的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一进口国生产基地、同品种、同等级、同一生产日期的榴莲为一个组批。

8.2 抽样方法

按NY/T 1437的规定执行。抽样样品从批量货物的不同位置 and 不同层次随机取样。

8.3 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验，交收检验内容包括基本要求、感官要求、标志和包装。检验合格后方可交收。

9 包装、标识、溯源、运输与贮存

9.1 包装

9.1.1 包装应采用卫生、洁净、无毒无害、透气、耐压的包装材料，避免损伤产品。

9.1.2 包装材料应符合 GB/T 6543、GB/T 4892、GB/T 5737、GB 4806.7 的规定。

9.1.3 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英文标识，应符合 NY/T 1778 的规定，要求字迹清晰、完整、准确，且不易褪色、无渗漏，标注于包装的外侧。

9.2.2 标识内容应包括产品名称、品种、等级、规格、产地、净重、数量、生产商、进口代理商或经销商等。

9.2.3 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 溯源

宜通过符合GB/T 38158的追溯系统实现溯源操作。

9.4 运输

9.4.1 运输工具应清洁、无毒、无异味、无污染，应有防晒、防雨渗入和通风的设施或制冷设施。

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，严禁重压。

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。

附 录 A
(资料性)

东盟进口榴莲不同品种感官要求、理化指标及规格参考

东盟进口榴莲不同品种感官要求、理化指标及规格参考见表A. 1。

表 A. 1 东盟进口榴莲不同品种感官要求、理化指标及规格参考

品种	形状	单果重 (kg)	果皮颜色	感官品质	可食率 (%)	图片
金枕 (Mon Thong, D159)	长圆形	3.0~6.0	褐绿色	果肉淡黄色，奶 油质地，味甜	36.0~ 40.0	
						
猫山王 (Musang, D197)	圆形或长 圆形	2.0~3.0	浅绿色	果肉黄色，果肉细 腻，味苦甜	20.0~ 35.0	
						
青尼 (Chanee, D123)	长圆形	1.5~3.0	棕绿色	果肉金黄色，有芳 香味	28.0~ 40.0	
						

表A.1 东盟进口榴莲不同品种感官要求、理化指标及规格参考（续）

品种	形状	单果重 (kg)	果皮颜色	感官品质	可食率 (%)	图片
黑刺 (Black Thorn, D200)	圆形	1.5~3.0	褐绿色	果肉橙黄色,果肉 绵滑,味甜	23.0~ 33.0	
						
干尧 (Kanyao, D158)	圆形	2.0~4.0	浅绿色	果肉黄色,味甜苦	25.0~ 30.0	
						
苏丹王 (D24)	圆形	2.0~6.0	浅绿色	果肉黄色,味甜苦	28.0~ 35.0	
						

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]. 国家市场监督管理总局令第70号. 2023年6月1日
- [2] 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2018年第243号）. 2018年11月23日
-



中华人民共和国团体标准
东盟进口水果 榴莲质量分级
T/GXAS 1093—2025
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究