|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.080.01 |
| CCS  | B31 |

|  |
| --- |
| NY |

中华人民共和国农业行业标准

XX/T XXXXX—XXXX

油梨质量等级

Quality grades of avocado

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中华人民共和国农业农村部  发布

1. 前言

本文件按照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。

本文件由农业农村部农垦局提出。

本文件由农业农村部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所、普洱绿银生物股份有限公司、中国热带农业科学院海口实验站、中国热带农业科学院热带生物技术研究所。

本文件主要起草人：王甲水、马蔚红、祁家柱、杨宏宾、祁婕、李艳霞、张佳丽、吴佩聪、臧小平。

油梨质量等级

* 1. 范围

本文件规定了油梨（学名：鳄梨，又名：牛油果）（*Persea americana* Mill.）鲜果的质量要求、试验方法、检验规则、判定规则、包装、标识和运输的要求。

本文件适用于‘Hass’油梨品种鲜果果品质量分级。

* 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/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 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

NY/T 5344.4 无公害食品 产品抽样规范 第4部分水果

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

黑斑 discrete patches

果皮因擦伤、压伤等外力损伤造成的直径≥3 mm棕色或黑色的边缘明显的斑块。

黑点 skin spotting

果皮皮孔因损伤形成的直径≤3 mm的棕色或黑色的斑点。

日灼斑 sunburnt plaque

果皮因强光照灼伤形成的异常斑块。

黑丝 vascular browning

由于病害、成熟度不够、后熟处理不当等原因引起的果肉及果肉纤维发黑。

* 1. 质量要求
		1. 基本要求

果实发育正常，具有适于市场销售或者贮运要求的成熟度。

果面洁净，完整无片状破损，无软化皱缩，色泽鲜亮。

果实无生理性病变，果肉无黑丝，无异味，无腐坏等。

果实无病虫害、冻害。

果实无裂果，无坏死组织，无明显的机械伤。

果实单果质量≥80 g；果实干物质含量≥21%。

果柄长度≤10 mm，果柄切口干净光滑。

* + 1. 质量等级规定

‘Hass’油梨鲜果在符合基本要求的前提下分为特级果、一级果和二级果，各等级指标应符合表1的规定。

1. 质量指标

| 项目名称 | 等级 |
| --- | --- |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 感官指标 | 果形 | 符合品种特征，果形端正 | 符合品种特征，果形端正 | 符合品种特征，果形基本端正，果面畸形面积≤10% |
| 黑点、黑斑、日灼斑总面积 cm2 | 无 | ≤4 | ≤6 |
| 果柄缺失率/% | ≤10 | ≤15 | ≤50 |
| 理化指标 | 干物质含量/% | ≥24 | ≥22 | ≥21 |

* + 1. 安全要求
			1. 污染物限量指标

应符合GB 2762中污染物限量的要求。

* + - 1. 农药残留限量指标

应符合GB 2763中农药最大残留限量的要求。

* 1. 检验方法
		1. 感官检验

将鲜果置于自然光下，果面感官指标主要采用目测法，果面、病害、损伤和果肉缺陷可借助放大镜、水果刀、量具等进行。 果面缺陷检验时，一个果实存在多种缺陷，只记录最主要的缺陷。不合格果率按照公式(1)计算，用百分数表示，精确到小数点后一位。

 $β=\frac{m\_{1}}{m\_{2}}×100\%$ ()

式中：

*β——*单项不合格率；

*m1——*不合格果数，个；

*m2——*检验样本的总果数，个。

* + 1. 干物质含量

按照GB 5009.3中规定的方法进行水分含量（*m0*）测量，干物质含量按照公式（2）计算，用百分数表示，精确到小数点后一位。

 $α=1-m\_{0}$ ()

式中：

*α——*干物质含量，%；

*m0——*鲜果水分含量，%；

* 1. 检验规则
		1. 组批

同等级、同一批次采摘、同一包装及同一贮存条件下存放的产品为一个检验批次。

* + 1. 抽样
			1. 抽样方法

以一个检验批次为一个抽样批次。抽取的样品应具有代表性，应在全批货物的不同位置随机抽取，检验结果适用于整个检验批次。

* + - 1. 抽样量

按照抽样按照NY/T 5344.4规定执行。

* + 1. 交收检验

每批产品交收前，生产单位逐批进行交收检验，内容为本文件4.1、4.2和4.3所有项目，检验合格并附合格证方可交收。

* + 1. 判定规则

交收检验全部符合本文件相应要求的，判定该批产品符合等级规定。若检验结果中有一项不符合的，允许从该批次产品中增加应抽检数量20%进行复检不合格项一次，若复检不符合，则判为该批次产品不符合等级规定。若安全要求指标有一项不合格时判定该批次不合格，不得复检。

* + - 1. 通用要求

各级容许度规定允许的不合格果，只能是临级，不允许隔级果。‘Hass’油梨容许度的测定以全部抽检包装件的平均数计算。

* + - 1. 等级容许度

‘Hass’油梨各等级容许度要求如下：

1. 特级允许不超过5 %的产品不符合本等级规定的质量要求，但应符合一级的要求；
2. 一级允许不超过10 %的产品不符合本等级规定的质量要求，但应符合二级的要求；
3. 二级允许不超过10 %的产品不符合本等级规定的质量要求，但应符合基本要求。

单个包装内最大果实与最小果实单果间差异≤10 %。包装内最小和最大水果之间的差异不应超过25克。

* 1. 包装

果实应用保护性包装材料、容器和方式包装。同一包装箱内的果实品种、产地、质量、颜色和等级须一致。包装内容的可见部分必须代表包装内全部油梨等级。包装容器、材料及适用范围符合NY/T 1778的规定。

* 1. 标识

包装品或无包装产品的随货单应标明产品名称、品种、等级规格、执行标准、生产单位、产地、净含量和采收、包装日期等信息。标注的内容应字迹清晰、准确且不易褪色。应符合NY/T 1778的规定。

包装、储运图示应符合GB/T 191的规定。

* 1. 运输

运输应通风、散热、防冻、防雨淋、防晒，运输工具清洁卫生，轻装轻卸，防止机械损伤。冷链温度5 ℃～8 ℃,相对湿度85 %～90 %。应符合NY/T 1056规定。

