

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 015.4—2021

板栗 第4部分：产品分级

2021-3-5 发布

2021-3-12 实施

云南天质弘耕科技有限公司 发布

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》给出的规则起草。

本文件起草单位：云南天质弘耕科技有限公司。

本文件主要起草人：李美琼、李佩龙、付玲芳、杨发宝。

板栗

第4部分：产品分级

1 范围

本文件规定了板栗的相关术语和定义、等级规格要求与检验方法。
本文件适用于板栗产品分级。

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 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

炒食型

适合用于炒食用品种，一般具有肉质细糯、含糖量较高，风味香甜，果皮深褐色，茸毛少的特点。

3.2

菜用型

适合用于菜用品种，一般具有肉质偏粗硬、含糖量较低，果皮茸毛较多的特点。

3.3

缺陷容许度

同一检验批次的板栗中，缺陷果允许存在的最大限度，用缺陷坚果个数占坚果总个数的百分比表示。

3.4

裂嘴果

自然生长条件下果皮开裂或由于机械损伤等外力而导致果皮破裂的坚果。

3.5

淀粉糊化温度

淀粉在一定温度溶液中实现糊化时的临界温度，板栗口感质量（糯化）的量化指标。

4 板栗质量等级

4.1 基本要求

具有本品种达到采收成熟度时的基本特征（果皮颜色、光泽等），果形良好，果面洁净，无杂质，无异常气味。

4.2 感官分级指标

在符合基本要求的前提下，根据板栗的感官指标分为特级、一级和二级，感官等级指标划分应符合表1的规定。

表 1 板栗感官等级指标

类型	等级	每千克坚果数量（粒/kg）	整齐度/%	缺陷容许度
炒食型	特级	80~120	>90	腐烂果、虫蛀果，风干果、裂嘴果 4 项之和不超过 2%
	一级	121~150	>85	腐烂果、虫蛀果，风干果、裂嘴果 4 项之和不超过 5%
	二级	151~180	>80	腐烂果、虫蛀果，风干果、裂嘴果 4 项之和不超过 8%
菜用型	特级	50~70	>90	腐烂果、虫蛀果，风干果、裂嘴果 4 项之和不超过 2%
	一级	71~90	>85	腐烂果、虫蛀果，风干果、裂嘴果 4 项之和不超过 5%
	二级	91~120	>80	腐烂果、虫蛀果，风干果、裂嘴果 4 项之和不超过 8%

4.2 理化分级指标

在符合基本要求的前提下，根据板栗的理化指标分为特级、一级和二级，理化等级指标划分应符合表2的规定。

表 2 板栗理化等级指标

类型		糊化温度/℃	淀粉含量/%	含水量/%	可溶性糖/%
炒食型	特级	<62.0	<45.0	<48.0	>18.0
	一级		<50.0	<50.0	>15.0
	二级		>50.1	<52.0	>12.0
菜用型	特级	<68.0	<50.0	<52.0	>15.0
	一级		<55.0	<57.0	>12.0
	二级		>55.1	<65.0	>10.0

5 检验规则

5.1 检验分类

商品果检验分为交收检验、例行检验。

5.1.1 交收检验

按板栗品质控制标准 Q/YTZ 015.3 及本文件第 4 章的规定执行，所有商品果应进行交收检验。

5.1.2 例行检验

如有下列情况，应进行例行检验：种植管理技术有重大改变，新开发果园首次采果，客商或合同有要求，质量监督部门有要求，其它认为有必要时。

5.2 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一批采收的板栗作为一个检验批次。

5.3 抽样方法

抽样方法按照 GB/T 8855 规定执行。
