

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 020.4—2021

菠萝蜜 第4部分：产品分级

2021-4-9 发布

2021-4-16 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。

菠萝蜜

第4部分：产品分级

1 范围

本文件规定了菠萝蜜的相关术语和定义、等级规格要求与检验方法。
本文件适用于鲜食菠萝蜜产品分级。

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

损伤

果实的各种碰压伤、摩擦伤、日灼伤、冻伤、发育性裂口等。

3.2

成熟度

果实发育到可供食用的适当成熟程度。

3.3

容许度

容许度是指每个包装中产品不符合质量和大小要求的量。

3.4

横径

果实中部横切面的最大直径。

4 要求

4.1 基本要求

各等级的菠萝蜜除要符合各自等级的特定要求和安全卫生要求外，果实应该是：

- 完整的；
- 新鲜的；
- 完好的，产品没有影响其食用的损害或腐烂；
- 几乎无可见异物；
- 无黑心病；
- 几乎无寄生物损害；
- 无明显玷污物；
- 无低温造成的损害；
- 果实表面干燥；
- 无异味；
- 发育充分，生长良好，无因滥用生长调节剂引起的不正常现象；
- 结实，能经受的起运输和装卸。

4.2 等级划分

菠萝蜜鲜果分为特级、一级和二级，等级划分应符合表1的规定。

表 1 菠萝蜜鲜果等级

项目	指标		
	特级	一级	二级
特征色泽	具有同一品种的特征。皮色正常，有光泽，清洁	具有同一品种的特征。皮色正常，有光泽，清洁	具有同一品种的特征。形状尚完整，无畸形，皮色青绿，尚清洁
成熟度	果实饱满、硬实，指压略有下陷，有弹性；拔果皮瘤峰，脆断无汁流出；利器刺果，无青汁流出；拍击果实，浊音者成熟		
果形、长度、横径	形状完整，果轴不长于5cm。长度50cm以上。横径40cm以上	形状完整，果轴不长于5cm。长度40cm以上。横径30cm以上	形状完整，果轴不长于5cm。长度30cm以上。横径20cm以上
果肉	肉质新鲜，色泽金黄，苞肉厚度均匀，风味芳香。口感干爽脆滑，味甜	肉质新鲜，色泽金黄，苞肉厚度均匀，风味芳香。口感干爽脆滑，味甜	肉质新鲜，色泽金黄，苞肉厚度均匀，风味芳香。口感干爽脆滑，味稍淡
损害	不允许有胸烂裂果、疤痕、软腐病及其他病虫害	无腐烂、裂果和畸形。因软腐病及其他病虫害等因素引起的疤痕面积不超过3 cm ²	无腐烂、裂果和畸形。因软腐病及其他病虫害等因素引起的疤痕面积不超过5 cm ²

4.3 容许度

- a) 按数量计，特级允许有不超过5%的菠萝蜜不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；
- b) 按数量计，一级允许有不超过10%的菠萝蜜不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；
- c) 按数量计，二级允许有不超过10%的菠萝蜜不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

5 检验规则

5.1 抽样

按GB/T 8855规定进行。

5.2 检验方法

5.2.1 感官项目

5.2.1.1 用眼观法进行果形、果面、果柄、病虫害、一致性和标志的检验。

5.2.1.2 用口尝法检验风味。

5.2.1.3 用剖切法进行果肉特征色泽、黑心病及其他伤害程度的检验。

5.2.1.4 用量尺直接量度顶芽和果柄的长度。

5.2.1.5 在果实中部用卡尺直接量度横径。

5.3 果实重量

5.3.1 测单果重用感量在2g以下，称量2500g以上的托盘天平直接称量。

5.3.2 测净重用普通台秤直接称重。
