

# Q/YTZ

## 云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 019.4—2021

---

### 菠萝

### 第4部分：产品分级

2021-4-2 发布

2021-4-9 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

## 第4部分：产品分级

### 1 范围

本文件规定了菠萝的相关术语和定义、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

##### 流胶

果实因受伤而生成的附于果实表面的胶状物。

#### 3.2

##### 损伤

果实的各种碰压伤、摩擦伤、日灼伤、冻伤、发育性裂口等。

#### 3.3

##### 成熟度

果实发育到可供食用的适当成熟程度。

#### 3.4

##### 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。

#### 3.5

##### 冠芽

生长在果实顶部的主芽。

## 3.6

## 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；
- 带果柄时，长度不超过2cm，且切口平整；
- 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 菠萝鲜果等级

| 项目 | 优级  | 一级   | 二级  |
|----|---|--|---|
| 果形 | 果实端正，无影响外观的果瘤及瘤芽  |  | 果实端正  |
| 果面 | 具有相似的品种特征，果眼发育良好。无裂口，果面洁净，无伤害。允许有不影响外观和贮藏质量的其它缺陷，但总面积不超过果面总面积的 2% | 具有相似的品种特征，果眼发育良好。无裂口，果面洁净。在不影响外观和贮藏质量的前提下，允许有轻微伤害，但总面积不能超过果面总面积的 4%。允许有少量不明显的非细（真）菌和非毒害性的污染物，但总面积不得超过果面总面积的 5% | 具有相似的品种特征，果眼发育良好。无裂口，果面洁净。在不影响外观和贮藏质量的前提下，允许有轻微伤害，但总面积不能超过果面总面积的 6%。允许有少量不明显的非细（真）菌和非毒害性的污染物，但总面积不得超过果面总面积的 10% |
| 冠芽 | 有   | 单个，直形，长度为 10cm 至果实长度的 1.5 倍  | 单个，允许稍有弯曲，长度 10cm 至果实长度的 1.5 倍  |
|    | 无   | 摘冠芽留下的伤口应该愈合良好（可以带有簇叶）；加工用果，冠芽可用刀具削去，但不能伤及果皮   |   |
| 果肉 | 具有该品种特定的成熟度特征色泽和风味  |  |   |

|     |  |
|-----|--|
| 果柄  | 修整良好，切口干爽，无发霉或腐败现象，长度不超过 2cm                   |
| 一致性 | 每箱产品（或一批散果）应来自相同产地，品种、品质和规格亦要相同。优级果的颜色和成熟度应该一致 |

### 4.3 容许度

- a) 按数量计，特级允许有不超过 5%的菠萝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%的菠萝不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

### 4.4 果实大小

果实大小视需要可用重量或横径表示，具体划分见表2。

表 2 果实大小分级

| 重量法 |           | 横径法 |        |
|-----|-----------|-----|--------|
| 规格  | 重量, g     | 规格  | 横径, cm |
| A   | 500~1000  | I   | <10    |
| B   | 1001~1200 | II  | 10~11  |
| C   | 1201~1500 | III | 11~12  |
| D   | 1501~1800 | IV  | >12    |
| E   | >1800     |     |        |

## 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。