

中华人民共和国商业行业标准

SB/T 10063--1992

鲜 菠 萝

1 主题内容与适用范围

本标准规定了鲜菠萝的等级、技术要求、试验方法、检验规则、包装及贮存运输。

本标准适用于卡因类和皇后类鲜菠萝的收购和批发销售,其他类菠萝也可参照使用。

2 引用标准

GB 2762 食品中汞允许量标准

GB 2763 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准

GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

3 术语

3.1 果眼

由头状花序发育成的复果上的每一个小果。

3.2 果形正常

具有该品种正常发育的形态特征。

3.3 发育良好

果实发育正常,果眼饱满。

3.4 果瘤

着生于果实基部突起的瘤状物。

3.5 果瘤芽

果瘤上长出的芽。

3.6 畸形果

发育不正常的变形果,如扇形果、倒塔形果等。

3.7 果实成熟度

果实体积发育到一定时期,果肉和果皮进行一系列化学变化的过程。

3.7.1 采收成熟度

果皮呈草绿色,果肉开始呈浅黄。

3.7.2 可食成熟度

果实基部1~2层果眼呈黄色,果肉呈浅黄色。

3.7.3 生理成熟度

整果大部分果皮呈黄色,果肉呈黄色,并开始呈现半透明状。

3.8 干爽

果实表面无液态水。

中华人民共和国商业部 1992-08-14 批准

1992-12-01 实施

3.9 外物污染

尘土、介壳虫、杂草等外来污染影响外观者。

3.10 日灼

果皮因强烈阳光直射,果皮上形成变色的斑或出现裂口。

3.11 裂口

果皮开裂现象。

3.12 虫伤

昆虫咬食果实后留下的伤口。

3.13 顶芽(冠芽)

着生于果实顶部的芽。

3.14 机械伤

由于人为机械作用,产生的对果实碰伤、压伤、刺伤的统称。

3.15 白粉

果实上白色粉状物。

3.16 果缝

果眼间隙的裂缝。

4 技术要求

4.1 等级质量指标

等级质量应符合表1的规定。

表1 菠萝收购、销售的等级质量指标

等 级			优 等	一 等	二 等
指 标					
项 目					
果 形			具有该品种的特征,果形正常。果实发育良好,无影响美观的果瘤或果瘤芽,无畸形		
果 面			具有同一类品种的特征,具有该品种成熟时的固有色泽,新鲜干爽,无外污染物。无日灼斑块、裂口、流胶、虫伤及可见昆虫		
果 肉			具有该品种成熟时所固有的色泽和风味,无黑心		
果 重 (g)	卡因类	带顶芽	1 750~2 000	1 500~1 750	1 250~1 500
		无顶芽	1 500~1 750	1 250~1 500	1 000~1 250
	皇后类	带顶芽	1 250~2 000	1 000~1 250	750~1 000
		无顶芽	1 100~1 800	850~1 100	600~850
顶 芽			单顶芽,长度不低于 10 cm,但不超过果长的 1.5 倍,顶芽与果实接合良好	单顶芽,长度不低于 10 cm,但不超过果长的 2 倍,顶芽与果实接合良好	单顶芽,顶芽与果实接合良好
腐 烂			不允许		
机 械 伤			不得有导致腐烂的擦伤、压伤、碰伤、刺伤等		
果 柄			切口平整光滑,干燥发白,长 2~2.5 cm,无苞片		
可溶性固形物			12%以上		

4.2 卫生指标

按 GB 2762~2763 执行。

5 试验方法

5.1 感官指标测定

果形、果重、果肉色泽和风味、机械伤等感官指标用直观方法进行测定。

5.2 果实重量测定

随机抽样取 10 个果实,用托盘天平直接称量,分别记录单果重量。

5.3 顶芽长度测定

随机抽取 10 个果实,用直尺直接测量。

5.4 可溶性固形物的测定

5.4.1 主要设备和仪器

手持测糖仪、烧杯、皮头吸管、不锈钢刀。

5.4.2 样液制备

将检验样果切开,切取果肉,压出果汁,供测定用。

5.4.3 测定方法

使用前校正仪器。用皮头吸管吸取样液少许于手持测糖仪的棱镜平面正中间,重复检测三次,取平均值。

5.5 卫生检验

5.5.1 总汞量的测定

按 GB/T 5009.17 规定方法检测。

5.5.2 六六六、滴滴涕残留量的测定

按 GB/T 5009.19 规定方法检测。

6 检验规则

6.1 本规则作为收购、交接、销售对产品检验的依据。

6.2 散果收购评级规则

6.2.1 抽样

按照 GB 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法进行。

6.2.2 评级

对取出的样品果,逐个审查,依级别分开,审查完毕后,清点各级别个数,计算各级别果实所占百分率。

6.2.3 检测

可在评级样果中随机抽取 10 个果实作为检测样,供检查果肉和可溶性固形物含量用。

6.3 商品验收规则

6.3.1 抽样

按照 GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法进行。

6.3.2 重量检测

样件取出后,直接称量果实净重,每件包装内的果重必须符合指示重量。如不符合,应以实测重量为准。

6.3.3 质量检测

按本标准所列条件,对样果逐个检查,将不符合规定的果实和腐烂果拣出,求计次果、受伤果、腐烂果百分率。

在检验果中随机抽取 10 个,进行理化指标检测。如对商品卫生条件有怀疑,当进行卫生指标检测。

6.3.4 容许度

允许5%的果实不符合本标准等级的要求,但只限为仅次一个等级的果实。另外轻伤果规定不超过3%;重伤果、腐烂果规定各不超过1%。

6.4 复验

初验结果不合格时,重新抽样复验,如复验仍不合格,则列为不合格品。复验以一次为限。

6.5 当卫生指标不合格时,应及时报请食品卫生监督部门处理。

7 包装及标志

7.1 包装要求

包装容器必须清洁、干燥、坚实、牢固、无异味、无虫蛀、腐朽、霉变现象。内外无突出物。纸箱不得有受潮、离层现象。

7.2 包装容器

7.2.1 纸箱

容量净重分20 kg装与10 kg装两种。箱两端的上下有直径1 cm的通气孔5个,负压150 kg 12 h无明显变形现象。

7.2.2 竹篓

容量净重不超过25 kg,加盖后负压200 kg 12 h无明显变形和篓盖下塌现象。

7.3 包装方法

7.3.1 纸箱包装

纸箱包装,分两层排放,两层之间以纸板分隔。纸箱开合处用性能良好的胶带粘合,再以塑料带捆扎两道。

7.3.2 竹篓包装

用竹篓包装,先为竹篓的内壁衬垫1~2层纸,然后把果整齐分层排放,果顶向上,果柄向下,每一篓只能装同一品种、同一等级果实,果间辅以软物衬垫。篓盖用细铁丝将四边沿篓口拴牢,再用结实绳索在底和盖部交叉捆成“十”字形,捆结头打成死结。

7.4 标志

标明品种、名称、等级、发货单位、发货日期。

8 贮运

8.1 贮存

8.1.1 贮存场所应清洁、通风、有防晒防雨设施。

8.1.2 应分等级堆放,不得与有毒、有异味的物品混存。

8.2 运输

8.2.1 运输工具应清洁;有防晒、防雨和通风设施。

8.2.2 运输过程中不得与有毒、有害物质混运,小心装卸,严禁重压。

8.2.3 货物进站后,应在48 h内装车发运。

附 录 A
鲜菠萝采收的技术要求
(补充件)

A1 采收成熟度

A1.1 根据菠萝果实的外表征状,可区分为四种成熟度,即草绿、1/4 黄、1/2 黄、>1/2 黄,见表 A1。

表 A1 四个采收成熟度的外表征状

采 收 成 熟 度	果 实 外 表 征 状
黄 绿	果眼饱满,白粉减少,全果呈草绿色,有光泽,但果缝已呈绿黄色
1/4 黄	果眼饱满,果实某部 1~2 层果眼呈现黄色,其余果眼呈草黄色,果缝浅黄色
1/2 黄	整果有一半果皮呈黄色,其余呈浅绿色
>1/2 黄	整果大部分果皮呈黄色

A1.2 菠萝鲜果的采收成熟度应根据果实的外表征状及采收至销售所需的时间来决定。近销最佳采收成熟度在 1/2 黄,远销及加工用果最佳采收成熟度在 1/4 黄或草绿。

A2 采收作业

A2.1 采收时间应为晨露干后进行,按其成熟度分批采收。

A2.2 采收方法:采收时要用锋利果刀,留果柄长 2~2.5 cm,除净托芽及苞片。根据销售要求留顶芽或不留顶芽。不留顶芽的,平果顶削去顶芽。

A2.3 采时应轻采轻放。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由广西农科院园艺研究所、广西果品食杂公司负责起草。

本标准主要起草人刘荣光、刘业强、刘安阜、樊学军、侯玉屏。