ICS 67.080.10

B 31

T/SYMG

团 体 标 准

T/SYMG XXX - 2021

三亚芒果

Sanya Mango

（征求意见稿）

2021 - XX -XX 发布 2021- XX -XX 实施

三亚市芒果协会 发 布

前言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由三亚君福来实业有限公司提出。

本标准由三亚市芒果协会归口。

本标准起草单位：三亚君福来实业有限公司、中国绿色食品有限公司

本标准主要起草人：彭时顿、唐飞、王鹤妍、魏阳吉

三亚芒果

1 范围

本标准规定了三亚芒果的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、包装、标志。

本标准适用于海南省三亚市种植的鲜食芒果中的贵妃、金煌、台农1号三个品种。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

以下术语和定义适用于本文件。

3.1 三亚芒果

产自海南省三亚市行政区域的鲜食芒果。

4 要求

4.1 基本要求

芒果产品应满足下列质量要求：

——果形完整；

——新鲜，未软化；

——无腐烂；

——无裂果；

——无坏死斑块；

——无异常的外部水分，但冷藏取出后的冷凝水除外；

——无异常气味和味道；

——基本无病虫害、冷害、冻害；

——发育充分，达到适当的采收成熟度。

4.2 等级要求

在符合基本要求的前提下，三亚芒果划分为“金标”和“绿标”两个等级，贵妃芒、金煌芒和台农1号芒应分别符合表1、表2和表3的规定。

表1 贵妃芒产品指标

指标/等级	金标	绿标
果形	卵状长椭圆形，基部较大，果顶较尖小，果身圆厚	
果皮色泽（采收时）	果底色为黄色或绿色，盖色为红色	
果皮色泽（后熟后）	果底色为黄色或深黄色，盖色为红色，允许略带绿色	
果肉颜色（采收时）	淡黄色	果核附近的果肉开始由白变淡黄
果肉颜色（后熟后）	深黄色或金黄色	
果实性状	具有该品种特征，无畸形，大小均匀	具有该品种特征，无明显变形，大小均匀
外观	外观一致，果面干净光滑，果形饱满；没有由于病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹	外观基本一致，果面干净光滑，果形饱满；单果由于病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹面积合并计算不超过果面总面积的 5%
采收成熟度	9 成熟	不低于 7 成熟
单果重(g)	150-250	100-300
规格划分	同一包装规格内单果重量相对标准偏差≤20%	——
气味	芒果香纯正	——
滋味	香甜，无明显酸涩	——
口感	肉质感强，果肉细嫩、纤维感弱	——
果核	椭圆形、核小且薄	——
可溶性固形物（%）	≥15	≥14

表2 金煌芒产品指标

指标/等级	金标	绿标
果形	长椭圆形	
果皮色泽（采收时）	青色或青黄色	
果皮色泽（后熟后）	呈青暗绿色、深黄色或橙黄色，或有红晕	
果肉颜色（采收时）	果核周围的果肉向皮 1/3 变淡黄	果核附近的果肉开始由白变淡黄
果肉颜色（后熟后）	深黄或橙黄	
果实性状	具有该品种特征，无畸形，大小均匀	具有该品种特征，无明显变形，大小均匀
外观	外观一致，果面干净光滑，果形饱满；没有由于病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹	外观基本一致，果面干净光滑，果形饱满；单果由于病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹面积合并计算不超过果面总面积的 5%；
采收成熟度	不低于 8 成熟	不低于 7 成熟

单果重(g)	400-600	400-600
规格划分	同一包装规格内单果重量相对标准偏差≤20%	——
气味	芒果香纯正	——
滋味	香甜，无明显涩味	——
口感	肉质感强，果肉细嫩、纤维感弱	——
果核	核较大而薄	——
可溶性固形物（%）	≥14	≥13

表3 台农1号芒产品指标

指标/等级	金标	绿标
果形	宽卵形，果顶较尖小，稍扁	
果皮色泽（采收时）	绿色，近果肩部或有红晕	
果皮色泽（后熟后）	黄至深黄色，近果肩部或有红晕	
果肉颜色（采收时）	果核周围的果肉向皮 1/3 变淡黄	果核附近的果肉开始由白变淡黄
果肉颜色（后熟后）	深黄或橙黄	
果实性状	具有该品种特征，无畸形，大小均匀	具有该品种特征，无明显变形，大小均匀
外观	外观一致，果面干净光滑，果形饱满；没有由于病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹	外观基本一致，果面干净光滑，果形饱满；单果由于病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹面积合并计算不超过果面总面积的 5%；
采收成熟度	不低于 8 成熟	不低于 7 成熟
单果重(g)	100-150	50-200
规格划分	同一包装规格内单果重量相对标准偏差≤20%	——
气味	芒果香纯正	——
滋味	香甜，无明显酸味	——
口感	肉质感强，果肉细嫩、纤维感弱	——
果核	核较大而薄	——
可溶性固形物（%）	≥14	≥13

4.3 安全要求

应符合GB 2762、GB 2763规定的限量。

4.4 容许度

4.4.1 “金标”果中允许不符合本等级规定的果不超过总数的 8%，不合格果不得低于“绿标”果的要求。

4.4.2 “绿标”允许不符合本等级规定的果不超过总数的 10%，但应符合基本要求。

5 检验方法

5.1 果实性状、外观和果核

将样品放于洁净的磁盘中，在自然光线下用肉眼观察芒果果形、果皮色泽、果肉色泽、大小均一性、外观等。对芒果进行横向和纵向切割，观察果核形状和大小。

病虫害、日灼、流胶和机械伤等伤害愈合留下的痕迹用目测测量。

5.2 采收成熟度

贵妃芒采收时应与贵妃芒果色比色卡（附录A）进行比对以确定成熟度。

金煌芒和台农1号芒进行浸水试验，将芒果样品放入生活用水中下沉或半浮沉（指果体全部浸入水中），则证明成熟度达到7成以上，方可采收。

5.3 单果重

用电子秤称量，精确到小数点后一位，单位为g。

5.4 气味

通过直接嗅闻整个芒果，以及咀嚼果肉至吞咽过程中由口到鼻感觉到的气味的纯正性。从每批抽样进行气味检验的样品应不少于10个。

5.5 滋味和口感

充分咀嚼样品，感受样品滋味（甜、酸、涩等）以及果肉硬度、弹性、细腻度、纤维感等。从每批抽样进行滋味和口感检验的样品应不少于10个。

5.6 可溶性固形物

按NY/T 2637中的规定执行。

5.7 容许度测定

抽检样品中，50个金标果中不合格果不应超过4个；50个绿标果中不合格果不应超过5个。

6 检验规则

6.1 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验，交收检验内容包括等级、重量、标志和包装。检验合格后方可交收。

6.2 抽样方法

抽检货物要从批量货物的不同位置和不同层次进行随机取样。抽取件数不应少于总件数的1%，抽检单果数量不能少于50个果。

6.3 判定规则

6.3.1 基本要求、等级要求、安全要求、容许度合格，该批产品为合格。

6.3.2 在验收时，每件包装内果实的净重应符合规定重量，如有短缺，应调整到规定重量（散装果也一样）。

6.3.3　等级规格不合格，允许加倍抽样复检，如仍有不合格则判为不合格产品，但允许降等或重新分级后申请复验。基本要求、安全要求有一项不合格即判为不合格产品。

7　包装

金标”产品应须用统一的包装材料单果包装后再装入外包装，外包装图案应鲜明、美观，突出“三亚芒果”区域品牌、产品的风格和自有品牌。

贵妃芒、台农1号芒外包装规格宜为1kg、2.5kg。

8　标志

“金标”产品应在果实表皮或外包装箱印刷或粘贴一物一码的溯源标签。溯源标签的发放和使用应由三亚市芒果协会实施。

附录 A

（规范性附录）

贵妃芒果色比色卡