

ICS 65.020.01 (黑体五号)

CCS X XX (黑体五号)

# T/GDNB

## 广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

### 鳄梨

Avocado

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省农业标准化协会 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 鳄梨

## 1 范围

本文件规定了鳄梨（Avocado）的术语和定义、要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、贮存和运输。

本文件适用于鳄梨鲜果生产、检验和销售。

## 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 191 包装储运图示标志

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

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

NY/T 1839 果树术语

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

NY/T 1839所界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**容许度** tolerances

规定一个低于本等级质量的容许限度。

### 3.2

**缺陷果** unqualified fruit

裂果、脱粒、未成熟、风味异常等但不限于此的影响外观和品质的果实。

## 4 要求

### 4.1 感官指标

鳄梨分为优级、一级、二级共三个等级，各等级的感官指标应符合表1的指标。

## 感官指标

项目	要 求		
	优级	一级	二级
成熟度	发育正常，成熟度一致		
果实外观	果实完整、完好，无不宜食用的腐败变质现象，没有害虫和害虫造成的损伤，无低温或高温造成的损伤	轻微表皮损伤或晒伤，总面积不超过4平方厘米	表皮损伤或晒伤，总面积不超过6平方厘米
色泽风味	果实新鲜，具有该品种成熟果固有的色泽，风味正常		
果柄	无长度10mm以上的果柄		
缺陷果及夹杂物	基本无夹杂物	夹杂物不大于总果质量的3.0%	杂物不大于总果质量的8.0%

## 4.2 规格

应符合表2的指标。

## 鳄梨规格

单位：g/个

类型	品种	规格		
		小	中	大
墨西哥类型	巴康	250	250-350	350
	杜克	250	250-350	300
	墨西哥乐	100	100-200	200
	大墨西哥乐	150	150-250	250
	托帕托帕	200	200-300	300
危地马拉类型	哈斯	250	250-350	350
	皇后	500	500-700	700
西印度类型	皮洛克	600	600-800	800
杂交类型	路拉	400	400-600	600
	博思	300	300-500	500
	怀特舍尔	150	150-200	200

注：未列入的其他品种，可根据品种特征参照表内近似品种的规定

### 4.3 理化指标

应符合表3的指标。

理化指标

	可食率	可溶性固形物	可滴定酸	总糖	含油率
指标	≥70%	≥8%	≤20mmol/kg	≥30mg/g	≥10%

### 4.4 安全指标

污染物限量应符合GB 2762对新鲜水果的规定，农药残留限量应符合GB 2763对热带和亚热带水果的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 总则

依照先感官检验后理化检验的顺序进行检验。分级、净重、容许度、包装、标志和标签应尽量在产地收购时检验，理化、污染物和农药残留项目检验在实验室完成。

### 5.2 感官检验

5.2.1 从样品中随机称取 10 kg 样果进行感官检验。

5.2.2 用眼观法对成熟度、外观、色泽、腐烂果、缺陷果及夹杂物进行检验。

5.2.3 用口尝法检验风味。

5.2.4 称量缺陷果及夹杂物质量（精确到 0.1 g），按式（1）计算缺陷果和夹杂物百分率，数值以%表示，所得结果精确到小数点后一位。

$$P = \frac{m_1}{m} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$P$  ——缺陷果及夹杂物百分率，单位为%；

$m_1$  ——缺陷果及夹杂物质量，单位为克（g）；

$m$  ——总果质量，单位为克（g）。

### 5.3 规格

从5.2.1抽取的样品中，随机选取5个果实，测定其质量并取平均值。

### 5.4 可食率

从5.2.1抽取的样品中，随机称取5个样果，称量全果质量、果皮和叶冠质量，按式（2）计算结果，数值以%表示，所得结果精确到小数点后一位。

$$X = \frac{m_2 - m_3 - m_4}{m_2} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

- $X$  ——样品可食率，单位为%；  
 $m_2$  ——全果质量，单位为克（g）；  
 $m_3$  ——果皮质量，单位为克（g）；  
 $m_4$  ——叶冠质量，单位为克（g）。

## 5.5 可溶性固形物

按NY/T 2637 的规定执行。

## 5.6 污染物和农药残留

污染物按GB 2762对新鲜水果规定的检测方法执行，农药残留按GB 2763对热带和亚热带水果规定的检测方法执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

凡同产地、同品种、同批采收的鳄梨作为一个检验批次。

### 6.2 取样

以分层、分方向结合或只分层（上、中、下三层）或只分方向方式随机取样，预包装产品在堆放空间的四角和中间布设采样点。

### 6.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情形之一者，应进行型式检验：

- a) 前后两次检验，结果差异较大；
- b) 因人为或自然因素使生产或储藏环境发生较大变化；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

### 6.4 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官、分级、规格、标志、标签和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

### 6.5 判定

#### 6.5.1 容许度

按质量计，在任一批产品中，除不得有腐烂果外，各等级规格的产品允许有以下的容许度：

- a) 优级允许不超过5%的果实不符合该等级的要求，但要符合一级品的要求。
- b) 一级允许不超过10%的果实不符合该等级的要求，但要符合二级品的要求。
- c) 二级允许不超过10%的果实不符合该等级的要求。

#### 6.5.2 判定规则

凡产品中只要有一项不符合4.4规定时，则整批产品判定为不合格产品。

整批产品不超过某等级规定的容许度，判为某等级产品。若超过，则按下一等级规定的容许度判定，直到判出等级为止。如果“二级”超出容许度的范围，则判为等外品。

### 6.6 复检

如对检验结果持异议，允许用备用样（如果条件允许亦可重新加倍抽样）复检，复检结果为最终结果。

## 7 标志、标签

### 7.1 标志

按GB/T 191的规定执行。

### 7.2 标签

按GB 7718的规定执行。

## 8 包装、贮存和运输

### 8.1 包装

包装应采用新的、洁净无毒无异味的材料，具有不会造成内外伤的品质。包装容器除了符合上述要求外，还应符合透气和强度的要求，大小适宜且一致，便于产品的搬运、堆码、保存和出售。容器种类可根据需要和当地的条件选择，一般可选用纸箱、竹篓和塑料箱。容器的容量以容纳不超过20 kg为宜。

### 8.2 贮存

8.2.1 贮存场地应清洁、阴凉通风，无毒、无异味、无污染，宜有防晒、防雨设施。

8.2.2 果实采收后宜在当日内贮藏入库（冷库、通风库、运输工具等）。产品应分等级存放，不应与有毒、有害、有异味的物品混存。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、通风，宜有冷藏设施。

8.3.2 小心装卸、不应重压。

8.3.3 不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。