

ICS 67.080.10
B31

T/YNS

团 体 标 准

T/YNS 0105—2020

澳洲坚果 鲜果

2020-08-20 发布

2020-09-01 实施

云南坚果行业协会 发布

目 次

前 言	3
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语定语	4
4 要求	6
4.1 感官	6
4.2 规格和等级	6
4.3 安全性指标	6
5 试验方法	7
5.1 感官要求	7
5.2 出籽率	7
5.3 鲜果直径	7
5.4 安全性指标	8
6 检验规则	9
6.1 组批	9
6.2 抽样	9
6.3 容许度	9
6.4 判定规则	9
7 标签、包装、存放和运输	9
7.1 标签	9
7.2 包装	9
7.3 存放	9
7.4 运输	9
附录 A（资料性附录） 鲜果标签	10
参考文献	11

前 言

《澳洲坚果 鲜果》是澳洲坚果标准体系系列标准之一，澳洲坚果标准体系包含如下八项：

- 澳洲坚果 种苗；
- 澳洲坚果 丰产栽培技术；
- 澳洲坚果 有害生物绿色防控技术指南；
- 澳洲坚果 果实采收与采后处理；
- 澳洲坚果 鲜果；
- 澳洲坚果 带壳果；
- 澳洲坚果 果仁；
- 澳洲坚果 开口壳果。

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由云南坚果行业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：云南省热带作物科学研究所、云南云澳达坚果开发有限公司、云南迪思企业集团坚果有限公司、江城中澳农业科技发展有限公司、临沧市结圆坚果有限公司。

本标准的主要起草人：陶亮、贺熙勇、杨斌、李晓波、陈榆秀、石克燕、耿建建、肖晓明、陶丽、岳海、何双凌、王康、万举河、蒋家颀。

澳洲坚果 鲜果

1 范围

本标准对澳洲坚果鲜果的术语定义、感官和质量要求、检验要求及判定规则、包装、标识、贮存和运输等做出了规定。

本标准适用于澳洲坚果鲜果。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770 粮谷中486种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.108 食品安全国家标准 植物源性食品中草铵膦残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB/T 23750 植物性产品中草甘膦残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求

NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等4种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法

SN/T 1541 出口茶叶中二硫代氨基甲酸酯总残留量检验方法

3 术语定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜果

指可作为商品的澳洲坚果新鲜带果皮。

3.2

成熟果

内果皮褐色到深褐色具有商品价值的鲜果。

3.3

未成熟果

内果皮白色或浅褐色未具有商品价值的鲜果。

3.4 杂质

3.4.1

一类杂质

非植物性杂质。包括：泥石、动物皮毛、玻璃、金属、纸屑、塑料薄膜等。

3.4.2

二类杂质

植物性杂质。包括：果皮碎片、果柄、树叶、树枝等。

3.5

带壳果

澳洲坚果鲜果除去果皮后经干燥得到的产品。

3.6

出籽率

鲜果去皮后，带壳果占鲜果重的百分率。

3.7

缺陷果

发育不全、虫蛀、病斑、发芽、发霉、发黑等原因，不能成为合格商品的鲜果。

3.8

果面洁净

果实表面无煤烟、尘土、药物斑点等。

3.9

容许度

达不到规定质量等级或尺寸等级要求的产品的百分数。

4 要求

4.1 感官

鲜果感官要求应符合表1的规定。

表1 鲜果感官要求

项目	要求
外观	果实完整、新鲜，果形正常，果面洁净；果皮无霉烂、变质，无明显虫蛀和可见异物，无果壳开裂。
色泽	外果皮与内果皮颜色符合成熟澳洲坚果的色泽特征。
口感	口感新鲜香甜，无霉变或其它异常味道。

4.2 规格和等级

鲜果规格和等级指标见表2。

表2 澳洲坚果鲜果规格和等级指标

项目	质量等级		
	优等品	一等品	二等品
出籽率 (%)	>48	45~48	<45
鲜果横径 (mm)	≥25		
缺陷果率 (%)	≤3	≤4	≤5
未成熟果 (%)	≤5	≤6	≤7
一类杂质	不得检出		
二类杂质 (%)	≤0.5	≤1	
未成熟果、缺陷果率、杂质率总和 (%)	≤8	≤10	
容许度 (%)	≤3	≤4	≤5

4.3 安全性指标

安全性指标见表3，表中所列指标均为对果仁的限量。

表3 安全性指标

项目	指标
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤5.0
铅 (mg/kg)	≤0.2
草甘膦 (mg/kg)	≤0.5
草铵膦 (mg/kg)	≤0.1
多菌灵 (mg/kg)	≤0.1

表3 (续)

项 目	指 标			
甲基硫菌灵 (mg/kg)	≤0.1			
代森锰锌 (mg/kg)	≤0.1			
吡虫啉 (mg/kg)	≤0.01			
氯氰菊酯 (mg/kg)	≤0.05			
高效氯氰菊酯 (mg/kg)	≤0.05			
辛硫磷 (mg/kg)	≤0.05			
大肠菌群 (CFU/g)	n	c	m	M
	5	2	10	100
霉菌 (CFU/g)	≤25			
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出			

5 试验方法

5.1 感官要求

在样品中随机抽取样品100个,将样品铺放在检验台上,在正常光线下根据4.1的要求对鲜果新鲜度、成熟度、杂质、洁净度、缺陷果等项目通过目测进行评定,随机抽取5个~10个破壳品尝其味道,并记录感官结果。

若发现鲜果外部有病虫害症状,或外观尚未变异而对鲜果内部有怀疑者,应随机检取样品用小刀进行剖剖检验,如发现果蒂内部有虫粪或鲜果有内部病变时,应增加剖剖数量。检验时,将各种不符合规定的鲜果检出分项计数,并记录,按公式(1)计算百分率,精确至小数点后一位。

$$X(\%) = (M_1/M_2) \times 100 \dots \dots \dots (1)$$

式(1)中:

X —— 单项不合格果的百分率, %;

M_1 —— 单项不合格果的数量, 个;

M_2 —— 检验总果果数, 个。

各单项不合格果百分率的总和即为该批鲜果不合格总果的百分率。

5.2 出籽率

在样品中随机取样品约2.0 kg,用感量为 0.1 g 的天平或电子秤称总果重,将果皮和带壳果分开,称量带壳果的重量。按公式(2)计算百分率,精确至小数点后一位。

$$Y(\%) = (W_2/W_1) \times 100 \dots \dots \dots (2)$$

式(2)中:

W_1 —— 鲜果重量, g;

W_2 —— 带壳果重量, g。

5.3 鲜果直径

在样品中随机选取50个鲜果,用游标卡尺测量其横径。

5.4 安全性指标

5.4.1 黄曲霉毒素 B₁

去除果皮和果壳后，检测果仁（下同）。按照GB 5009.22 给出的方法检测。

5.4.2 铅

按照GB 5009.12 给出的方法检测。

5.4.3 草甘膦

按照GB/T 23750 给出的方法检测。

5.4.4 草铵膦

按照GB 23200.108 给出的方法检测。

5.4.5 多菌灵

按照GB/T 20770 给出的方法检测。

5.4.6 甲基硫菌灵

按照NY/T 1680 给出的方法检测。

5.4.7 代森锰锌

按照SN/T 1541给出的方法检测。

5.4.8 吡虫啉

按照GB/T 20769 给出的方法检测。

5.4.9 氯氰菊酯

按照GB/T 5009.110 给出的方法检测。

5.4.10 高效氯氰菊酯

按照GB 23200.113 给出的方法检测。

5.4.11 辛硫磷

按照GB/T 5009.102 给出的方法检测。

5.4.12 大肠菌群

按照GB 4789.3 给出的方法检测。

5.4.13 霉菌

按照 GB 4789.15 给出的方法检测。

5.4.14 致病菌

沙门氏菌检验按照GB 4789.4给出的方法检测；志贺氏菌检验按照GB 4789.5给出的方法检测；金黄色葡萄球菌检验按照GB 4789.10给出的方法检测。

6 检验规则

6.1 组批

同产地、同等级、同一时段采收的成熟鲜果，作为一个检验批次。

6.2 抽样

执行GB/T 8855 的规定。

6.3 容许度

重量与标示重量相符，其差异在 $\pm 1\%$ 内，若超过，则应以交付现场称量为准。

各等级鲜果容许度所规定允许的不合格果，只能是邻级果，不允许隔级果。优等品和一级品不允许有明显缺陷的鲜果包括在容许度内。

6.4 判定规则

6.4.1 安全性指标有一项不符合本标准规定时，直接判该批产品为不合格品。

6.4.2 凡低于表 2 中最低等级任一指标要求的产品，则判为不合格产品。

6.4.3 凡整批产品在符合某级别规定的容许度内，则判为某级别产品。若超过该级别容许度，则按下一级规定的容许度检验，直至判出级别为止。若容许度超出“二等品”的范围，则判为等外品。

6.4.4 对检验结果有异议时，除安全指标外，允许用备用样品复检，复检结果为最终结果。

7 标签、包装、存放和运输

7.1 标签

贮运图示标志应符合GB/T 191的规定；产品包装标签应符合GB 7718的规定。标签式样参见附录A。

7.2 包装

包装执行GB/T 34344的规定。

7.3 存放

应在清洁卫生、干燥、通风、荫凉的地方存放。存放地不应有有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味、发霉以及易于传播病虫的物品，同时应注意防鼠、防晒、防雨。

7.4 运输

运输工具应洁净卫生，具备防晒、防雨条件；不应与有毒、有害、有异味和有污染物品混运。

附 录 A
(资料性附录)
鲜果标签

鲜果标签见表A.1。

表A.1 鲜果标签

序号	项目	信息
1	生产者	
2	产地	
3	产品等级	
4	生产日期	年 月 日
5	检验员	

参 考 文 献

- [1] 《临沧澳洲坚果 第8部分：鲜果收购质量要求》（DB5309/T 10.8—2018）。
-