

GB 8210—87

1 主题内容与适用范围

- 1.1 本标准规定了出口柑桔鲜果的检验依据、抽样和检验方法。
- 1.2 本标准适用于检验各类出口柑桔鲜果。

2 检验依据

- 2.1 《出口甜橙》、《出口宽皮柑桔》、《出口柠檬》等出口柑桔质量包装标准。
- 2.2 对外贸易合同规定的品质规格和包装方面的要求。

3 术语

3.1 外观质量

系指整批柑桔鲜果的形状、大小、色泽、果面的洁净度、匀整度及其新鲜健壮程度。

3.1.1 形状：系指具有本品种固有的正常形状。

3.1.2 个体大小：系指该级横径要求。

3.1.3 色泽：系指具有本品种成熟期固有的颜色和光泽。

3.1.4 匀整度：系指整批果实的形状、大小、色泽的匀整程度。

3.1.5 洁净度：系指果面的病斑、网纹、蚧点、机械损伤和其他污物影响外观的程度。

3.1.6 新鲜健壮：系指果皮油胞饱满，无萎缩现象，果蒂萼片保持固有绿色。

3.2 等级、规格

3.2.1 次级果和各级比例：次级果系指按规定等级检验，低于该级质量标准一个等级者为次一级果；低于二个等级者为次二级果。各级比例系指按混合级检验，确定各级果占总果的百分率。

3.2.2 规格（组别）：系指按果实横剖面最大处的直径划分组别。

3.3 缺陷果

3.3.1 严重缺陷果：包括腐烂、冻害、水肿、枯水、裂果、夜蛾刺果、重伤和重油斑果等部分或全部失去食用价值，以及在运输途中导致腐烂或劣变的果实。

3.3.1.1 腐烂：系指果实遭受病原物的侵染，细胞的中胶层被病原物分泌的酶所分解，导致细胞分离，组织崩溃，果实的一部分或全部丧失食用价值。腐烂有湿腐和干腐两种。

3.3.1.2 冻害果：系果实处在冰点以下的低温的影响，致使细胞间隙形成冰晶体，整个或局部果实坚硬失去弹性的果实。

3.3.1.3 水肿果：系果实处于通风不良或受冷害的影响，导致生理代谢失调，果皮褐变

甚至组织软溃，有浓烈异味，部分或全部失去食用价值的果实。

3.3.1.4 枯水（粒化）：系指果实囊瓣皱缩、汁胞粗硬、果汁干枯，影响食用价值的果实。根据枯水程度分级统计。

注：① 宽皮柑桔类枯水分级特征

0级——好果。果皮正常，皮肉紧贴，汁胞正常，果汁丰满；

I级——轻度枯水。囊瓣略有皱缩，橙色变淡，少数汁胞呈轻微枯水；

II级——中度枯水。果实两端皮肉分离，囊瓣皱缩，皮出现白色小点，囊瓣内有50%汁胞枯水；

III级——重度枯水。整个果实皮肉分离，囊瓣明显皱缩，皮上有白斑，囊瓣和汁胞大部分枯水，完全丧失食用价值。

② 橙类枯水分级特征

0级——好果。汁胞正常，果汁丰满；

I级——轻度枯水。蒂端少数汁胞呈轻度粒化枯水状；

II级——中度枯水。囊瓣皱缩，皮上出现白色小点，汁胞枯水程度达50%；

III级——重度枯水。囊瓣明显皱缩，皮上有白斑，整个囊瓣和汁胞大部分枯水。

3.3.1.5 其他严重缺陷果：系指除腐烂、冻害、水肿、枯水以外，其他在运输途中导致腐烂或品质劣变的果实。

3.3.2 一般缺陷果（不合格果）：系指不符合标准或合同规定级别质量条件的一般缺陷果实。如形状不正、着色不良、蒂梗剪裁不齐、果面的病斑、网纹、蚧点、轻微损伤和异品种等不符合该级要求的果实。

3.4 风味：系指果实的滋味、质地、化渣程度、香气、果汁和种籽的多少等。

3.5 理化项目

3.5.1 果形指数：以果实的纵径/横径表示。

3.5.2 可食部分百分率：系指鲜果可食用部分占整个果实的百分率。

3.5.3 果汁率：按本标准检验，样果压榨出果汁占样果总量的百分率。

3.5.4 可溶性总固形物：系指溶于果汁中的固体物质的总量。

3.5.5 总糖：按本标准样液直接测定为还原糖（含葡萄糖和果糖）。样液加酸转化后测定为转化糖。转化糖减还原糖后乘0.95为蔗糖，蔗糖加还原糖为总糖。以100ml果汁中葡萄糖的克数表示。

3.5.6 可滴定酸：按本标准用碱中和法测得可滴定酸代表游离的有机酸含量。以100ml果汁中含柠檬酸的克数表示。

3.5.7 抗坏血酸：按本标准测定的抗坏血酸含量，以100ml果汁中含抗坏血酸的毫克数表示。

3.5.8 固酸比和糖酸比：

固酸比=可溶性总固形物/可滴定酸

糖酸比=总糖/可滴定酸

4 抽样

4.1 抽样数量：从报验的出口柑桔商品中，以同一品种、同一加工厂点、同一车船、同一堆垛作一抽样检验单位，但最高不超过2000箱。抽样数量按表1规定。

表 1

产品箱数	抽 样 箱 数	产 品 箱 数	抽 样 箱 数
100箱以下	5	501~1000	10
101~300	7	1000箱以上	最少15
301~500	9		

4.2 抽样方法：按随机抽样方法，抽取具有代表性的样箱。具体操作方法可采用堆垛抽样和甩箱抽样。

4.2.1 堆垛抽样：在堆垛两侧的不同部位上、中、下或四角一中取出表1规定数量的样箱。

注：出口柑桔应按二联堆垛通风堆码方法进行堆垛，堆垛行间留有取样操作空间，每一堆垛应标明品名、组别、数量、批次、车船名、加工厂名或代号和进库日期等。

4.2.2 甩箱抽样：如因存放地点狭窄，按堆垛取样有困难时，可在成堆过程中每隔若干箱甩一箱，取出表1规定的抽样箱。

堆垛或甩箱所取样品，应包括不同组别、厂别、包装日期的果实。检验时得因品质差异，包装及贮运等具体情况，参照合同及有关规定，酌予变更抽样数量及方法。

5 检验方法

5.1 柑桔检验流程

柑桔检验流程见下图