

UDC 634.322.001.4



中华人民共和国国家标准

GB 8210—87

出口柑桔鲜果检验方法

Method of inspection for export citrus fruit

1987-08-31 发布

1988-07-01 实施

国家标准局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
出 口 柑 桔 鲜 果 检 验 方 法
GB 8210—87

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码：100045

<http://www.spc.net.cn>

电话：63787337、63787447

1988年3月第一版 2005年8月电子版制作

*

书号：15169·1-5499

版权专有 侵权必究

举报电话：(010) 68533533

出口柑桔鲜果检验方法

Method of inspection for export citrus fruit

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:系指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