

中国农业 热带作物标准

下 册

中华人民共和国农业部市场与经济信息司
中 华 人 民 共 和 国 农 业 部 农 垦 局 编
农业部热带作物及制品标准化技术委员会



中国农业科学技术出版社

中国农业热带作物标准

(下册)

中华人民共和国农业部市场与经济信息司
中 华 人 民 共 和 国 农 业 部 农 垦 局 编
农业部热带作物及制品标准化技术委员会

中国农业科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国农业热带作物标准/中华人民共和国农业部
农垦局等编. —北京:中国农业科学技术出版社, 2005. 12
ISBN 7-80167-887-7

I. 中… II. 中… III. 热带作物—标准—中国—
汇编 IV. S590.192-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 141492 号

责任编辑	冯凌云
责任校对	马丽萍 张京红 贾晓红
出版发行	中国农业科学技术出版社 邮编:100081
经 销	新华书店北京发行所
印 刷	北京奥隆印刷厂
开 本	880mm×1230mm 1/16 印张:34.375
印 数	0~2000 册 字数:650 千字
版 次	2005 年 12 月第 1 版 2005 年 12 月第 1 次印刷
定 价	298.00 元(上、下册)

目 录

热带经济作物类

GB/T 5009.187—2003 干果(桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼)中总酸的测定	(1)
GB/T 15033—94 生咖啡 嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定	(3)
GB/T 15034—94 芒果 贮藏导则	(8)
GB/T 15680—1995 食用棕榈油	(11)
GB/T 17527—1998 胡椒精油含量测定方法	(16)
GB/T 17528—1998 胡椒碱含量的测定 分光光度法	(19)
GB/T 17980.60—2004 农药 田间药效试验准则(二) 第 60 部分:杀虫剂防治荔枝蟥	(22)
GB/T 17980.95—2004 农药 田间药效试验准则(二) 第 95 部分:杀菌剂防治香蕉叶斑病	(25)
GB/T 17980.96—2004 农药 田间药效试验准则(二) 第 96 部分:杀菌剂防治香蕉贮藏病害	(29)
GB/T 17980.97—2004 农药 田间药效试验准则(二) 第 97 部分:杀菌剂防治芒果白粉病	(32)
GB/T 17980.98—2004 农药 田间药效试验准则(二) 第 98 部分:杀菌剂防治芒果炭疽病	(35)
GB/T 17980.99—2004 农药 田间药效试验准则(二) 第 99 部分:杀菌剂防治芒果贮藏期炭疽病	(39)
GB/T 17980.100—2004 农药 田间药效试验准则(二) 第 100 部分:杀菌剂防治荔枝霜疫霉病	(42)
GB/T 18007—1999 咖啡及其制品 术语	(46)
GB/T 18008—1999 棕榈油	(58)
GB/T 18009—1999 棕榈仁油	(62)
GB/T 18010—1999 腰果仁 规格	(70)
GB/T 19181—2003/ISO 9116:1992 生咖啡 分级方法导则	(75)
GB/T 19182—2003/ISO 10095:1992 咖啡 咖啡因含量的测定 高效液相色谱法	(78)
NY/T 120—1989 饲料用木薯干	(83)
NY/T 139—1989 饲料用木薯叶粉	(85)
NY 230—94 椰油 食用椰子油	(87)
NY/T 231—94 椰油 工业用椰子油	(91)
NY/T 351—1999 热带牧草 种子	(95)
NY/T 352—1999 热带牧草 种苗	(103)
NY/T 353—1999 椰子 种果和种苗	(110)
NY/T 354—1999 龙眼 种苗	(116)
NY/T 355—1999 荔枝 种苗	(122)
NY/T 356—1999 木薯 种茎	(129)
NY/T 357—1999 香蕉 组培苗	(135)
NY/T 358—1999 咖啡 种子	(143)
NY/T 359—1999 咖啡 种苗	(147)
NY/T 360—1999 胡椒 插条苗	(155)
NY/T 361—1999 腰果 种子	(160)

目 录

NY/T 362—1999	香荚兰 种苗	(165)
NY/T 451—2001	菠萝 种苗	(172)
NY/T 452—2001	杨桃 嫁接苗	(178)
NY/T 453—2001	鲜红江橙	(185)
NY/T 454—2001	澳洲坚果 种苗	(189)
NY/T 455—2001	胡椒	(196)
NY/T 483—2002	香荚兰	(202)
NY/T 484—2002	毛叶枣	(208)
NY/T 485—2002	红毛丹	(213)
NY/T 486—2002	腰果	(218)
NY/T 487—2002	槟榔干果	(222)
NY/T 488—2002	杨桃	(227)
NY/T 489—2002	木菠萝	(233)
NY/T 490—2002	椰子果	(238)
NY/T 491—2002	西番莲	(242)
NY/T 492—2002	芒果	(248)
NY/T 515—2002	荔枝	(256)
NY/T 516—2002	龙眼	(265)
NY/T 517—2002	青香蕉	(272)
NY/T 518—2002	番石榴	(280)
NY 590—2002	芒果 嫁接苗	(286)
NY/T 604—2002	生咖啡	(293)
NY/T 605—2002	焙炒咖啡豆	(300)
NY/T 606—2002	小粒种咖啡初加工技术规范	(303)
NY/T 689—2003	番石榴 嫁接苗	(306)
NY/T 691—2003	番木瓜	(314)
NY/T 692—2003	黄皮	(321)
NY/T 693—2003	澳洲坚果 果仁	(326)
NY/T 694—2003	罗汉果	(332)
NY/T 707—2003	芒果汁	(339)
NY/T 709—2003	荔枝干	(344)
NY/T 710—2003	橄榄制品	(348)
NY/T 713—2003	香草兰豆荚中香兰素的测定	(354)
NY/T 786—2004	食用椰干	(362)
NY/T 795—2004	红江橙苗木繁育规程	(366)
NY/T 864—2004	苦丁茶	(374)
NY/T 870—2004	鲜芦荟	(379)
NY/T 873—2004	菠萝汁	(384)
NY/T 875—2004	食用木薯淀粉	(389)
NY/T 876—2004	红掌 切花	(393)
NY/T 877—2004	非洲菊 种苗	(398)
NY/T 880—2004	芒果栽培技术规程	(405)
NY/T 921—2004	热带水果形态和结构学术语	(413)

目 录

NY/T 922—2004 咖啡栽培技术规程	(423)
------------------------------	-------

绿色及无公害食品

NY/T 288—2002 绿色食品 茶叶	(430)
NY/T 289—1995 绿色食品 咖啡粉	(434)
NY/T 434—2000 绿色食品 果汁饮料	(440)
NY/T 750—2003 绿色食品 热带、亚热带水果	(445)
NY/T 901—2004 绿色食品 香辛料	(453)
NY 5021—2001 无公害食品 香蕉	(458)
NY/T 5022—2001 无公害食品 香蕉生产技术规程	(462)
NY 5023—2002 无公害食品 热带水果产地环境条件	(468)
NY 5024—2005 无公害食品 常绿果树核果类果品	(471)
NY/T 5025—2001 无公害食品 芒果生产技术规程	(474)
NY 5173—2005 无公害食品 荔枝、龙眼、红毛丹	(482)
NY/T 5174—2002 无公害食品 荔枝生产技术规程	(485)
NY/T 5176—2002 无公害食品 龙眼生产技术规程	(490)
NY 5177—2002 无公害食品 菠萝	(499)
NY/T 5178—2002 无公害食品 菠萝生产技术规程	(502)
NY 5182—2005 无公害食品 常绿果树浆果类果品	(508)
NY/T 5183—2002 无公害食品 杨桃生产技术规程	(511)
NY 5251—2004 无公害食品 芋头	(516)
NY 5253—2004 无公害食品 四棱豆	(519)
NY/T 5254—2004 无公害食品 四棱豆生产技术规程	(522)
NY 5255—2004 无公害食品 火龙果	(527)
NY/T 5256—2004 无公害食品 火龙果生产技术规程	(530)
NY/T 5258—2004 无公害食品 红毛丹生产技术规程	(534)
NY 5308—2005 无公害食品 果蔗	(539)
NY 5309—2005 无公害食品 聚复果	(542)

中华人民共和国国家标准

干果(桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼) 中总酸的测定

Determination of total acidity in dried fruit
(longan, litchi, raisin, dried persimmon)



GB/T 5009.187—2003

部分代替 GB 16325—1996

1 范围

本标准规定了干果(桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼)中总酸的测定方法。

本标准适用于干果(桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼)中总酸的测定。

2 原理

干果中的有机酸,以酚酞作指示剂,或以酸度计法,用氢氧化钠标准溶液进行中和滴定,结果以柠檬酸计。

3 试剂

3.1 0.0500mol/L 氢氧化钠(NaOH)标准溶液。

3.2 1% 酚酞指示剂。

4 仪器

4.1 高速组织捣碎机。

4.2 恒温水浴锅。

4.3 酸度计。

5 操作方法

5.1 试样处理

取干果可食部分,剪碎,混匀,置广口瓶中保存。

5.2 测定

5.2.1 指示剂法:称取上述试样 10.0g,加水浸泡(浸没)1h~2h,放入高速组织捣碎机中,再加少量水,捣碎 0.5min~1min,全部转移到 250mL 具塞量筒中,于 70℃ 水浴中保温 45min,取出冷却,定容至 200mL,过滤。吸取滤液 20.0mL 于 250mL 三角烧瓶中,加水 30mL,以酚酞作指示剂,用 0.0500mol/L 氢氧化钠标准溶液滴定至微红色,保持 1min 不褪色为终点,并同时做空白。

5.2.2 酸度计法:吸取上述滤液 20.0mL 于 50mL 烧杯中,加水 30mL,开动磁力搅拌机,用 0.0500mol/L 氢氧化钠标准溶液滴定至酸度计指示 pH8.2。同时做空白。

5.3 结果计算

$$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.064}{10 \times \frac{20}{200}} \times 100$$

式中： X ——试样中总酸含量(以柠檬酸计)，单位为克每百克(g/100g)；

V_1 ——试样消耗氢氧化钠标准溶液的体积，单位为毫升(mL)；

V_2 ——空白消耗氢氧化钠标准溶液的体积，单位为毫升(mL)；

c ——氢氧化钠标准溶液的浓度，单位为摩尔每升(mol/L)；

0.064——与 1mL 1mol/L 氢氧化钠标准溶液相当柠檬酸的质量，单位为克(g)。

6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 2%。

附加说明：

本标准代替 GB 16325—1996《干果食品卫生标准》中附录 B“干果(桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼)中总酸的测定”。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由浙江省食品卫生监督检验所、新疆维吾尔自治区卫生防疫站、广东省食品卫生监督检验所、四川省食品卫生监督检验所、湖北省卫生防疫站、甘肃省卫生防疫站负责起草。

本标准主要起草人：陈安美、刘翠英、邓鸿、兰真、王锡林。

中华人民共和国国家标准



生咖啡 嗅觉和肉眼检验以及 杂质和缺陷的测定

Green coffee—Olfactory and visual
examination and determination of
foreign matter and defects

GB/T 15033—94

本标准等效采用国际标准 ISO 4149—1980《生咖啡——嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定》。

1 主要内容及适用范围

本标准规定了生咖啡的嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定方法。

本标准适用于咖啡及其制品所称的生咖啡(咖啡树干种子的商品名称)。

2 仪器

天平:精度 0.1g。

3 检验和测定方法

3.1 嗅觉检验

3.1.1 检验方法

将生咖啡样品先进行嗅觉检验,然后再做其他检验。检验步骤:把样品标签上的数据记录在实验室表格上以后,打开包装,把鼻子尽量靠近整个样品,用力吸气。

3.1.2 评定、鉴定气味

3.1.2.1 气味正常:有咖啡的香味,觉察不到臭味或异味。

3.1.2.2 气味反常:觉察到有臭味或异味。如能辨别出异味来自何种物质,应记录下来。

3.1.2.3 如果怀疑气味反常,则将生咖啡样品装在 500mL 清洁而没有气味的广口瓶中。装至容器的一半,并将容器密封,在室温下至少放置 1h,然后打开容器,重新评定气味。

3.2 肉眼检验

3.2.1 检验方法

经嗅觉检验后,在漫射日光而不是直射日光下,或在尽可能接近日光的人造光下,把生咖啡样品摊放在橙色或黑色的平板上。

3.2.2 评定

检验生咖啡样品的一般外观情况,以便确定;

3.2.2.1 咖啡的植物学来源:

a. 小粒种咖啡(Arabica coffee),也称阿拉伯咖啡,学名为 *coffee arabica linnaeus*;

b. 中粒种咖啡(Robusta coffee),也称罗巴斯塔咖啡,学名为 *coffee canephora pierre ex froehner*;

c. 大粒种咖啡(Liberica coffee),也称利比里亚咖啡,学名为 *coffee liberica hiern*;

d. 高种咖啡(Excelsa coffee),也称埃塞尔萨咖啡,学名为 *coffee dewevrei de wild et durand var. excelsa chevalier*;

e. 阿拉巴斯塔咖啡(Arabusta coffee), 是小粒种咖啡与中粒种咖啡的杂交种, 学名为 *coffee arabica* x *coffee canephora capot et ake assi*。

3.2.2.2 根据加工方法确定 生咖啡样品的类型(参看附录 A)。

3.2.2.3 总的颜色及其均匀性。记录及描述总的颜色的观察结果, 如: 浅蓝色、浅绿色、浅白色、浅黄色、浅褐色。

3.3 杂质和缺陷的测定

3.3.1 方法

3.3.1.1 将整个生咖啡样品(不少于 300g)称量。精度 0.1g(可在做嗅觉检验和肉眼检验以前进行称量)。

3.3.1.2 在漫射日光下, 或在尽可能接近日光的人造光下, 把生咖啡样品摊放在橙色或黑色平板上。

3.3.1.3 根据附录 B 规定的类别, 检出全部杂质, 将其堆放成可区别的小堆, 或分别放在几个容器中。没有规定的类别另放一堆, 或另外放在一个容器内。

3.3.1.4 去掉杂质以后, 根据附录 C 规定的类别检出有缺陷的咖啡豆, 每一类别放一堆或分别放在几个容器内。

3.3.1.5 清点每类杂质和每类有缺陷咖啡豆的数目。

3.3.1.6 称量每类杂质和每类有缺陷咖啡豆的质量, 精度 0.1g。

4 测定结果的计算

4.1 记录每类杂质和每类缺陷咖啡豆的数目。

4.2 每类杂质在生咖啡样品中的质量百分数。

$$\text{质量百分数} = \frac{m_1}{m_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中: m_0 ——样品的质量, g;

m_1 ——某一类杂质的质量, g。

如果要计算总的杂质质量百分数, 则用每类杂质相加的总质量代替 m_1 。

4.3 每类有缺陷的咖啡豆在生咖啡样品中的质量百分数。

$$\text{质量百分数} = \frac{m_2}{m_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中: m_0 ——样品的质量, g;

m_2 ——某一类有缺陷咖啡豆的质量, g。

如果要计算总的有缺陷咖啡豆的质量百分数, 则用每类有缺陷咖啡豆相加的总质量代替 m_2 。

把两次测定值的算术平均数作为测定结果。

附 录 A
以加工方法确定生咖啡样品的类型
(补充件)

- A1 湿法加工咖啡** wet—processed coffee
用湿法加工制得的生咖啡,也称湿制咖啡。
- A2 淡味咖啡** mild coffee
专指用湿法加工的小粒种咖啡。
- A3 干法加工咖啡** dry—processed coffee
用干法加工制得的生咖啡,也称干制咖啡。
- A4 洗净咖啡** washed and cleaned coffee
在有水的情况下用机械方法除去银皮的干法加工咖啡。
- A5 回潮咖啡** monsooned coffee
干法加工的咖啡豆暴露在潮湿的天气下以致吸水膨胀,呈金褐色或浅褐色。
- A6 抛光咖啡** polished coffee
用机械操作除去银皮使咖啡豆具有光泽和外观较好的湿法加工咖啡。

附 录 B
生咖啡杂质
(补充件)

- B1 外来杂质** foreign matter
不是咖啡浆果中原有的矿物质和动、植物残留物质。
- B2 大石子** large stone
不能通过孔径 8mm 圆孔筛的石子。
- B3 中石子** medium stone
能通过孔径 8mm 圆孔筛,但不能通过孔径 4.75mm 圆孔筛的石子。
- B4 小石子** small stone
能通过孔径 4.75mm 圆孔筛的石子。
- B5 大枝** large stick
长约 3cm(一般为 2~4cm)的细枝。
- B6 中枝** medium stick
长约 1.5cm(一般为 1~2cm)的细枝。
- B7 小枝** small stick
长约 0.5cm(一般为 1cm 以下)的细枝。
- B8 土块** clod
由土粒团聚而成的团粒。
- B8.1 大土块** large clod
不能通过孔径 8mm 圆孔筛的土块。
- B8.2 中土块** medium clod
能通过孔径 8mm 但不能通过孔径 4.75mm 圆孔筛的土块。
- B8.3 小土块** small clod

能通过孔径 4.75mm 圆孔筛的土块。

附 录 C

生 咖 啡 缺 陷

(补充件)

- C1 壳碎** husk fragment
干果皮的碎片。
- C2 种衣片** piece of parchment
干的内果皮(种衣)的碎片。
- C3 凹粒** shell
带有凹面的畸形咖啡豆,形似贝壳。
- C4 咖啡豆碎粒** bean fragment
体积小于半粒咖啡豆的咖啡豆碎片。
- C5 碎豆** broken bean
体积等于或大于半粒咖啡豆的咖啡豆碎片。
- C6 畸形豆** malformed bean
外形不正常的咖啡豆,能明显地与正常的咖啡豆区别开来。
- C7 虫蛀豆** insect-damaged bean
内部或外部受昆虫蛀蚀的咖啡豆。
- C8 有虫的咖啡豆** insect-infested bean
- C8.1 有活虫的咖啡豆** live-insect infested bean
潜藏着一个或几个处于任何发育阶段的活虫的咖啡豆。
- C8.2 有死虫的咖啡豆** dead-insect infested bean
含有一个或几个死虫或昆虫残骸的咖啡豆。
- C9 干果** dried coffee cherry
已干的咖啡果,由果皮和一粒或几粒咖啡豆组成。
- C10 带衣咖啡豆** bean in parchment
整粒或部分包在种衣(内果皮)内的咖啡豆。
- C11 黑咖啡豆** black bean
- a. 外部和内部变黑 外部表面和内部有一半以上呈黑色的咖啡豆。
- b. 外部变黑 外部表面有一半以上呈黑色的咖啡豆。
- C12 半黑豆** partly black bean; semi-black bean
- a. 外部和内部变黑 外部表面和内部有一半或不到一半呈黑色的咖啡豆。
- b. 外部变黑 外部表面有一半或不到一半呈黑色的咖啡豆。
- C13 未成熟豆** immature bean
从未成熟的浆果中所得的咖啡豆,表面往往起皱。
- C14 海绵豆** spengy bean
坚实度与木栓相似,可以用手指甲将其组织压下成凹痕,通常稍带白色。
注:对回潮咖啡来说,这不算是缺陷。
- C15 轻豆** white low density bean floater bean
白色,非常轻,其密度远比正常的咖啡豆低。
注:对回潮咖啡来说,这不算是缺陷。

C16 臭咖啡豆 stinker bean

在新割开的切口上会发出臭味,这种咖啡豆可能呈浅褐色或褐色,有时也具有蜡质状的外观。

C17 酸咖啡豆 sour bean

由于过度发酵而变质的咖啡豆,内部呈很淡的红褐色,在焙炒和冲饮时会产生酸味。

C18 花衬豆 blotchy bean

呈现不规则的绿色,白色或者有时是黄色斑点的咖啡豆。

C19 干瘪豆 withered bean

轻而起皱的咖啡豆。

C20 发霉豆 mouldy bean

长霉或具有肉眼可见的霉迹的咖啡豆。

C21 机损豆 pulper—nipped bean

剥肉时切伤或擦伤的湿法加工咖啡豆,常常带有褐色或黑色的伤痕。

附加说明:

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由农业部农垦局归口。

本标准由华南热带作物产品加工设计研究所起草。

本标准主要起草人周道隆。



本标准参照采用 ISO 6660—1980《芒果 贮藏导则》而制定。

1 主要内容与适用范围

本标准规定了鲜食芒果的贮藏条件及获得这些条件的方法。

本标准适用于主要商品品种,其他品种也可参照使用。

2 引用标准

GB 8210 出口柑桔鲜果检验方法

3 术语

3.1 果龄

从盛花期到最适采收始期经过的日数表示。

3.2 药纱纸

在药液中浸泡晾干的纱纸。

3.3 催熟

采用物理化学方法,使果皮黄熟。

3.4 热药液

加温至 $53 \pm 2^\circ\text{C}$ 的药液。

3.5 吸附剂

吸附高锰酸钾药液,晾干后的砵石粉。

3.6 酸度

用碱中和法测得可滴定酸代表游离的有机酸含量。以苹果酸% (m/m) 的量表示。

3.7 总可溶性固形物

指溶于果汁中的固形物质的量。

4 收获和贮藏条件

4.1 收获

4.1.1 芒果应在生理成熟阶段采摘。如果采摘的芒果用作加工成酸芒果等制品,则采摘果实外表为绿色或橄榄绿、果肉白色,酸度大于 $2.9\% (m/m)$, pH 值小于 3.0 的果实。如果作为贮藏保鲜、食用商品的应采摘果实外表橄榄绿或浅绿色,果肉米黄色,果实的果蒂基部发育至凹或平,少部分果实的果肩部位出现隐黄,酸度小于 $2.9\% (m/m)$, pH 值大于 3.0 的果实。

4.1.2 一些品种贮藏的最适采收始期的化学、物理感观特征。

品种	化学特征			物理感观特征				果龄(d)
	总可溶性固形物 % (m/m)	酸度 % (m/m)	pH 值	果皮	果肉	硬度 (手感)	果 肩	
秋芒	7.2±0.7	小于 1.9	大于 3.25	橄榄绿	米黄色	硬实	约有 50% 以上果实的果蒂基部发育至凹, 少部分果实果肩部位出现隐黄	110~135
斯里兰卡芒 811	6.7±1	小于 1.7	大于 3.2	光滑, 浅绿色, 具有白色的蜡质绒毛	米黄色	硬实	80% 以上果实的果蒂基部发育至凹, 少部分果实果肩部位出现隐黄	95~123
桂热芒 10 号	6.2±0.5	小于 2.9	大于 3.0	光滑, 橄榄绿	米黄色, 柔细	硬实	约有二分之一果实的果蒂基部发育至平, 少部分果实的果肩部位出现隐黄	109~132

4.2 化学特征测定

4.2.1 酸度 按 GB 8210 可滴酸的测定——指示剂法(常规法)规定执行。

4.2.2 总可溶性固形物 按 GB 8210 总可溶性固形物测定法 1——手持糖量计测定法规定执行。

4.2.3 pH 值 电位法测定。

4.3 贮藏果实的质量标准

4.3.1 果实质量要求 供贮藏的果实应生理发育正常、硬实、清洁、无病斑、虫口或其他动物及机械伤害的痕迹。

4.3.2 贮藏前的果实处理 采果时留 2~3cm 果柄。处理前剪留在离层以上 0.5cm 的果柄, 果柄刀口要平滑, 以后在清水中小心抹洗果实, 晾干。

4.3.3 采收后应在 24h 内用热药液处理, 在适宜温度下贮藏。

4.4 包装箱和贮藏室

4.4.1 包装箱 果实必须装在纸板盒、木箱或耐压的瓦楞纸箱中。根据果实的大小决定每箱装果实 5kg 或 10kg 为宜。纸盒开有圆孔, 箱顶箱底和两边长边各开 6 个孔, 两短边各开 3 个孔, 孔径约 30mm, 然后置于贮藏室。

4.4.2 贮藏室 包装箱在贮藏室内的排列方式应使空气能够自由流通, 建议在整个贮藏期空气循环率为 20~30。

4.5 贮藏方法

4.5.1 常温贮藏

4.5.2 温度和相对湿度 经处理后的果实可以贮藏在 26~32℃, 相对湿度 60%~85% 的通风良好的贮藏室中。

4.5.3 材料和方法

a. 用 1mg/L 特克多热药液处理果实 5~10min 晾干, 用 0.01~0.014mm 聚乙烯袋单果包装或双层药纱纸包后用聚乙烯袋单果包装。

b. 用 1mg/L 特克多热药液处理果实 5~10min 晾干, 双层药纱纸单果包后放入聚乙烯大袋, 每袋 2.5kg, 袋内放吸附剂一包, 10~20g。

4.5.4 贮藏期限

品种	贮藏期限(d)
斯里兰卡芒 811	9~12
秋芒	9~13
桂热芒 10 号	8~10
桂香芒	16~18
紫花芒	11
象牙芒 22 号	20

4.6 冷藏 冷藏的芒果要求有一定的温湿度限,低于或高于此温湿度限,果实发生变质。但不同的品种要求贮藏的温度不同,不经催熟的芒果一般不能低于 12℃。

4.6.1 冷藏材料

- a. 生果实;
- b. 催熟果实。

4.6.2 冷藏方法

生果实:

a. 用 1mg/L 特克多热药液处理果实 5~10min 晾干,用 0.01~0.014mm 聚乙烯袋单果包装或双层药纱纸包后用聚乙烯袋单果包装。

b. 用 1mg/L 特克多热药液处理果实 5~10min 晾干,双层药纱纸单果包后放入聚乙烯大袋,每袋 2.5kg,袋内放吸附剂一包,10~20g。

催熟果实:用 0.5~2mg/L 乙烯利浸泡果实 1min,在箱内使果皮黄熟硬实,用聚乙烯袋单果包装。

4.6.3 冷藏期限

a. 生果实冷藏期限

温度:12~15℃,相对湿度 85%~90%。

品种	贮藏期限(d)
桂热芒 10 号	15~17
桂香芒	25
紫花芒	20
秋芒	22~25

b. 催熟果实冷藏期限

温度:5~8℃,相对湿度 85%~90%。

品种	贮藏期限(d)
秋芒	30~45
紫花芒	30~45

4.7 贮藏检查 定期抽样检查贮藏期可能发生的变质情况。不论采用任何的贮藏方法,在任何情况下都不能使贮藏期超出果实保持良好质量的期限。

4.7.1 贮藏果实检查指标 贮藏后总损耗率要求不超过 20%,并保持原品种的风味和品质。

附加说明:

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准由广西亚热带作物研究所负责起草。

本标准主要起草人邓飞洪、韦祖桂、罗保康。



1 主题内容与适用范围

本标准规定了食用棕榈油的特征指标、质量指标、检验方法、检验规则及包装和贮存等要求。
本标准适用于棕榈毛油经精炼工序精制而成的食用棕榈油。

2 引用标准

- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5524 植物油脂检验 扦样、分样法
- GB 5525 植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法
- GB 5528 植物油脂检验 水分及挥发物测定法
- GB 5529 植物油脂检验 杂质测定法
- GB 5530 植物油脂检验 酸价测定法
- GB 5532 植物油脂检验 碘价测定法
- GB 5534 植物油脂检验 皂化价测定法
- GB 5535 植物油脂检验 不皂化物测定法
- GB 5536 植物油脂检验 熔点测定法
- GB 5538 植物油脂检验 油脂酸败试验及过氧化值测定法
- GB 7718 食品标签通用标准

3 产品分类

- 3.1 食用精炼棕榈油:棕榈毛油经精炼、未经分提工序精制而成的食用棕榈油。
- 3.2 食用精炼棕榈液油:棕榈毛油经精炼、分提工序精制而成的食用棕榈油。
- 3.3 食用精炼棕榈硬脂:棕榈毛油经精炼、分提工序精制而成的食用棕榈油。

4 技术要求

4.1 特征指标及质量指标:

项 目	产 品 名 称	食用精炼棕榈油	食用精炼棕榈液油	食用精炼棕榈硬脂
比重		(50℃/25℃水) 0.893 ~ 0.905	(40℃/25℃水) 0.902 ~ 0.909	(60℃/25℃水) 0.880 ~ 0.890
折光指数		(50℃) 1.449 ~ 1.445		
碘价, gI/100g		44 ~ 60	≥54	≤50

国家技术监督局 1995-08-17 批准

1996-01-01 实施