



中华人民共和国国家标准

GB/T 41625—2022

山竹质量等级

Grade of mangosteens

2022-07-11 发布

2023-02-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国果品标准化技术委员会(SAC/TC 501)归口。

本文件起草单位：中国标准化研究院、深圳市标准技术研究院、食药环检验研究院(山东)集团有限公司、重庆市质量和标准化研究院、厦门市标准化研究院、中国绿色食品有限公司、中国热带农业科学院分析测试中心、江苏黄淮农业科技有限公司。

本文件主要起草人：席兴军、杨志花、孙学文、孟玲玲、毛峰、唐飞、李振良、舒蜀波、阳辛凤、张金梅、谢如风、廖洪波、燕艳华、何志军、张莉、李娜。

山竹质量等级

1 范围

本文件界定了山竹质量等级的相关术语和定义,规定了山竹的质量要求,描述了相应的检测方法、检验规则、包装和标志等内容。

本文件适用于山竹(*Garcinia mangostana* L.) 主要品种鲜果的质量分级与检测。

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

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

硬缩 **hardery and shrivelling**

果壳由于水分流失、木质化产生的硬化和收缩。

3.2

皱缩 **shrivelling**

果柄和花萼由于水分流失而形成小脊、小凸起或细沟状的收缩。

3.3

色斑 **speckle**

果实表面出现和周围颜色不同的斑块。

3.4

流胶 **gummy exudate**

果实受到伤害后,流出果面的树脂类物质。

4 质量要求

4.1 基本要求

4.1.1 果实具有本品种所固有的紫色至深紫色的外观颜色以及斑点等特征;无异常黄色等色斑和流胶;果肉呈白色或乳白色,无黄色等异常颜色。

4.1.2 果实完整、新鲜饱满、洁净且无异常外部水,带有完整新鲜的果柄和花萼。

4.1.3 果壳有适宜的硬度,无硬缩,且可被正常切开;果柄和花萼无明显皱缩。