



中华人民共和国国家标准

GB/T 20453—2006

柿子产品质量等级

Quality grades on products of persimmon

2006-07-12 发布

2006-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准由西北农林科技大学园艺学院暨国家柿种质资源圃负责起草。

本标准主要起草人：王仁梓、杨勇、阮小凤、李高潮。

柿子产品质量等级

1 范围

本标准规定了柿主要品种鲜果及柿饼分级的要求。
本标准适用于柿生产、柿饼加工及营销。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

甜柿 non-astringent persimmon

可在树上自然脱涩,摘下可脆食的柿品种类型。

3.2

涩柿 astringent persimmon

需要用人工方法去除涩味方可脆食的柿品种类型。

3.3

柿饼 dried persimmon

柿果去皮后经自然晾晒或人工烘烤等工艺所形成的具有一定形状及内在品质要求的加工品。

3.4

破饼率 rate of crack on dried persimmon

饼面破裂的柿饼数量占柿饼总量的百分数。

3.5

涩味 astringent