

ICS 65.020
B 66

LY

中华人民共和国林业行业标准

LY/T 1747—2018

代替 LY/T 1747—2008

杨梅质量等级

Quality and Grade of China Bayberry

(标准发布稿)

2018-12-29 发布

2019-05-01 实施

国家林业和草原局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由全国经济林产品标准化技术委员会(SAC/TC 557)提出并归口。

本标准起草单位：浙江省林业生态工程管理中心、浙江省林业科学研究院、台州市黄岩区林业特产局、慈溪市林特技术推广中心、桐庐县农业和林业技术推广中心。

本标准主要起草人：吕爱华、陈友吾、张勇、王增、龚洁强、柴春燕、叶洪。

杨梅质量等级

1 范围

本标准规定了杨梅产品的质量要求、质量安全要求、检验方法与包装、贮运。
本标准适用于杨梅鲜果的生产与流通。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量

GB/T 12143 饮料通用分析方法

3 质量要求

杨梅鲜果等级和感观指标应符合表 1 的规定。

表 1 杨梅鲜果等级和感观指标

| 项目 | 品种 | 特级 | 一级 | 二级 |
|--------|-----|--|----------------------------|-----------------------------|
| 基本要求 | 荸荠种 | 果形端正，具有该品种固有特征；果面洁净，无病斑、无虫粪、无灰尘、无霉变；达到商业成熟，口感甜中带酸，具有该品种特有风味，无异味。 | | |
| | 东魁 | | | |
| 果面 | 荸荠种 | 伤痕占果面 1/10 的果数不超过果实总数的 2%。 | 伤痕占果面 1/10 的果数不超过果实总数的 5%。 | 伤痕占果面 1/10 的果数不超过果实总数的 10%。 |
| | 东魁 | | | |
| 肉柱 | 荸荠种 | 肉柱发育充实，顶端圆钝，无肉刺。 | 肉柱顶端圆钝或有少量尖锐。 | 肉柱顶端圆钝或有少量尖锐，带轻微肉刺。 |
| | 东魁 | | | |
| 单果重, g | 荸荠种 | ≥11.0 | ≥9.5 | ≥7.5 |
| | 东魁 | ≥25 | ≥21 | ≥18 |
| 可溶性固形物 | 荸荠种 | ≥10% | | |
| | 东魁 | ≥9% | | |
| 可食率 | 荸荠种 | ≥94% | | |
| | 东魁 | ≥85% | | |

注：其他品种参照执行（中小果类参照荸荠种，大果类参照东魁）。

4 安全要求

杨梅的质量安全应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。如国家出台新标准或要求，服从新标准或要求。

5 检验方法

5.1 基本要求采用目测及品尝方法。

5.2 果面、肉柱采用目测法测定。

5.3 单果重用感量为 0.01g 天平测定。

5.4 可溶性固形物的测定按 GB/T 12143 中的第 4 章饮料中可溶性固形物的测定方法(折光计法)的规定执行。

5.5 果实可食率根据果肉与果实重量的百分比，用感量为 0.01g 天平测定。

6 包装、贮运

- 6.1 包装宜采用不超过 5kg 的竹篮或有孔的塑料箱，符合卫生包装材料的要求。
 - 6.2 运输中应注意安全，防止碰撞、雨淋和各种污染，不得与有害、有毒、有异味物品一同存放和运输。
-