

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1011-2026

枇杷类



2026-03-03 印发

2026-03-03 实施

农业农村部农产品质量安全中心

全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范 枇杷类

1 范围

本文件规定了枇杷类全国名特优新农产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于枇杷类全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的枇杷类产品的营养品质评价鉴定。

2 规范性引用文件

以下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 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 抽样与样品处理

4.1 抽样

4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新农产品营养品质评价鉴定机构（以下简称“评价鉴定机构”）。

4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的产品的生产经营主体。

4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内。应根据该产品的成熟期确定最佳品质期。宜在该产品的全面采收期抽样，避免样品过生或过熟的极端情况。样品应符合上市消费的收获条件。抽样应避免雨天、高温和露水未干时段，宜在晴天上午的9时~11时。

4.1.4 抽样方法

抽样方法应符合 NY/T 896 相关规定。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。同批产品中任一个体应有相同概率被抽作样品。样品应能代表该产品所有生产经营主体。应根据果园的地形和地势，在通风透光良好的栽培区域，按随机法、对角线法、五点法、棋盘法或蛇形法随机选择至少 5 株树，在每株树的树冠中部外围不同方位共抽取 20 个~30 个果实，大果型品种可适当少采，小果型品种可适当多采。样品应为同一品种、同一生产技术方式、同一成熟度。不应抽取有病虫害、机械损伤或过小的果实作为样品。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

4.2 样品制备与保存

4.2.1 样品封装

抽样后应立即对样品进行封装。在封装时，应将原始样品均分为正样和副样，单独封装。应使用洁净干燥的塑料袋封装样品。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

4.2.2 样品运输

运输过程宜控制温度在 2℃~4℃。运输时间应控制在 24 h 以内。

注：运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时，应核对样品信息，检查样品封装和样品状态，清点样品数量，并做记录。

4.2.4 样品保存

样品应在 2℃~4℃ 下冷藏保存。样品应在完成交接后 12 h 内完成评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

5 评价鉴定

5.1 感官要求

5.1.1 基本要求

枇杷类全国名特优新产品应具有本品种应有的形状，外观基本一致；成熟度一致且达最佳品质期；果面新鲜、清洁；色泽一致，较均匀，具有本品应有的颜色，无锈斑；具有本品应有的风味，无异味；无损伤、无疤痕，无病虫害，茸毛基本完整。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行感官评价鉴定。

5.1.2 形状

目测果实侧面形状，参照图 1，按最大相似原则确定果实形状。果实形状分为扁圆形、近圆形、椭圆形、倒卵形和洋梨形。



图 1 枇杷果实形状

5.1.3 颜色

5.1.3.1 果皮颜色：

目测法观察果皮颜色，分为橙红色、橙黄色、黄色、淡黄色（参照图 2 从左至右）。



图 2 枇杷果皮颜色

5.1.3.2 果肉颜色：

目测法观察刚切开的果肉颜色，红肉类分为橙红色、橙黄色、黄色，白肉类分为黄白色、乳白色（参照图 3 从左至右）。



图3 枇杷果肉颜色

5.1.4 香气

鼻嗅确定果实外部香气，分为无、淡、浓。

5.1.5 剥皮难易度

手工剥皮，难易度分为难（皮不易剥离，易断裂、不成片）、较易（皮较易剥离，且成片）、易（皮易分离，从果顶到果基能连续成片）。

5.1.6 果肉风味

品尝确定果实风味。果肉酸甜度分为浓甜（甜味浓郁）、甜（味甜、无或几乎无酸味）、淡甜（甜味很淡、无或几乎无酸味）、酸甜（酸少甜多）、甜酸（甜少酸多）、微酸（稍有酸味、无或几乎无甜味）、酸（酸味重、无或几乎无甜味）。果肉涩度分为无、微涩、涩。

5.1.7 果肉质地

品尝确定果肉质地，分为疏松（肉质松软）、细嫩（肉质细，易化渣）、致密（肉质紧密）。

5.1.8 果肉石细胞

品尝确定果肉石细胞多少，分为无（无石细胞）、少（稍有石细胞）、中（石细胞较多）、多（有明显石细胞）。

5.2 营养品质要求

枇杷类全国名特优新农产品的营养品质应符合表2的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于总酸、可溶性固形物、维生素C和β-胡萝卜素等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表1 枇杷类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	总酸（%）	≤ 0.6（白肉类） ≤ 0.7（红肉类）	GB 12456
	可溶性固形物（%）	≥ 13.0（白肉类）	NY/T 2637

		≥10.0 (红肉类)	
特征性指标	维生素 C (mg/100 g)	≥ 3.6	GB 5009.86
	β-胡萝卜素 (mg/100 g)	≥ 0.2 (白肉类) ≥ 0.8 (红肉类)	GB 5009.83

6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按 5.2 规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在 10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

该产品在 XXXXX 县域范围内，在其独特的生产环境下，具有 XXXXX 的感官特征；独特性营养品质指标 A 大于参照值，B 小于参照值，C 符合参照值，D 优于参照值……。综合评价，XXXXX 符合全国名特优新产品认定的基本条件和要求。

7 有关说明

本文件由浙江省农业科学院农产品质量安全与营养研究所牵头起草，主要起草人员：胡桂仙、王昊、张玉、莫铮、李雪、孙素玲、王君虹、朱加虹。