全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1009-2026

李类

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　李类

1　范围

本文件规定了李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。

本文件适用于李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李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

GB/T 26901　李贮藏技术规程

NY/T 2637　水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定　折射仪法

NY/T 2640　植物源性食中花青素的测定　高效液相色谱法

SN/T 4592　出口食品中总黄酮的测定

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，应避免样品过生或过熟的极端情况，果实发育期参见 GB/T 26901 相关规定。样品应符合上市消费的收获条件。抽样应在晴天气温较低时或阴天进行，避开雨天、露（雨）水未干和高温时段。应人工抽样，避免机械损伤。

4.1.4 抽样方法

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 4 个~12 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。应使用洁净干燥结实完好的聚乙烯材质食品级自封袋封装样品。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

运输时间应控制在 24 h 以内。异地取样且无法在 24 h 内将样品运输至评价鉴定机构时，运输过程应控制温度在 0℃~4℃，低温保存的样品运输时间应控制在 48 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-20℃以下保存。样品应在完成交接后 7 d 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

李类全国名特优新农产品应具有本品种固有的形状和成熟时特有的色、香、味；整齐度好；成熟度较高；果面新鲜、洁净，保持果粉（适用时），无可见异物；无损伤、无疤痕，

无病虫害；无异常外来水分。

李类全国名特优新农产品的感官评价鉴定应参照表 1 要求。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。

表 1　李类全国名特优新农产品感官评价鉴定项目

项目	要求		检验方法
外观	果形	参照图 1，按最大相似原则描述果实形状	目测法
	果实对称性	对称、较对称、不对称	目测法
	果顶形状	凹入、平、圆凸、尖圆	目测法
	果粉厚度	无、薄、中、厚	目测法
颜色	果皮	用标准比色卡按最大相似原则测量成熟果实的底色和盖色，非着色品种只观测底色	目测法
	果肉	用标准比色卡按最大相似原则确定	目测法
香气	无、微、中、浓		嗅觉鉴别法
果肉风味	甜、淡甜、酸甜、甜酸、微酸、酸		品尝法
果肉质地	松软、松脆、硬脆、硬、硬韧		品尝法
果肉口感	果肉粗细	细、中、粗	品尝法
	汁液多少	少、中、多	品尝法
	果肉涩味	无、轻、重	品尝法



a）　扁圆形　　b）　圆形　　c）　卵圆形

d）　椭圆形　　e）　心脏形　　f）　长椭圆形

图 1　果实形状

5.2　营养品质要求

李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，包括但不限于可溶性固形物、总酸、维生素 C、总黄酮、矢车菊色素和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 2　李类全国名特优新农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	可溶性固形物（%）	≥　12.5	NY/T 2637
	总酸（以可滴定酸计）（%）	≤　1.0	GB 12456
	维生素 C（mg/100 g）	≥　3.5	GB 5009.86
特征性指标	总黄酮（mg/kg）	≥3600.0	SN/T 4592
	矢车菊色素（mg/kg）（红肉品种）	≥　30.0	NY/T 2640
	β-胡萝卜素（μg/100 g）	≥　400.0	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 符合全国名特优新农产品认定的基本条件和要求。

7　有关说明

本文件由重庆市农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、农业农村部农产品质量安全中心牵头起草，主要起草人员：王娜、余鸿燕、赵倩、唐子茜、谌家元、范永洋、高静、李典晏、黄程兰、吉冰静、李英奎、杨俊英、黄永东。