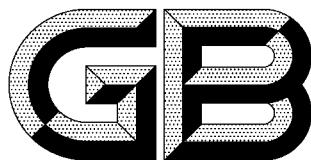


UDC 634.322.001.4



# 中华人民共和国国家标准

GB 8210—87

## 出口柑桔鲜果检验方法

Method of inspection for export citrus fruit

1987-08-31发布

1988-07-01实施

国家标准化局发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
**出口柑桔鲜果检验方法**

GB 8210—87

\*

中国标准出版社出版发行  
北京西城区复兴门外三里河北街 16 号  
邮政编码：100045  
<http://www.spc.net.cn>  
电话：63787337、63787447  
1988 年 3 月第一版 2005 年 8 月电子版制作  
\*  
书号：15169 • 1-5499

版权专有 侵权必究

举报电话：(010) 68533533

# 中华人民共和国国家标准

UDC 634.322  
001.4

## 出口柑桔鲜果检验方法

GB 8210—87

Method of inspection for export citrus fruit

### 1 主题内容与适用范围

1.1 本标准规定了出口柑桔鲜果的检验依据、抽样和检验方法。

1.2 本标准适用于检验各类出口柑桔鲜果。

### 2 检验依据

2.1 《出口甜橙》、《出口宽皮柑桔》、《出口柠檬》等出口柑桔质量包装标准。

2.2 对外贸易合同规定的品质规格和包装方面的要求。

### 3 术语

#### 3.1 外观质量

系指整批柑桔鲜果的形状、大小、色泽、果面的洁净度、匀整度及其新鲜健壮程度。

3.1.1 形状：系指具有本品种固有的正常形状。

3.1.2 个体大小：系指该级横径要求。

3.1.3 色泽：系指具有本品种成熟期固有的颜色和光泽。

3.1.4 匀整度：系指整批果实的形状、大小、色泽的匀整程度。

3.1.5 洁净度：系指果面的病斑、网纹、蚧点、机械损伤和其他污物影响外观的程度。

3.1.6 新鲜健壮：系指果皮油胞饱满，无萎缩现象，果蒂萼片保持固有绿色。

#### 3.2 等级、规格

3.2.1 次级果和各级比例：次级果系指按规定等级检验，低于该级质量标准一个等级者为次一级果；低于二个等级者为次二级果。各级比例系指按混合级检验，确定各级果占总果的百分率。

3.2.2 规格(组别)：系指按果实横剖面最大处的直径划分组别。

#### 3.3 缺陷果

3.3.1 严重缺陷果：包括腐烂、冻害、水肿、枯水、裂果、夜蛾刺果、重伤和重油斑果等部分或全部失去食用价值，以及在运输途中导致腐烂或劣变的果实。

3.3.1.1 腐烂：系指果实遭受病原物的侵染，细胞的中胶层被病原物分泌的酶所分解，导致细胞分离，组织崩溃，果实的一部分或全部丧失食用价值。腐烂有湿腐和干腐两种。

3.3.1.2 冻害果：系果实处在冰点以下的低温的影响，致使细胞间隙形成冰晶体，整个或局部果实坚硬失去弹性的果实。

3.3.1.3 水肿果：系指果实处于通风不良或受冷害的影响，导致生理代谢失调，果皮褐变甚至组织软溃，有浓烈异味，部分或全部失去食用价值的果实。

3.3.1.4 枯水(粒化)：系指果实囊瓣皱缩、汁胞粗硬、果汁干枯，影响食用价值的果实。根据枯水程度分级统计。

注：① 宽皮柑桔类枯水分级特征