



海南省地方标准

DB XX/T XXXX—XXXX

鲜食椰子等级规格

Grades and specifications of Fresh Coconut

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2024.07.1）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

海南省市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国热带农业科学院椰子研究所提出。

本文件由海南省椰子和槟榔作物与制品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国热带农业科学院椰子研究所、文昌东郊天上水椰子厂

本文件主要起草人：沈晓君、邓福明、杨耀东、王媛媛、吴翼、刘蕊、符方豹

鲜食椰子等级规格

1 范围

本标准规定了鲜食椰子等级规格要求、检验方法、检验规则、包装、标识和贮运。
本标准仅适用于供鲜食用的椰子果。

2 规范性引用文件

下列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/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- NY/T 1441-2007 椰子产品 椰青
- NY/T 2113-2012 农产品等级规格标准编写通则
- NY/T 2714-2015 农产品等级规格评定技术规范 通则
- T/HNCA 001-2022 “文昌椰子”地理标志产品 椰子果
- Thai Agricultural Standard TAS 15-2007 Aromatic coconut.
- PNS/BAFPS 65:2008 ICS 67.080.10 Fresh tender coconut or ‘Buko’
- ASEAN Stan 15:2009 Asean standard for young coconut

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜食椰子 fresh coconut

指供鲜食用的椰子果，包括鲜食椰子整果、圆锥形椰青和去壳椰子。

3.2

鲜食椰子整果 fresh whole tender coconut

未经过切削等处理，果蒂和果皮完整的供鲜食的嫩椰子果，又称带皮椰子，根据果皮颜色不同又分为带皮青椰和带皮黄椰等。

3.3

圆锥形椰青 coniform tender coconut

引用NY/T 1441-2007中对于圆锥形椰青的定义。圆锥形椰青又分为见皮椰青和无皮椰青，见皮椰青未对果实中部进行切削，无皮椰青对果实中部经过全部或者部分切削。

3.4

去壳椰子 dehusked coconut

除去全部椰子外衣，经过保鲜处理生产的椰子产品。以嫩椰子果为原料未经过打磨处理生产的产品称白毛椰，经过打磨处理的产品称椰白。以老椰子果为原料未经过打磨处理生产的产品称老毛椰，经过打磨抛光处理的产品称椰皇。

3.5

果形 fruit shape

果实的外观形状。根据NY/T 1810-2009中对于果形的分类，分为长圆形、卵圆形、菱形、圆形和其他。

3.6

畸形果 deformity fruit

引用NY/T 490-2002中对于畸形果的定义。

3.7

腐烂果 rotten fruit

对于椰子整果来说，指果蒂处已经软化腐烂和有腐烂霉变迹象的果实。对于椰青来说，指果实外部已经霉变的果实。

3.8

空果 inane fruit

引用NY/T 490-2002中对于空果的定义。

3.9

裂果 dehiscent fruit

引用NY/T 490-2002中对于裂果的定义。

3.10

外观缺陷果

受自然或灾害性气候条件、动物或病虫危害、采摘、运输等因素影响，外观上有果锈、划痕、裂缝、病虫斑等缺陷的椰子果。

3.11

风味

果实可食部分具有鲜食椰子果实固有的滋味与气味，无酸败或其他异味。

4 要求

4.1 等级

4.1.1 基本要求

所有级别的鲜食椰子，除各个级别的特殊要求和容许度范围外，应符合下列条件，产品必须耐贮运，能够完好的到达目的地。

- a) 仅供鲜食用；
- b) 果形正常，鲜食椰子整果为长圆形、卵圆形、菱形、圆形和其他正常果形，无畸形果；圆锥形椰青和去壳椰子应具有其特有的果形；
- c) 无腐烂果、空果和裂果；
- d) 可食用部分风味正常，无异味；
- e) 表面没有肉眼可见的杂质，没有异常的外部水分，没有低温或者高温引起的伤害；

f) 对于鲜食椰子整果来说，萼片必须是完整的。

4.1.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，鲜食椰子可划分为特级、一级和二级，各等级须符合表1的规定：

表 1 等级指标

等级	品质	等级容许度
特级	具有品种特征和/或商业类型的特点，外观缺陷面积≤2%，且缺陷部分不影响可食部分的质量、产品的外观、包装外观和贮藏品质。鲜食椰子整果、圆锥型椰青和椰白的椰肉厚度范围2 cm-6 cm。	允许有5%的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求。
一级	具有品种特征和/或商业类型的特点。允许下列外观缺陷，但不影响可食用部分的质量、产品的外观、包装外观和贮藏品质。鲜食椰子整果、圆锥型椰青和椰白的椰肉厚度范围2 cm-8 cm： a) 形状和颜色有轻微缺陷； b) 表皮/椰衣/外壳因为机械伤害有轻微缺陷，并且缺陷面积不得超过总表面的 5%。	允许有10%的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求，裂果不包括在允许范围内。
二级	果实符合基本要求。允许下列外观缺陷，但可以保持其在可食用部分的质量、产品的外观、包装外观和贮藏品质方面的基本特征。鲜食椰子整果、圆锥型椰青和椰白的椰肉厚度范围1 cm-10 cm： a) 形状和颜色上的缺陷； b) 表皮/椰衣/外壳因为机械伤害有轻微缺陷，并且缺陷面积不得超过总表面的 10%。	允许有10%的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求，裂果不允许超过5%。

4.2 规格

鲜食椰子整果规格按照果围划分，圆锥形椰青和去壳椰子规格按照重量划分，划分依据如下。

4.2.1 规格基本要求

每个规格的鲜食椰子应符合下列基本条件：

- a) 形状基本一致
- b) 体积大小基本一致

4.2.2 规格划分

在符合规格基本要求前提下，按照鲜食椰子的分类，分别对鲜食椰子整果、圆锥形椰青、和去壳椰子的规格进行划分，应符合表2、表3和表4的规定。

表 2 鲜食椰子整果规格

品种	单果果围，cm			规格容许度
	大果（L）	中果（M）	小果（S）	
高种椰子	>52	45-52	<45	大果允许有5%的产品不符合该规格的要求；中果和小果允许有10%的产品不符合该规格的要求。
矮种椰子	>45	40-45	<40	

注：果围指垂直于纵轴方向测量获得的椰子的最大距离。

表 3 圆锥形椰青规格

产品类型	单果重量，g			规格容许度
	大果（L）	中果（M）	小果（S）	
见皮椰青	>1100	900-1100	<900	特级允许有5%的产品不符合该规格的要求；一级和二级允许有10%的产品不符合该规格的要求。
无皮椰青	>1000	800-1000	<800	

表 4 去壳椰子

产品类型	单果重量，g			规格容许度
	大果（L）	中果（M）	小果（S）	
椰白	>600	451-600	300-450	特级允许有5%的产品不符合该规格的要求；一级和二级允许有10%的产品不符合该规格的要求。
椰皇	>900	700-900	500-700	

5 检验方法

采用感官方法（目测、手托、品尝等）评定果实的果形、色泽、洁净度、外观、风味等指标。缺陷面积、椰肉厚度、单果果围和重量等用量具测定。

6 检验规则

6.1 抽样方法

抽样方法按照GB/T 8855规定执行。

6.1.1 包装产品

包装产品（纸箱、袋装、胶框等），按表4进行随机抽样

表 5 包装产品取样方法

批量货物中同类货物件数	抽检货物的取样件数
≤100	5
101-300	7
301-500	9
501-1000	10
>1000	15（最低限度）

6.1.2 散装产品

散装产品按表6的取样量进行抽检。每批货物至少采取5个抽检货物。在个体较大的情况下（大于2kg/个），抽检货物至少由5个个体组成。

表 6 散装产品取样方法

批量货物的重量（kg）	抽检货物总重量（kg）
≤200	10
201~500	20

批量货物的重量 (kg)	抽检货物总重量 (kg)
501~1000	30
1001~5000	60
>5000	100 (最低限度)

6.2 评定规则

6.2.1 符合本标准要求的產品，判定为相应等级规格的产品

6.2.2 若交易双方发生争议，产品可经过加工整理后再申请重新抽样检验，以重检的结果为评定的依据，重检以一次为限。

6.2.3 每批受检椰子果，按其商品品质和大小抽样检验，各筐/箱不合格品百分率按其平均值计算，但总计不得超过所属等级规定限度范围。如果不合格品百分率超过规定限度时，则应降到相应的等级或作等外品处理。

7 包装

7.1 一致性

同一包装容器中的鲜食椰子的产地、品种应一样，质量和大小均一。

7.2 包装材料

包装容器应符合质量、卫生、透气性和强度要求，以保证椰子果适宜处理、运输和储存。

8 标识和贮运

8.1 标志、标签

包装图示应符合GB/T191的要求。标识应符合NY/T1778的要求。包装物上应有明显标识，内容包括产品名称、等级、规格、产品执行标准编号、生产或供应商、详细地址、净含量和采收、包装日期。如需冷藏保鲜，应注明其保存方式。标注内容应字迹清晰、规范、完整。

8.2 贮运

产品不宜长期贮存，不与有毒、有异味、发霉、易于传播病虫的物品同处贮存或混放。贮存库内温度不宜过高，应保持清洁、卫生、干燥、通风良好。运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮、隔热。产品不应与有毒、有异味、有害物品混装、混运。