

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1072—2013

代替 NY/T 1072—2006

加工用苹果

Apples for processing

2013-05-20 发布

2013-08-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1072—2006,与 NY/T 1072—2006 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 规范性引用文件增加了 GB/T 8855、GB/T 12456、NY/T 1086、NY/T 1600,删除了 GB/T 10651、GB/T 12293(见 2,2006 年版的 2);
- 删除了术语和定义(见 2006 年版的 3);
- 删除了卫生要求及其试验方法(见 2006 年版的 4.2、5.4);
- 抽样方法改为按 GB/T 8855 执行(见 5.2);
- 可滴定酸试验方法以 GB/T 12456 取代 GB/T 12293(见 4.5.3,2006 年版的 5.3.3);
- 单宁试验方法以 NY/T 1600 取代原标准的附录 A(见 4.5.4,2006 年版的附录 A)。

本标准由农业部农产品加工局提出。

本标准由农业部农产品加工标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国农业科学院果树研究所、中国农业科学院农产品加工研究所、农业部科技发展中心。

本标准主要起草人:聂继云、张尊平、毕金峰、崔野韩、毋永龙、李海飞、徐国锋、李志霞、李静、闫震、覃兴、刘璇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 1072—2006。

加工用苹果

1 范围

本标准规定了加工用苹果的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。
本标准适用于加工用苹果的购销。

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/T 8559 苹果冷藏技术
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- GB/T 8858 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- NY/T 1086 苹果采摘技术规范
- NY/T 1600 水果、蔬菜及其制品中单宁含量的测定 分光光度法

3 要求

3.1 基本要求

成熟，完整，新鲜洁净，无霉烂、异味和病虫害。

3.2 制醋用苹果

符合 3.1 的规定。

3.3 制干用苹果

符合 3.1 的规定。果实横径不小于 60 mm，外形规则，果心大小不超过 1/3，肉质致密，加工过程中无明显褐变现象，干物质含量不低于 12.0%。

3.4 制汁用苹果

符合 3.1 的规定。加工过程中无明显褐变现象，出汁率不低于 60%。

3.5 罐装用苹果

符合 3.1 的规定。大小符合表 1 的要求，果形圆整，无畸形果，果心大小不超过 1/3，果肉白色或黄白色、致密、耐煮制、加工过程中无明显褐变现象，风味浓。

表 1 罐装用苹果大小分级

等级	果实横径,mm
一级	60~70
二级	71~75
三级	76~80

3.6 制酒用苹果

符合 3.1 的规定。肉质紧密，出汁率不低于 60%，单宁和可滴定酸含量见表 2。

表 2 制酒用苹果单宁和可滴定酸含量要求

品种类型	单宁, %	可滴定酸, %
苦涩	>0.3	—
甜苦	0.2~0.3	<0.3
甜	<0.2	<0.3
酸	<0.2	0.4~0.6
高酸	<0.2	>0.6

3.7 制酱用苹果

符合 3.1 的规定。果心大小不超过 1/3, 加工过程中无明显褐变现象。

4 试验方法

4.1 感官要求

将样品置于自然光下, 用感官检验果实外观、风味、病虫害及果肉质地和颜色。

4.2 成熟度

按 NY/T 1086 的规定执行。

4.3 果实横径

用游标卡尺测量果实最大横截面的直径。

4.4 果心大小

果实沿最大横径处切开, 用游标卡尺测量心室直径(a)和横截面直径(b), 果心大小用二者之比表示。

4.5 理化指标

4.5.1 干物质

按 GB/T 8858 的规定执行。

4.5.2 出汁率

果实称重, 用小型螺旋式水果榨汁机榨汁, 所得果汁称重, 按式(1)计算出汁率。

$$X = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X —— 出汁率, 以质量分数来表示(%);

m_1 —— 果实质量, 单位为克(g);

m_2 —— 果汁质量, 单位为克(g)。

4.5.3 可滴定酸

按 GB/T 12456 的规定执行。

4.5.4 单宁

按 NY/T 1600 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一产地、同一品种、同一大小级别(仅对罐装用苹果)、同一批采收的苹果为一个检验批次。

5.2 抽样方法

按 GB/T 8855 的规定执行。

5.3 判定

5.3.1 每批受检样品抽样检验时,对不符合感官要求的样品做记录,不合格果率以质量百分数计。每批受检样品可有不超过 5% 的样品不合格。制干用苹果和罐装用苹果还允许有不超过 5% 的样品不符合果实大小要求。

5.3.2 按本标准进行检验,感官要求和理化要求合格,则该批产品判为合格。

5.4 复验

理化指标(包括干物质、可滴定酸、单宁)如有不合格项,应加倍抽样复验一次,如仍不合格,则该批产品判为不合格。感官要求不合格不复验。

6 标识

有明确标识,内容包括产品名称、品种名称、执行标准、生产者及详细地址、产地、采收日期、净含量、包装日期等,要求字迹清晰、完整、准确。

7 包装、运输、贮存

7.1 包装

包装容器有良好的透气性,不会对果实造成损伤和污染。各包装件的表层果实应代表整个包装件的质量情况。

7.2 运输

运输工具必须清洁卫生,无异味。不与有毒、有害物品混运。轻拿轻放。注意通风和防冻,严禁烈日暴晒和雨淋。尽量缩短待运时间。

7.3 贮存

7.3.1 库房无异味,有防鼠措施。不与有毒、有害物品混存。不使用有损果品质量的保鲜剂和保鲜材料。

7.3.2 冷藏按 GB/T 8559 的规定执行。
