

ICS 67.080.10  
B 31  
备案号：51627-2017

# DB46

## 海南省地方标准

DB46/T 409—2016  
代替 DB46/ 72-2006

地理标志产品 乐东香蕉

2016-10-08 发布

2016-12-08 实施

海南省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准是对DB46/ 72-2006《地理标志产品 乐东香蕉》的修订。

本标准与DB46/ 72-2006相比，主要有如下变化：

- 标准格式作了部分修改；
- 删除了部分规范性引用文件；
- 删除了术语和定义中英文翻译；
- 删除了 5.2 香蕉品种的规定；
- 删除了 5.4 香蕉园管理内容，增加了 5.4 质量要求的规定；
- 增加了型式检验规定；
- 标志部分产地修改为“中国海南乐东”，增加了部分标识规定；
- 包装部分增加了包装规定；
- 合并运输和贮存，规定内容修改为“按 DB46/T 23 执行”；
- 附录增加了乐东香蕉保护范围的规定；

本标准由海南省质量技术监督局提出修订。

本标准由海南省地理标志产品管理办公室归口。

本标准负责修订单位：海南省农业科学院热带果树研究所。

本标准主要修订人：何凡、郭利军、范鸿雁、罗志文、吴月仙。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：DB46/72-2006。

# 地理标志产品 乐东香蕉

## 1 范围

本标准规定了乐东香蕉的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于海南省技术监督局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的巴西蕉等品种的乐东香蕉。

## 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，仅所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 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 9827	香蕉
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 5009.8	食品中蔗糖的测定
GB/T 5009.91	食品中钾、钠的测定
GB/T 6543	瓦楞纸箱
GB/T 8855	新鲜水果和蔬菜的取样方法
GB/T 12143.1	软饮料中可溶性固形物的测定方法 折光计法
NY/T 357	香蕉 组培苗
DB46/T 23	香蕉质量、包装、标志及贮运

地理标志产品保护规定（中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局第78号令）

## 3 地理标志产品保护范围

地理标志产品乐东香蕉保护范围限于海南省技术监督局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即东经108°39′~109°24′，北纬18°24′~18°58′之间，面积共计2 763 km<sup>2</sup>。见附录A。

## 4 术语和定义

GB 9827和DB46/T 23确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 4.1

#### 乐东香蕉

在本标准第3章规定的范围内生产，符合本标准的香蕉。

## 4.2

## 缺陷

果实在生长发育和采摘过程中受物理、化学、外界自然条件、病虫害等使果实造成影响外观甚至果实腐烂的伤害。

## 4.3

## 成熟度

果指饱满程度，常以果指棱角加以判断。

成熟度根据香蕉成熟季节、挂果时间的长短、棱角变化可分为7成、8成、9成，见表1。

表1 香蕉采收成熟度

成熟度	成熟季节	挂果期	饱满度和棱角变化
7成	冬蕉	95 d~105 d	果指基本饱满，棱角明显。
	春蕉	85 d~95 d	
	夏蕉	75 d~85 d	
	秋蕉	70 d~80 d	
8成	冬蕉	105 d~120 d	果指饱满，但尚现棱角。
	春蕉	90 d~105 d	
	夏蕉	80 d~90 d	
	秋蕉	75 d~85 d	
9成	冬蕉	120 d~130 d	果指园满，基本无棱角。
	春蕉	105 d~115 d	
	夏蕉	90 d~100 d	
	秋蕉	80 d~90 d	

## 5 要求

## 5.1 自然环境条件

## 5.1.1 地理环境条件

地处海南省西南部，东连保亭县，东南与三亚市交界，东北与白沙、琼中县接壤，西北和东方、昌江县毗邻，西南临海。全县地势为北高南低，依山面海，属热带海洋季风性气候，光照充足，热量丰富，温差大。

## 5.1.2 气候条件

## 5.1.2.1 气温

年平均温度山区为23℃，沿海为25℃，七月份为全年最热月，平均温度27℃，沿海28℃~29℃，极端最高温度山区为36.5℃~39.5℃。昼夜温差大，全年无霜冻。

## 5.1.2.2 日照

年日照时数达2 100 h~2 630 h,平均2 350 h,日照百分率为49%~59%,年太阳辐射总量56.4 kJ/m<sup>2</sup>~65.8 kJ/m<sup>2</sup>。

### 5.1.2.3 降雨量

年降雨量为1 500 mm,干湿季节明显,雨季集中在5~10月份,占年降雨量的70%以上。每年11月份到翌年4月份为干旱季节,总降雨量不足年降雨量的20%。乐东香蕉一年四季都可以生产。

## 5.2 土壤条件

土壤大多数属黑色沙壤土,透气性好,有机质丰富,pH 5.5~7.5,地下水位1 m以下。

## 5.3 种苗要求

采用袋装和营养杯组培苗,按NY/T 357的规定执行。

## 5.4 质量要求

### 5.4.1 感官要求

果实新鲜、饱满;肉质细腻、滑口、甜度适中、带有清香;皮色青绿黄绿,有光泽;梳形完整,清洁。

### 5.4.2 等级规格要求

按果梳外观质量分为特等品、一等品和二等品三种规格,各等级规格应符合表2的规定。

表2 香蕉等级规格要求

项目	等 级		
	特等品	一 等 品	二 等 品
外观形态	果实须同一品种,新鲜、清洁、发育正常、形态完整、成熟度适中、色泽良好。	果实须同一品种,新鲜、清洁、发育正常、形态完整、成熟度适中、色泽良好。	果实须同一品种,尚新鲜、尚清洁、发育尚正常、形态尚完整、成熟度适中、色泽尚良好。
每千克果指数	梳型完整,每千克不得超过7条。果实长度22 cm以上。	梳型完整,每千克不得超过9条。果实长度19 cm以上。	梳型完整,每千克不得超过13条。果实长度16 cm以上。
缺陷	无腐烂、轴腐、青膨、金齿、过熟等果实。无裂果、断果、裂轴、机械伤、疤痕、灼伤、冻伤、冷害、病害、药害等缺陷。	无腐烂、药害、轴腐、青膨、金齿、过熟、冻伤、冷害、裂果、断果、裂轴等果实。 允许轻微机械伤,每梳蕉轻伤面积≤1 cm <sup>2</sup> ;每梳蕉中有疤痕的果指不得超过5%;允许有轻微灼伤,每梳蕉中有轻微灼伤的果指不得超过3%。	无腐烂、冻伤、冷害、轴腐、青膨、金齿、过熟、裂果、等果实。 允许轻微机械伤,每梳蕉轻伤面积≤2 cm <sup>2</sup> ;每梳蕉中有疤痕的果指不得超过10%;允许有轻微灼伤,每梳蕉中有轻微灼伤的果指不得超过3%;允许有轻微的病虫害伤疤,每梳蕉按果指数计,伤痕不得超过1 cm <sup>2</sup> ;允许有轻微的药害,每梳蕉按果指数计,伤痕不得超过1 cm <sup>2</sup> 。
果轴和果柄	果轴切割适当,去轴后,切口光滑。果柄不得软弱或折损,指座应坚实。	果轴切割适当,去轴后,切口光滑。果柄不得折损,不过分软弱,指座尚坚实。	果轴切割适当,去轴后,切口光滑。果柄不得有明显的折损,不过分软弱,指座尚坚实。
容许度	按果梳计,每批果中允许含有不超过3%的一等品,但不允许含有	按果梳计,每批果中允许含有不超过5%的二等品,但不允许含有	按果梳计,每批果中允许含有不超过10%的等外品。

	有二等品和等外品。	等外品。	
注：达不到二等品质量要求的香蕉为等外品。			

#### 5.4.3 理化指标要求

表3 香蕉理化指标要求

项 目	指 标
可食部分 (%)	≥60
可溶性固形物含量 (%) (20℃)	≥18
可滴定酸含量 (%)	0.10~0.40
钾 (mg/100 g)	≥250
总糖 (%)	≥16
果肉淀粉 (%)	≥18

#### 5.4.4 卫生指标

按GB 2762和GB 2763及有关食品的国家规定执行。对产品的检疫，按国家植物检疫有关规定执行。

注1：出口产品按进出口国的要求检测。

注2：根据《中华人民共和国农药管理条例》，剧毒和高毒农药不得在水果生产中使用。

## 6 试验方法

### 6.1 取样

采摘7~8成熟香蕉，经成熟后，取代表条蕉各部位香蕉5梳，从每梳蕉中间部位取果2个（共10个）为检验样品。按GB/T 8855有关规定执行。

### 6.2 等级规格指标

每一等级的果实必须符合该等级标准。其中任何一项不符合规定者，降为下等级，不符合二等品者为等外品。

### 6.3 感官特征

对样果逐梳进行检查，按照本标准规定将果实皮色、伤害等逐一检验。

### 6.4 理化指标

#### 6.4.1 可食部分

按GB/T 9827的附录A执行。

#### 6.4.2 总糖

按GB/T 5009.8执行。

#### 6.4.3 可滴定酸含量

按GB/T 9827的附录A执行。

#### 6.4.4 钾含量

按GB/T 5009.91执行。

#### 6.4.5 可溶性固形物

按GB/T 12143.1执行。

#### 6.4.6 果肉淀粉

按GB/T 9827附件A执行中2.6条执行。

#### 6.5 卫生指标

按GB 2762和GB 2763规定的方法检验。

### 7 检验规则

#### 7.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一包装日期的香蕉为一批次。

#### 7.2 抽样方法

按GB/T 8855执行。

#### 7.3 检验分类

##### 7.3.1 交收检验

每批产品交收前,生产单位应进行交收检验,交收检验内容包括等级规格、感官特征、包装、标志。检验合格后方可交收。

##### 7.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,按本标准规定的全部项目进行检验,有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 每年采收初期;
- b) 申请对产品进行判定或进行年度抽查检验;
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- e) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求。

型式检验为本标准品中不合格果率超过10%时,判定不合格,允许降等级或重新分级。

#### 7.4 判定规则

##### 7.4.1 交收检验判定和复检

7.4.1.1 感官要求的总不合格的百分率不得超过10%,理化指标、卫生指标均为合格,则该批产品判为合格品。

7.4.1.2 感官要求的总不合格的百分率超过10%,判定为不合格,允许降级或重新分级。感官要求和理化指标有一项不合格时,允许加倍抽样复检,如仍有不合格即判为不合格产品。卫生指标由一项不合格即判为不合格产品。

7.4.1.3 对包装检验不合格者，允许生产单位进行整改后申请复检。

7.4.1.4 每批受检样品，不合格品百分率按其所检单位（如每箱、每袋）的平均值计算，其值不应超过10%。如同一批次某件样品允许误差范围超过规定的限时时，则任何包装允许误差范围的上限不应超过10%。

#### 7.4.2 型式检验判定和复检

7.4.2.1 型式检验项目全部符合标准，则判定该批产品为合格品。

7.4.2.2 型式检验允许不合格加倍抽样复检。复检后若是卫生指标不合格则判定不合格；若是感官不合格果率超过10%时，判定不合格，并允许降等级或重新分级；若是包装检验不合格者，允许生产单位进行整改后申请复检。

### 8 标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志

外包装应按GB/T 191的规定执行外，还应标注原产地域产品标志，并标明产品名称、品种、等级规格、产地、包装日期、生产单位、数量或净含量、发货单位、执行标准代号等。

不符合本标准以及不在地理标志产品区域内种植的产品，其产品名称不得使用含有“乐东香蕉”（包括连续或断开）的名称，产地要标明中国海南乐东。

#### 8.2 包装

包装物应清洁、牢固、无毒、无污染、无异味，包装物应符合GB/T 6543和DB46/T 23规定；梳蕉入箱包装时，在纸箱内垫入厚度为0.03 mm~0.04 mm的PE塑料薄膜袋，再装入梳蕉，果梳摆放应整齐紧凑，果柄向下，果指弓形背部应朝上，梳蕉之间用珍珠棉隔开，最后抽去袋中的空气，并及时扎实袋口。特殊情况按贸易双方合同执行。

#### 8.3 运输和贮存

按DB46/T 23执行。



