

美国冷冻草莓质量标准

52.1981 产品描述

速冻草莓产自健康、成熟度适中的原来加工，经过去蒂、清洗、挑选，沥水、冷冻，并保存在适宜的温度中。

52.1982 冷冻草莓规格

- (a) 整粒：指基本保持其原来完整形态
- (b) 切片：指将完整草莓切成两片以上

52.1983 整粒草莓尺寸

一般来说，草莓尺寸大小并非衡量质量等级的要素，只在 A 级或优级（US grade A or US Fancy）中适用。在下列规格中，“直径”一词应理解为从草莓蒂部至其顶部最长的直线距离

- (a) 小级：指整粒直径小于 0.625 英寸（15.9mm）
- (b) 中级：指整粒直径为 0.625 – 1.25 英寸（15.9 – 31.3mm）
- (c) 大级：指整粒直径大于 1.25 英寸（31.3mm）

52.1984 冷冻草莓等级

(a) A 级或优级（US grade A or US Fancy）：指产品具备同一品种特性；有良好风味；有良好色泽；无缺陷；有良好产品特性；在本标准以分值计算的项目中，得分不少于 90 分，就整粒而言，产品中的小级比例不超过 5%（以数量计）；

(b) B 级（US grade B or US Choice）：指产品具备同一品种特性；有良好风味；有基本良好色泽；基本无缺陷；有基本良好的产品特性；在本标准以分值计算的项目中，得分不少于 80 分；

(c) C 级（US grade C or US Standard）：指产品具备同一品种特性；有较好风味；有相对良好色泽；相对无缺陷；尚有良好的产品特性；在本标准以分值计算的项目中，得分不少于 70 分；

(d) 次等级（Substandard）：指不符合上述 C 级标准的产品

52.1985 冷冻草莓定级

(a) 综述：当产品解冻至单体分离、无明显冰霜时，质量评估应同时立即进行。定级参照以下评分及不评分的质量要求进行：

(1) 不评分的质量要素：

- (i) 产品品种特性
- (ii) 风味和气味
- (iii) 产品尺寸（仅适用 A 级）

(2) 评分的质量要素：按总分 100 分计，各要素按其权重分值为：

要素	分值
色泽	40
缺陷	40
产品特性	<u>20</u>
总计	100

(b) 良好风味：指产品未有不属于其应有的风味和气味

(c) 较好风味：指产品风味或偏淡，不具备非常明显的该产品特有的风味和气味，但也不存在其不应有的风味和气味

52.1986 对于评分的质量要素的额定

以下质量要素按被评估产品的质量状况以一个具体的分值表示，在确定分值段后，可选取该分值段中间的某一具体数值（比如在分值段 36-40 中，可选择 36、37、38、39、40）

52.1987 色泽

(a) “A”级：具有良好色泽的产品可获得分值段 36-40 中的某一分值。良好色泽是指产品具有较均匀的粉色至红色，并几乎未有暗色、灰色、红褐色等，同时：

(1) 就整粒而言，以数量计，不少于 85% 的产品整体为粉色或红色，其余产品中，不多于 5% 的产品可允许粉色或红色面积小于 4/5，或呈现暗淡色泽；

(2) 就切片而言，以重量计，不少于 85% 的产品外圈全部为粉色或红色（不包括切面），其余产品中，不多于 5% 的产品可允许外圈粉色或红色面积小于 1/2（不包括切面），或呈现暗淡色泽。

(b) “B”级：具有基本良好色泽的产品可获得分值段 32-35 中的某一分值。在此分值的产品无论其总分有多高，其质量级别都不能高于 B 级（此为限定规则）。基本良好色泽是指产品具有相对均匀的粉色至红色，并未明显受到暗色、灰色、红褐色等影响，同时：

(1) 就整粒而言，以数量计，不少于 75% 的产品整体为粉色或红色，其余产品中，不多于 10% 的产品可允许粉色或红色面积小于 4/5，或呈现暗淡色泽；

(2) 就切片而言，以重量计，不少于 75% 的产品外圈全部为粉色或红色（不包括切面），其余产品中，不多于 10% 的产品可允许外圈粉色或红色面积小于 1/2（不包括切面），或呈现暗淡色泽。

(c) “C”级：具有相对良好色泽的产品可获得分值段 28-31 中的某一分值。在此分值的产品无论其总分有多高，其质量级别都不能高于 C 级（此为限定规则）。相对良好色泽是指产品主体色泽为粉色至红色，并带有暗色、灰色、或深色，但尚未对其外观和食用价值造成严重影响，同时：

(1) 就整粒而言，以数量计，不多于 15% 的产品可允许粉色或红色面积小于 4/5，或呈现暗淡色泽；

(2) 就切片而言，以重量计，不多于 15% 的产品可允许外圈粉色或红色面积小于 1/2（不包括切面），或呈现暗淡色泽。

(d) “次级”：当产品未符合上述 (c) 点要求时，可获得 0-27 分值段中的某一分值。在此分值的产品无论其总分有多高，其质量级别都不能高于次级（此为限定规则）。

52.1988 缺陷

(a) 综述：缺陷指泥沙杂质，各类异蔬，损伤等

(1) 无害异蔬：指草，草籽，叶子等无害的植物类杂质

(2) 泥沙：指任何来自土壤的颗粒

(3) 短蒂：指不长于 1 / 8 英寸的草莓蒂部，可带有叶帽中心部分，但未含萼状叶片

(4) 长蒂：指长于 1/8 英寸的草莓蒂，可仍留在草莓上，或散落在产品中

(5) 叶帽：指草莓蒂部的叶片部分，可呈现完整的叶帽，也可是部分叶帽；他们或仍与产品连接，或散落在产品中。仍与叶帽相连的短蒂可归入叶帽这一缺陷，而如是与叶帽相连的长蒂则应单独算作长蒂这一缺陷

(6) 损伤：指单个草莓，无论其是否完整，因下列原因而使其外观和食用价值受到明

显影响，包括：草莓表面的硬籽粒、底部变形、表面受伤等。细小的损伤可忽略不计。

(b) “A”级：无缺陷的产品可获得分值段 36-40 中的某一分值。无缺陷意味着：

(1) 就整粒而言：无泥沙杂质；每 16 盎司产品中有不超过 1/4 平方英寸的无害异蔬、叶帽、叶片等；不超过 2 个长蒂，且其中一个应不超过 0.5 英寸，或其中一个为无法计算面积的小片异蔬，如草、草籽，草片等；不超过 16 个短蒂；同时，损伤草莓应不超过 5%（以重量计）；

(2) 就切片而言：无泥沙杂质；每 16 盎司产品中有不超过 1/4 平方英寸的无害异蔬、叶帽、叶片等；不超过 1 个长蒂，此长蒂可超过 0.5 英寸，或一个无法计算面积的小片异蔬，如草、草籽，草片等；不超过 16 个短蒂；同时，损伤草莓应不超过 2.5%（以重量计）；

(c) “B”级：基本无缺陷的产品可获得分值段 32-35 中的某一分值。在此分值的的产品无论其总分有多高，其质量级别都不能高于 B 级（此为限定规则）。基本无缺陷意味着：

(1) 就整粒而言：无泥沙杂质；每 16 盎司产品中有不超过 1/2 平方英寸的无害异蔬、叶帽、叶片等；不超过 4 个长蒂，其中一个可超过 0.5 英寸，或其中一个为无法计算面积的小片异蔬，如草、草籽，草片等；不超过 32 个短蒂；同时，损伤草莓应不超过 10%（以重量计）；

(2) 就切片而言：无泥沙杂质；每 16 盎司产品中有不超过 1/2 平方英寸的无害异蔬、叶帽、叶片等；不超过 4 个长蒂，其中一个可超过 0.5 英寸，或一个无法计算面积的小片异蔬，如草、草籽，草片等；不超过 32 个短蒂；同时，损伤草莓应不超过 5%（以重量计）；

(d) “C”级：相对无缺陷的产品可获得分值段 28-31 中的某一分值。在此分值的的产品无论其总分有多高，其质量级别都不能高于 C 级（此为限定规则）。相对无缺陷意味着：

(1) 就整粒而言：有轻微的泥沙杂质但未对产品的外观和食用价值造成明显影响；每 16 盎司产品中有不超过 3/4 平方英寸的无害异蔬、叶帽、叶片等；不超过 6 个长蒂，其中一个可超过 3/4 英寸，或其中 2 个为无法计算面积的小片异蔬，如草、草籽，草片等；同时，损伤草莓应不超过 12%（以重量计）；

(2) 就切片而言：有轻微的泥沙杂质但未对产品的外观和食用价值造成明显影响；每 16 盎司产品中有不超过 3/4 平方英寸的无害异蔬、叶帽、叶片等；不超过 6 个长蒂，其中一个可超过 3/4 英寸，或 2 个无法计算面积的小片异蔬，如草、草籽，草片等；同时，损伤草莓应不超过 6%（以重量计）；

(e) 次级：当产品未符合上述 (d) 点要求时，可获得 0-27 分值段中的某一分值。在此分值的的产品无论其总分有多高，其质量级别都不能高于次级（此为限定规则）。

52.1989 产品特性

(a) 综述：产品特性主要包括果实的硬度、完整程度、籽粒状况、和其成形程度（坏草莓和烂草莓）

(1) 坏草莓：适用整粒，是指看似整粒的草莓，只有小于 3/4 的部分保持原形；

(2) 烂草莓：适用整粒和切片，是指草莓过于酥软，以至于成为糊状或不成形。

(b) “A”级：具备良好产品特性的草莓可获得分值段 18-20 中的某一分值。良好产品特性是指产品比较结实，产品形态及籽粒状况未明显影响外观和食用价值，同时：

(1) 就整粒而言，坏草莓和烂草莓的比例总计不应超过 10%（以重量计）；

(2) 就切片而言，坏草莓和烂草莓的比例总计不应超过 20%（以重量计）。

(c) “B”级：具备基本良好产品特性的草莓可获得分值 16 或 17。在此分值的的产品无论其总分有多高，其质量级别都不能高于 B 级（此为限定规则）。基本良好产品特性是指产品相对结实，产品形态及籽粒状况未严重影响外观和食用价值，同时：

(1) 就整粒而言，坏草莓和烂草莓的比例总计不应超过 20%（以重量计）；

(2) 就切片而言，坏草莓和烂草莓的比例总计不应超过 30%（以重量计）。

(d) “C”级：具备相对良好产品特性的草莓可获得分值 14 或 15。在此分值的的产品无论其总分有多高，其质量级别都不能高于 C 级（此为限定规则）。相对良好产品特性是指产品相对结实，同时：

(1) 就整粒而言，坏草莓和烂草莓的比例总计不应超过 30%（以重量计）；

(2) 就切片而言，坏草莓和烂草莓的比例总计不应超过 50%（以重量计）。

(e) “次级”：当产品未符合上述 (d) 点要求时，可获得 0-13 分值段中的某一分值。在此分值的的产品无论其总分有多高，其质量级别都不能高于次级（此为限定规则）。

52.1990/1/2 (略)

52.1993 冷冻草莓评分表

数量、尺寸、包装方式			
标识：规格或其他方式（比如加糖比例）			
包装物上的唛头	包装或样本	平均	
	外箱		
净重（盎司）			
规格			
尺寸			
<5/8 英寸（数量百分比）			
质量要素	分值		
色泽	40	A	36-40
		B	32-35 <u>1/</u>
		C	28-31 <u>1/</u>
		次级	0-27 <u>1/</u>
缺陷	40	A	36-40
		B	32-35 <u>1/</u>
		C	28-31 <u>1/</u>
		次级	0-27 <u>1/</u>
产品特性	20	A	18-20
		B	16-17 <u>1/</u>
		C	14-15 <u>1/</u>
		次级	0-13 <u>1/</u>
总计	100		
风味和气味			
质量等级			

1/ 表示限定规则