



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 35476—2017

---

## 罗汉果质量等级

Quality grades on luohanguo

2017-12-29 发布

2018-07-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：中南林业科技大学、广西壮族自治区分析测试研究中心、中国医学科学院药用植物研究所、桂林莱茵生物科技股份有限公司、广西永福县农业局，广西作物遗传改良生物技术重点开放实验室，广西壮族自治区中国科学院广西植物研究所。

本标准主要起草人：王承南、林葵、马小军、李刚生、罗勇为、莫长明、黄岛平、李典鹏、王森、庄红卫、谷战英、王卫平。



# 罗汉果质量等级

## 1 范围

本标准规定了罗汉果的术语和定义、质量要求与等级、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于干燥后罗汉果的质量等级评定。

本标准不适用于新鲜罗汉果。

## 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 191 包装储运图示标志

GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 20357 地理标志产品 永福罗汉果

中华人民共和国药典 一部(2015年版)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 罗汉果 **luohanguo**

经干燥处理的葫芦科多年生藤本植物罗汉果[*Siraitia grosvenorii* (Swingle) C.Jeffery ex A.M. Lu et Z. Y. Zhang]的完整成熟果实。

### 3.2

#### 响果 **noising fruit by rocking**

当果实被摇动时,因果瓢与果壳分离而发出有撞击声的果实。

### 3.3

#### 长形果 **long-shape fruit**

纵径与横径的比值(果形指数)大于或等于 1.2 的果实。

### 3.4

#### 圆形果 **round-shape fruit**

纵径与横径的比值(果形指数)小于 1.2 的果实。

### 3.5

#### 苦果 **fruit taste bitter**

烤焦或果实内可转化成甜苷的内容物未完全转化,而造成产品带有苦味的果实。

## GB/T 35476—2017

## 4 质量要求与等级

## 4.1 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	金黄色、黄褐色、褐色或绿褐色,有光泽
形态	果形呈球形、卵形、圆柱形或椭圆形,不破损、无霉变、无病虫害、无响果
滋味和气味	具有罗汉果的清甜香味,无烟味、无异味、无苦果

## 4.2 等级规格

应符合表 2 的规定。

表 2 等级规格

等级	果形横径/cm		皂苷 V/(g/100 g)	水浸出物/(g/100 g)	水分/(g/100 g)
	圆形果	长形果			
特级	$\geq 6.36$	$\geq 5.74$	$\geq 1.40$	$\geq 30.0$	$\leq 15.0$
一级	$\geq 5.74$	$\geq 5.26$	$\geq 1.10$		
二级	$\geq 5.26$	$\geq 4.78$	$\geq 0.80$		
三级	$\geq 4.78$	$\geq 4.46$	$\geq 0.50$		

## 4.3 安全卫生要求

4.3.1 微生物限量应符合国家相关标准和有关规定的要求。

4.3.2 污染物、农药残留限量应符合国家相关标准和有关规定的要求。

## 5 检验方法

## 5.1 感官指标

5.1.1 用目视法对产品的色泽、形态进行检验。

5.1.2 用鼻嗅法对气味及异味进行检验。

5.1.3 用手持被检果摇动的办法检验,听到碰撞的声音为响果。

5.1.4 采用口尝对滋味进行检验。

## 5.2 等级规格指标

## 5.2.1 规格

果柄向上,用分级检测板或游标卡尺测果实最大横径。

## 5.2.2 等级指标

### 5.2.2.1 测定样品

将检验过感官、大小的样品,全部粉碎过 40 目筛,放入样品袋,密封保存。

### 5.2.2.2 皂苷 V

按《中华人民共和国药典 一部(2015 年版)》罗汉果含量测定项下的要求执行,标准图谱参见附录 A。

### 5.2.2.3 水浸出物

按《中华人民共和国药典 一部(2015 年版)》罗汉果浸出物项下的要求执行。

### 5.2.2.4 水分

按 GB 5009.3—2016 第一法的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同产地、同品种、同等级、同一批收购的果实组为一个检验批次。

### 6.2 抽样

按 GB/T 20357 中抽样要求执行。

### 6.3 检验分类

#### 6.3.1 交收检验

每批产品交收前,应进行交收检验。交收检验项目包括等级规格、感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

#### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 有下列情形之一者也应进行:

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- b) 正常生产每年进行两次;
- c) 当原料、工艺有重大改变、可能影响产品质量时。

6.3.2.2 型式检验项目为第 4 章所有项目。

### 6.4 判定规则

#### 6.4.1 质量等级判定

产品以第 4 章指标综合判定,以等级较低者为判定等级。

#### 6.4.2 等外品判定

大小规格不符合三级果要求,其余第 4 章指标均符合要求的,判为等外品。

## GB/T 35476—2017

### 6.4.3 果实横径和裂果容许度

6.4.3.1 特级、一级、二级允许有 5% 的果实横径不符合本等级规定的要求,但符合相邻下一等级的要求。其中裂果率不得超过 1%。

6.4.3.2 三级允许有 5% 的果实横径不符合本等级规定的要求。其中裂果率不得超过 1%。

### 6.4.4 合格判定

6.4.4.1 型式检验项目、标志与包装全部符合本标准时,判定该批产品为合格。

6.4.4.2 若检验结果中感官有异味、有虫蛀或安全卫生要求中有一项不符合本标准规定时,则判该批产品为不合格。其他指标不超过两项(含两项)不合格,可从该批产品中加倍抽样复检不合格项一次。标志与包装不合格的,允许整改后复检。若复检仍有一项不符合本标准规定,则判定该批产品为不合格。

## 7 标签、标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 储运图示标志按 GB/T 191 规定执行。

### 7.2 包装

产品用纸盒、塑料袋等包装。亦可根据用户需要采用其他包装。所有包装材料应符合卫生要求和国家相关标准。包装要牢固,并有满足要求的强度。

### 7.3 运输

#### 7.3.1 运输工具

运输工具应清洁、干燥,有防雨防潮设备。

#### 7.3.2 装卸

小心装卸,堆垛牢靠,不得重压。

#### 7.3.3 混运

不得与有毒、有害、有异味或潮湿的物品混运。

### 7.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风的仓库中密闭遮光贮存。存放时应离墙离地 20 cm,不得与有毒、有害、有异味或潮湿、易污染等物品一起存放。仓库应有防蝇、防尘、防鼠设施。



附录 A  
(资料性附录)  
罗汉果皂苷 V 液相色谱图

液相色谱图见图 A.1。

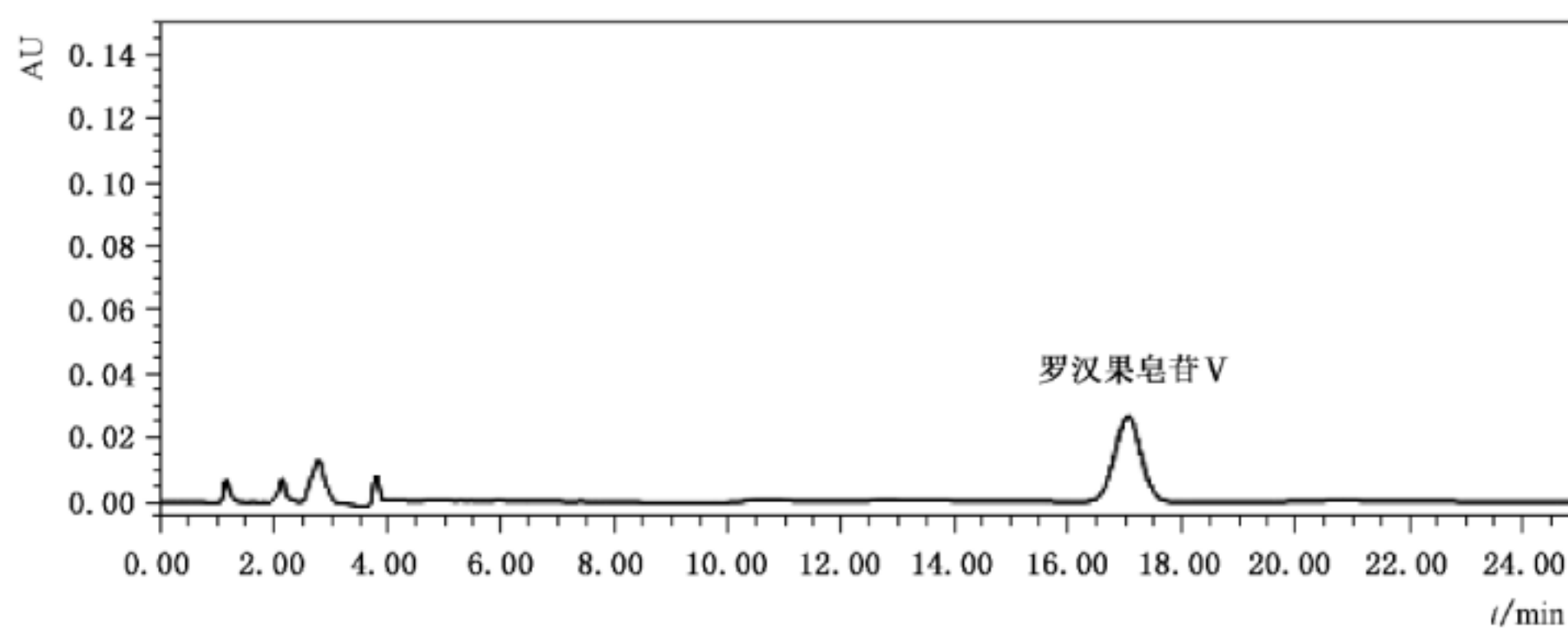


图 A.1 罗汉果皂苷 V 液相色谱图





中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
罗 汉 果 质 量 等 级  
GB/T 35476—2017

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

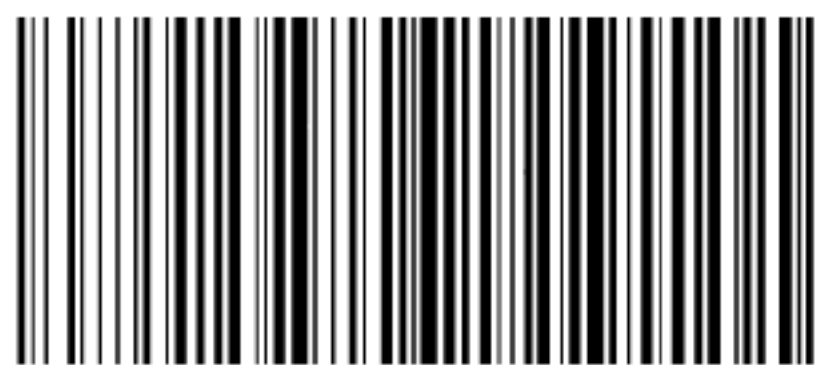
服务热线: 400-168-0010

2017年12月第一版

\*

书号: 155066·1-59407

版权专有 侵权必究



GB/T 35476—2017