

泰国农业标准—榴莲

(TAS 3 - 2013)

本标准适用于鲜食的商业品种的榴莲果，
隶属于Bombacaceae科、
Durio spp. 属植物



质量要求



- ✓ 带柄的整个果实
- ✓ 符合该品种具体特征
- ✓ 新鲜、洁净、无肉眼看见的杂质，果壳上无裂口
- ✓ 无影响榴莲外观的有害生物
- ✓ 无影响榴莲果肉的有害生物为害痕迹
- ✓ 无低温或高温造起来的损伤
- ✓ 成熟的果实中无异常果肉

质量指标

可以分为三个等级如下：



● 特等

品质最好，果壳上尖刺完整，果实中果瓣均完整、且不少于四个，果实形状正常、无损伤痕迹



● 一等

一等榴莲品质良好，果实无或略有损伤痕迹，其中完整的果瓣不少于三个、不完整的有两个，但不造成果实形状异常

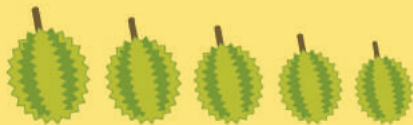


● 二等

果实中完整的果瓣不少于两个、不完整的有两个，但不造成果实形状异常或有损伤痕迹

一等和二等榴莲均可略有由采收前后和运输过程中引起的损伤痕迹，如尖刺断开，有痕迹等（但损伤痕迹加起来不得超过榴莲果壳总面积的10%）

普通商业品种榴莲的大小



每个果实重量如下

- 差尼品种、其重量在1.5 到 4.5 千克之间
- 金枕头品种、其重量在1.5 到6千克之间
- 干尧品种、其重量在1.5到4千克之间
- 金纽品种、其重量在1.3到4千克之间
- 诺赞品种品种、其重量在1.5到4.5千克之间
- 托曼尼品种品种、其重量不少于1千克
- 麒麟品种品种、其重量不少于1千克
- 其他商业品种、其重量不少于0.5千克

大小代码	每个果实重量 (千克)
1	> 4
2	> 3-4
3	> 2-3
4	> 1-2
5	0.5-1

标签和标识

包装材料、包装物、束缚物、标牌和果壳上要注明以下易见的、不易脱落的属实信息内容，即

- 产品名称：要注明“榴莲”和“榴莲品种”
- 净重
- 等级
- 大小代码 和/或 大小
- 生产企业 和/或 进口企业 和/或 销售企业的信息
- 产地：注明原产国
(在泰国国内销售的除外)
- 生产日期 和/或 包装日期

包装

- 榴莲品种、
质量和大小都均匀

- 包装材料干净、
符合卫生要求、无异味
和异物，可以保护榴
果不受损伤



卫生方面

符合良好农业规范(Good Agricultural Practices: GAP) ,
泰国农业标准 - 新鲜果蔬包装厂的良好生产规范 (TAS 9035)

泰国农业标准认证标识



扫描二维码/下载文件



强制性标准： 冷冻榴莲的良好生产规范 (TAS 9046 - 2017)

GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR FROZEN DURIAN

泰国农业与合作社部颁布了泰国农业标准—冷冻榴莲良好生产规范，并于2017年7月30日开始有效。

本标准要求如下

原料：

原料必须经过查验，包括榴莲果成熟度后，再将其进行冷冻

具有生产批次信息，易于召回

冷冻过程： 降温至中心温度（产品中间部位）不超过-18摄氏度

生产加工厂

- ✓ 设计布局适于工作，并符合卫生要求
- ✓ 仪器设备符合生产力、牢固耐用，并易于清洁

运输过程：

运输过程必须保持温度在-18摄氏度或以下



“本强制性标准于2017年7月30日开始有效，未获得许可证的生产加工企业不得出口冷冻榴莲”





本强制性标准实施对象



出口冷冻榴莲生产加工企业



冷冻榴莲出口企业

冷冻榴莲有哪种类型？



整个榴莲果实



带核榴莲果肉



无核榴莲果肉

本标准强制要求的好处

- 确保泰国冷冻产品的质量和安全信任
- 增强泰国出口冷冻榴莲行业的竞争能力
- 提高优质农业产品生产加工水平

出口冷冻榴莲生产加工企业和出口企业可以向“农产品与食品标准局（ACFS）”提出许可申请

电话：(+66)9-5871-2113, (+66)2-561-2277 转 5230

Email: Permitacfs@gmail.com

Line ID: [permitacfs](https://www.line.me/tw/permitacfs)

当地的府农业与合作社厅

或可通过TAS-License系统，即tas.acfs.go.th提出申请



扫描二维码/下载文件



农产品与食品标准制定

标准制定过程符合国际准则，基于科学信息，风险评估和透明性。所有利益相关者的意见均被考虑在内，以确保标准的实用性，并符合世贸组织（WTO）框架下的协议。

农产品与食品的认证系统

为确保泰国食品对消费者的安全，从养殖到加工成最终产品，食品的全产业链均必须经过监管。为符合相关国际标准和确保贸易伙伴国家的承认，认证机构（CB）或检查机构（IB）对生产加工企业的认证发挥了重要作用。农产品与食品标准局（ACFS）负责给上述 CBs/IBs 提供了农产品与食品方面的认证。目前，本单位按照 ISO/IEC 17011: 2004 运行工作（认证机构认证合格评定机构的通用要求）

生产系统的认证涉及到系统和产品的评价，以符合良好农业规范（GAP）、良好生产规范（GMP）危害分析的临界控制点（HACCP）和/或有机农业认证（ORGANIC）标准中的要求

系统和产品认证的认证标志可分为两类，即自愿性的和强制性的“Q”标志



自愿性标准的认证标志



强制性标准的认证标志





泰国出口企业

BS World Food Co.,Ltd.

299 Moo 12 Nakha Langsuan Chumphon,
Thailand, 86110
Tel: (+66)9-3576-2987
Email: bsworldfood.cp@gmail.com

Chanthaburi Global Foods Co., Ltd.

99/11 m.9 T.Makham, A.Makham Chanthaburi,
Thailand, 22150
Tel: (+66)8-6417-3155
Fax: (+66)3-935-4535
Website: <http://www.cgfreezedry.com>
Email: cgfreezedry@cgfreezedry.com

I.T. Foods Industries Co., Ltd.

Samutsakorn Industrial Estate
39/108 Moo 2 Bangkrajaow, Muang, Samutsakorn,
Thailand, 74000
Tel: (+66)3-4490-4614 Ext. 13 or 45
Fax: (+66)3-449-0460
Website: www.itfoods.co.th
Email: sales@itfoods.co.th

Malee Chuanchim

14/1 Municipal 3 Road, Khlung, Chanthaburi,
Thailand, 22110
Tel: (+66)9-7007-6332 , (+66)8-1903-9248

Shine Forth Co., Ltd.

89/95-98 Moo 9, Thai Market, Klong Song,
Klong Luang, Pathumthani, Thailand, 12120
Tel: (+66)2-8326-7878
Website: www.fruitcellar.net
Email: fruit@fruitcellar.net

SinoThai Freeze & Dry

130-132 Sindhorn Bldg. Tower3 15th FL.
Wireless Rd.,Lumpini, Patumwan, Bangkok,
Thailand, 10330
Tel: (+66)2-2630-2991
E-Mail: jetika.v@freezedry.co.th

Sunthorn Organic Farm

Rap Ro, Tha Sae, Chumphon, Thailand, 86140
Distributed By: Shine Forth Co.,Ltd.
89/95-98 Moo 9, Thai Market, Klong Song,
Klong Luang, Pathumthani, Thailand, 12120
Tel: (+66)2-8326-7878
Email: fruit@fruitcellar.net
Website: www.fruitcellar.net

Thai Ready Foods Co., Ltd.

29 Moo 9 Nadee, Mueang, Samutsakhon,
Thailand, 74000
Tel: (+66)3-441-1385

冷冻榴莲加工产品

椰奶榴莲干糯米饭



榴莲酥片



真空冷冻干燥榴莲腰果仁



榴莲压片



奶酪榴莲脆片



现在已进入了泰国水果之王—榴莲的旺季，由于在其成熟季初期，采收量仍较少、价格昂贵，但又广受消费者的喜爱，所以要注意卖家是否把未成熟的榴莲来进行销售为此，泰国农业司提供以下方法，让我们从榴莲的外部特征来识别已经成熟可食的榴莲



果柄

末端膨大，关节处较明显



枝柄

坚硬、深色，
且用手摸的话会感觉粗糙



尖刺

顶端干、深褐色、
易脆和易断



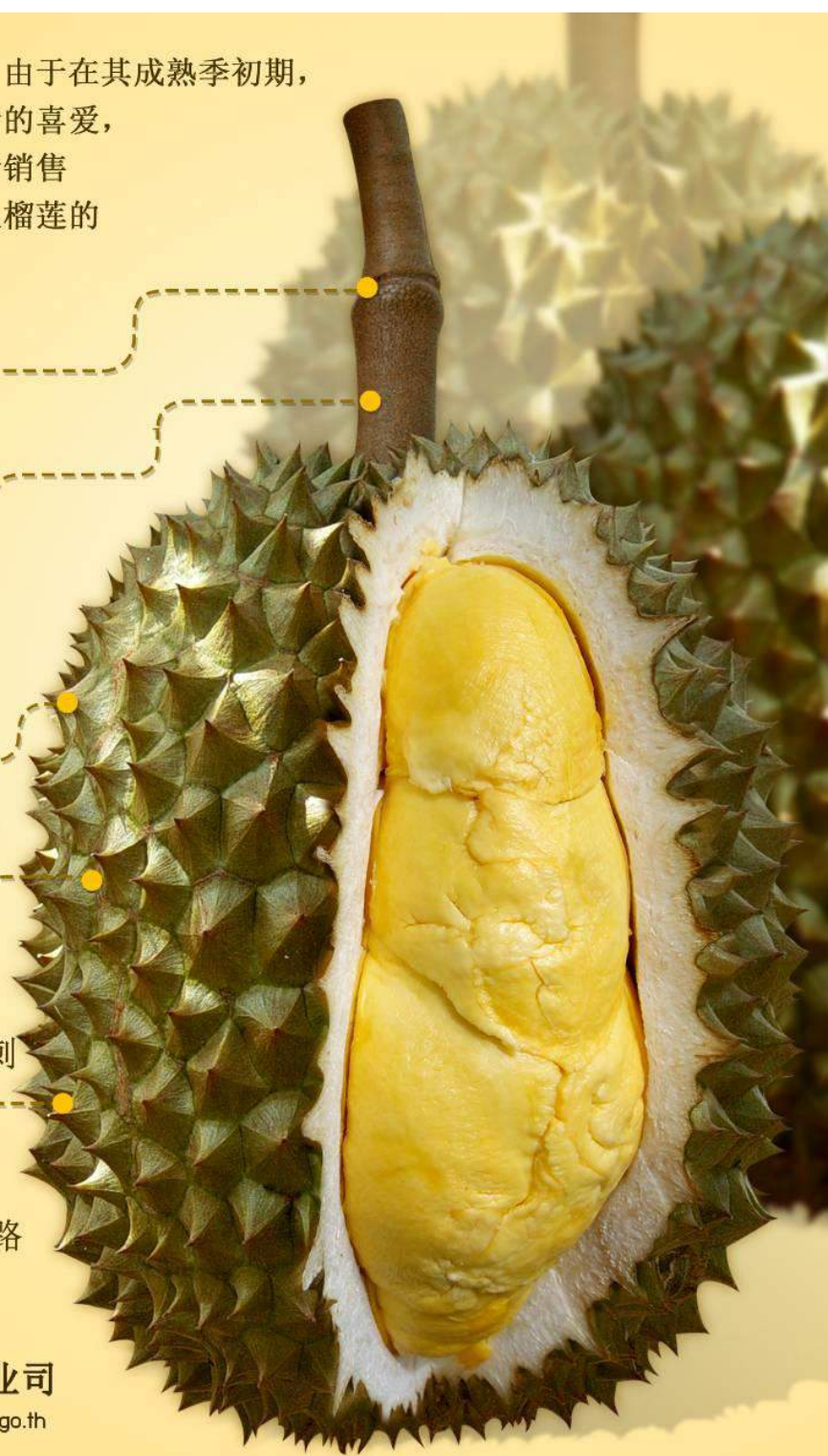
尖刺沟

尖刺沟较大，
且用手捏住相邻的两个尖刺
会觉得有弹性



果瓣

两个果瓣之间有明显的纹路



泰国农业与合作社部农业司

电话: 0-2579-0151-8 网址: www.doa.go.th