

紅龍果果實評鑑標準

修訂日期：111/08/22

配 比	項 目	評分比 重(%)	111 年標準說明	操作方法
客 觀 標 準	重 量	20	單果重未達 500g 不予計分；果重達 701g~800g 為滿分 20 分。700g 以下，每減少 1-10g 減 1 分；800g 以上每增加 1-10g 減 1 分。 ☐ 501~520g 者 1 分； ☐ 521~530g 為 2 分； ☐ 531~540g 為 3 分； ☐ 601~610g 為 10 分； ☐ 651~660g 為 15 分； ☐ 661~670g 為 16 分； ☐ 671~680g 為 17 分； ☐ 681~690g 為 18 分； ☐ 691~700g 為 19 分； ☐ 701~800g 為 20 分； ☐ 801~810g 為 19 分；	逢機選取 5 顆果實以電子磅秤進行測量計分，取其平均值再依左欄說明換算積分。
	糖 度	30	單果果萼與果心兩部位汁液平均後之可溶性固形物讀值 17.0° Brix 為 20 分，每增加 0.2° Brix 加 1 分，減少 0.2° Brix 減 1 分。(高於 19° Brix 均以 30 分計；低於 15° Brix 不予計分)。	利用數字型糖度計進行測量。逢機選取 2 顆果實，取果萼與果心共 2 部位之果肉汁液進行測量，每樣品重複 2 次，所獲讀值平均數依左欄說明計分。
	驗 證	5	主動出示臺灣農產生產追溯 QR-Code 條碼或是 1 個月內農藥殘留合格證明為 1 分，友善耕作證明 2 分，產銷履歷(TGAP) 驗證證書為 3 分，有機驗證證書為 4 分，產銷履歷 PLUS、GlobalG.A.P.或其它國際認證為 5 分。	於報名表單檢附 QR-Code 條碼、農藥殘留檢驗報告書、友善耕作證明、產銷履歷驗證、有機農產品驗證證書、產銷履歷 PLUS、GlobalG.A.P.、清真驗證等證書編號為準，申請中或是無法出示有效期限內的證明文件或是不主動提出者不計分。

主 觀 標 準	外 觀	20	包含果形、大小、鱗片整齊度，光澤感、清潔度等項目之整體表現及果實的賣相給予評分。 ☐整體均一性(10 分)：視個別果實間的大小整齊度予以扣分 ☐果皮(10 分)：若有著色不均、病斑、蟲咬、光澤感、藥斑、鱗片黃化、裂果等予以扣分	各評審依據樣品整體性予以給分。 ※只要單一果實，果皮病斑與蟲斑超過整顆果實 1/3 者，則本項評比以零分計分 ※只要單一果實開裂至果肉者，本項評比以零分計分。
	風 味 與 口 感	25	☐風味：(15 分) 香味、草腥味、酸味、甜味。 ☐口感：(10 分) Q 度、脆度、水分。	逢機選取 2 粒果實，分切成 10 份，交由各評審進行官能品評。

“**紅肉組**”紅龍果 果實評鑑標準

修訂日期：111/08/22

配 比	項 目	評分比 重(%)	111 年版方法說明	操作方法
客 觀 標 準	重 量	20	單果重未達 500g 不予計分；果重達 701g~800g 為滿分 20 分。700g 以下，每減少 1-10g 減 1 分；800g 以上每增加 1-10g 減 1 分。如： ☐ 501~520g 者 1 分； ☐ 521~530g 為 2 分； ☐ 531~540g 為 3 分； ☐ 601~610g 為 10 分； ☐ 651~660g 為 15 分； ☐ 661~670g 為 16 分； ☐ 671~680g 為 17 分； ☐ 681~690g 為 18 分； ☐ 691~700g 為 19 分； ☐ 701~800g 為 20 分； ☐ 801~810g 為 19 分；	逢機選取 5 顆果實以電子磅秤進行測量計分，取其平均值再依左欄說明換算積分。
	糖 度	30	單果果萼與果心兩部位汁液平均後之可溶性固形物讀值為 19.0° Brix 為 20 分，每增加 0.2° Brix 加 1 分，減少 0.2° Brix 減 1 分(高於 21° Brix 均以 30 分計；低於 17° Brix 不予計分)。	利用數字型糖度計進行測量。逢機選取 2 顆果實，取果萼與果心共 2 部位之果肉汁液進行測量，每樣品重複 2 次，所獲讀值平均數依左欄說明計分。
	驗 證	5	主動出示臺灣農產生產追溯 QR-Code 條碼或是 1 個月內農藥殘留合格證明為 1 分，友善耕作證明 2 分，產銷履歷 (TGAP) 驗證證書為 3 分，有機驗證證書為 4 分，產銷履歷 PLUS、GlobalG.A.P. 或其它	於報名表單檢附 QR-Code 條碼、農藥殘留檢驗報告書、友善耕作證明、產銷履歷驗證、有機農產品驗證證書、產銷履歷 PLUS、GlobalG.A.P.、清真驗證等證書編號為準，申請中或是無法出示有效期限內的證明文件或是不主動提

			國際認證為 5 分。	出者不計分。
主 觀 標 準	外觀	20	包含果形、大小、鱗片整齊度，光澤感、清潔度等項目之整體表現及果實的賣相給予評分。 ☐ 整體均一性(10 分)：視個別果實間的大小整齊度予以扣分 ☐ 果皮(10 分)：若有著色不均、病斑、蟲咬、光澤感、藥斑、鱗片黃化、裂果等予以扣分	各評審依據樣品整體性予以給分。 ※只要單一果實，果皮病斑與蟲斑超過整顆果實 1/3 者，則本項評比以零分計分 ※只要單一果實開裂至果肉者，本項評比以零分計分。
	風味與口感	25	☐ 風味：(15 分) 香味、草腥味、酸味、甜味。 ☐ 口感：(10 分) Q 度、脆度、水分。	逢機選取 2 粒果實，分切成 10 份，交由各評審進行官能品評。

“多元色彩組”紅龍果 果實評鑑標準

修訂日期：111/08/22

配 比	項 目	評分比 重(%)	111 年版方法說明	操作方法
客 觀 標 準	重 量	20	單果重未達 500g 不予計分；果重達 701g~800g 為滿分 20 分。700g 以下，每減少 1-10g 減 1 分；800g 以上每增加 1-10g 減 1 分。如： ☐ 501~520g 者 1 分； ☐ 521~530g 為 2 分； ☐ 531~540g 為 3 分； ☐ 601~610g 為 10 分； ☐ 651~660g 為 15 分； ☐ 661~670g 為 16 分； ☐ 671~680g 為 17 分； ☐ 681~690g 為 18 分； ☐ 691~700g 為 19 分； ☐ 701~800g 為 20 分； ☐ 801~810g 為 19 分；	逢機選取 5 顆果實以電子磅秤進行測量計分，取其平均值再依左欄說明換算積分。
	糖 度	30	單果果萼與果心兩部位汁液平均後之可溶性固形物讀值為 18.0°Brix 為 20 分，每增加 0.2°Brix 加 1 分，減少 0.2°Brix 減 1 分(高於 20°Brix 均以 30 分計；低於 16°Brix 不予計分)。	利用數字型糖度計進行測量。逢機選取 2 顆果實，取果萼與果心共 2 部位之果肉汁液進行測量，每樣品重複 2 次，所獲讀值平均數依左欄說明計分。
	驗 證	5	主動出示臺灣農產生產追溯 QR-Code 條碼或是 1 個月內農藥殘留合格證明為 1 分，友善耕作證明 2 分，產銷履歷 (TGAP) 驗證證書為 3 分，有機驗證證書為 4 分，產銷履歷	於報名表單檢附 QR-Code 條碼、農藥殘留檢驗報告書、友善耕作證明、產銷履歷驗證、有機農產品驗證證書、GlobalG.A.P.、清真驗證等證書編號為準，申請中或是無法出示有效期限內的證明文件或是

			PLUS、GlobalG.A.P.或其它 國際認證為 5 分。	不主動提出者不計分
主 觀 標 準	外 觀	20	包含果形、大小、鱗片整齊度，光澤感、清潔度等項目之整體表現及果實的賣相給予評分。 ☐整體均一性(10 分)：視個別果實間的大小整齊度予以扣分 ☐果皮(10 分)：若有著色不均、病斑、蟲咬、光澤感、藥斑、鱗片黃化、裂果等予以扣分	各評審依據樣品整體性予以給分。 ※只要單一果實，果皮病斑與蟲斑超過整顆果實 1/3 者，則本項評比以零分計分 ※只要單一果實開裂至果肉者，本項評比以零分計分。
	風 味 與 口 感	25	☐風味：(15 分) 香味、草腥味、酸味、甜味。 ☐口感：(10 分) Q 度、脆度、水分。	逢機選取 2 粒果實，分切成 10 份，交由各評審進行官能品評。