

DB 36

江西省地方标准

DB 36/T ×××. 1—2014

井冈蜜柚 第一部分：商品果

Jinggang honey pomelo Part 1: Commodity fruit

(征求意见稿)

2014 - ×× - ××发布

2014 - ×× - ××实施

江西省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 品种与分级	1
5 要求	2
6 试验方法	4
7 检验规则	5
8 包装	5
9 标志、运输、贮存	6

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2009进行编写。

DB36/T XXXX-2014《井冈蜜柚》按部分发布，拟分为以下两个部分

第1部分：井冈蜜柚 第一部分：商品果

第2部分：井冈蜜柚 第二部分：生产技术规程

本部分为DB36/T XXX.1-2014的第1部分

本标准由江西省质量技术监督局归口。

本标准起草单位：吉安市果业局、新干县果业局、吉安市标准化信息所。

本标准主要起草人：曾平章、曾友平、廖云勇、廖学林、习海军、周小钢、肖光华、肖招娣、邓春华、黄其高、张彦斌、彭萍华、聂建春。

井冈蜜柚 第一部分:商品果

1 范围

本标准规定了井冈蜜柚的术语、定义、品种与分级、技术要求、试验方法、验收规则、包装、标志、运输与贮存。

本标准适用于井冈蜜柚品种系列分类与鉴别、收购、加工和销售的分级要求。

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 8210-2011 出口柑桔鲜果检验方法

GB/T 6195-1986 水果、蔬菜维生素 C 含量测定法(2,6-二氯靛酚滴定法)

GB/T 5009.17-2003 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19-2008 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20-2003 食品中有机磷农药残留量的测定方法

GB/T 5009.38-2003 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB 8855-2008 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB/T 13607-1992 苹果、柑桔包装

3 术语与定义

3.1

井冈蜜柚 Jinggang honey pomelo

井冈蜜柚是指以金沙柚、桃溪蜜柚、泰和沙田柚为主栽品种,在吉安市生产栽培的具有地方特色的优质蜜柚品种产品的总称。

4 品种与分级

4.1 品种

4.1.1 品种来源

金沙柚来源于新干县三湖镇,桃溪蜜柚来源于新干县桃溪乡,泰和沙田柚由泰和县澄江镇于 1937 年从广西引进经驯化培育而成。

4.1.2 品种划分

4.1.2.1 划分条件

以果实形状、重量、色泽、成熟期、固形物、含酸量、固酸比、种子数以及树形、树势等划分为金沙柚、桃溪蜜柚和泰和沙田柚。见表1

4.1.2.2 划分原则

主要以树形、果实外观、成熟期鉴别各品系。条件不符者为非本标准品系。

表1 井冈蜜柚品种分类

品种	金沙柚	桃溪蜜柚	泰和沙田柚
果实形状	梨形，偶有葫芦形，端正，果皮光滑	果实葫芦形或梨形，果蒂端多不规则，果皮较粗糙	果实葫芦形或梨形
单果重(g)	650~1250	800~1500	800~2000
色泽	橙黄	橙黄	黄色
成熟期	10月上中旬	9月中下旬	11月中旬
固形物(%)	11.5~13	11~12	11~20
总酸(%)	0.5	0.6	0.5以下
风味	肉质脆嫩、汁多化渣，甜酸适度、口味纯正	质地脆嫩，汁多化渣，甜酸有浓香，无麻苦味	质地脆嫩，汁多化渣，甜酸可口，无麻苦味
种子数(粒)	≤100	≤60	≤200
植物学特性	树性强壮，干性强，树冠半圆形，大枝开张，小枝粗壮；单身复叶，叶色浓绿，长椭圆形，翼叶心脏形，中大，主侧脉正，反面凸起。果实梨形，偶有葫芦形，果形端正，果面较光滑，果皮成熟时呈橙黄色，油胞不凸出，较细密。金沙柚自花结实率高，结果性能良好。	树势强健，树冠半圆头形，叶色浓绿，叶片内卷，叶长椭圆形，前端稍尖，翼叶中等大，为心脏型，叶缘浅波状，腊质较厚，枝梢有少量毛茸和短刺，短刺长0.3—0.7cm。果实葫芦形或梨形，果蒂端多不规则，果面较粗糙，果顶中心微凹，果皮成熟时呈橙黄色，油胞凸起较大，稍稀。	树冠高大，圆头形（半球形、扁圆形），长势强健旺盛，枝梢较密，幼龄树枝干上有小刺，叶卵圆形，翼叶中等大，心形，果实葫芦形或梨形，果蒂部短颈状，果实底平或微凹，常有一个圆脐形的印环，是沙田柚的特征之一，果皮黄色，中等厚，囊瓣长肾形，中心柱小，充实。
主要区别	品种的主要区别在于树形姿态、枝条短刺、果实形状，果皮油胞、汁胞色泽，风味。		

4.2 井冈蜜柚的分级

井冈蜜柚依外观指标、理化指标及卫生指标分为一级、二级、三级。

5 要求

5.1 外观指标

5.1.1 金沙柚外观指标

见表2

表2 金沙柚分级

级别	项 目					
	果重	色泽	光洁度	成熟度	风味	种子数
一级	900g 以上	橙（金）黄色，鲜艳有光泽，初采果允许果面淡黄绿色，但绿色面积不超过 20%。	果面光洁，端正，无日灼和机械损伤，无病虫害斑点。	80% 以上	具有金沙柚固有风味，肉质脆嫩、汁多化渣，甜酸适度，口味纯正。	100 粒以下
二级	800~900g	橙（金）黄色，鲜艳有光泽，初采果允许果面淡黄绿色，但绿色面积不得超过 30%	果面光洁，无裂口破损擦伤、日灼和溃疡病斑，锈斑面积不超过 5%，蚧点或斑点在 20 个以下	70% 以上		
三级	650~800g	橙（金）黄色，初采果允许果面淡黄绿色，但面积不得超过 50%	果面光洁，无裂口破损擦伤、日灼和溃疡病斑，锈斑面积不超过 10%，蚧点或斑点在 50 个以下			

5.1.2 桃溪蜜柚外观指标

见表3

表3 桃溪蜜柚外观指标

级别	项 目					
	果重	色泽	光洁度	成熟度	风味	种子数
一级	1000g 以上	橙黄色，鲜艳有光泽，初采果允许果面淡黄绿色，但绿色面积不超过 30%。	果面光洁，端正，无日灼和机械损伤，无病虫害斑点。	80% 以上	具有桃溪蜜柚固有风味，果汁饴糖色，汁多，质地脆嫩，化渣，风味甜爽有浓香，后味纯正，无麻苦味。	60 粒以下
二级	900~1000g	橙黄色，初采果允许果面淡黄绿色。	果面光洁，无裂口破损擦伤、日灼和溃疡病斑，锈斑面积不超过 5%，蚧点或斑点在 20 个以下。	70% 以上		
三级	800~900g		果面光洁，无裂口破损擦伤、日灼和溃疡病斑，锈斑面积不超过 10%，蚧点或斑点在 50 个以下。			

5.1.3 泰和沙田柚外观指标

见表4

表4 泰和沙田柚外观指标

级别	项 目					
	果重	色泽	光洁度	成熟度	风味	种子数
一级	1000g 以上	橙黄色，鲜艳有光泽，初采果允许果面淡黄绿色，但绿色面积不超过 20%。	果面光洁，端正，无日灼和机械损伤，无病虫害斑点。	80% 以上	具有泰和沙田柚固有风味，果汁饴糖色，汁多，质地脆嫩，化渣，风味甜爽有浓香，后味纯正，无麻苦味。	200 粒以下
二级	900~1000g	橙黄色，初采果允许果面淡黄绿色，但绿色面积不超过 30%。	果面光洁，无裂口破损擦伤、日灼和溃疡病斑，锈斑面积不超过 5%，蚧点或斑点在 20 个以下。	70% 以上		
三级	800~900g		果面光洁，无裂口破损擦伤、日灼和溃疡病斑，锈斑面积不超过 10%，蚧点或斑点在 50 个以下。			

5.2 理化指标

见表 5

表5 理化指标

项 目	指 标								
	金沙柚			桃溪蜜柚			泰和沙田柚		
	一级	二级	三级	一级	二级	三级	一级	二级	三级
可溶性固形物/(%) \geq	12.5	11.5	10.0	11.5	10.5	10	13.0	12.0	11.0
总糖(以还原糖计)/(%) \geq	9.5	8.5		9	8.0		10.0	9.0	
总酸(以柠檬酸计)/(%)	0.5~0.6			≤ 0.6	0.6~0.76		≤ 0.5		
维生素 C/(mg/100g)	55.0~90.0			65.0~110.0			100.0~200.0		

5.3 卫生指标

见表 6

表6 卫生指标

项 目	指 标
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.01
六六六/(mg/kg)	≤ 0.2
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.1
甲拌磷	不得检出
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤ 0.4
倍硫磷/(mg/kg)	≤ 0.05

6 试验方法

6.1 重量检验,用精确盘秤称重。

6.2 外观指标

果实形状、色泽、光洁度和成熟度用目测检验,风味以品尝鉴别,种子数以数粒检验。

6.3 可溶性固形物

按GB/T 8210-2011中相关规定进行。

6.4 总糖

按GB/T 8210-2011中相关规定进行。

6.5 总酸

按GB/T 8210-2011中相关规定进行。

6.6 维生素 C

按GB/T 6195-1986中相关规定进行。

6.7 卫生指标

按GB/T 5009.38-2003中相关规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

由同一生产单位，同一品种、同一等级、同一包装、同一贮存条件的井冈蜜柚作为一个检验批次。

7.2 取样

在成批初选果品中，随机抽样品果，应在量多的部位，上、中、下三层抽样，抽样数不得少于2%，亦可按GB/T 8855-2008规定的取样方法进行。

7.3 交收检验

每批产品应经生产单位质量检验部门检验合格并附有合格证方可交收，交收检验项目包括感官指标、可溶性固形物、净含量、包装和标志。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准 5.1、5.2、5.3 规定的项目。

7.4.2 有下列情形之一者应进行型式检验：

- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- 质量监督机构提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 三个级别的果实必须符合外观要求、理化指标、卫生指标的规定。

7.5.2 原则上按外观指标分级，不得有隔级果，次级果超过 10%，应降一个等级；若有一项不合要求，亦降一个等级；不够三级的果实，应视为级外果。

7.5.3 不符合卫生指标的果品，不得食用。

7.5.4 若对外观要求判定果品等级质量有异议时，理化指标可作为仲裁依据。

8 包装

8.1 包装方法

8.1.1 纸箱包装

8.1.2 纸箱规格：6个装、4个装和2个装（详见表6）

表7 蜜柚包装规格表（长×高×宽，cm）

装果个数	级别			极限偏差
	一级	二级	三级	
6个	50×32×18	50×30×18	48×30×16	±1cm
4个	36×32×18	35×30×18	——	
2个	36×16×18	35×16×18	——	

8.1.3 包装好的成品箱：应用 60mm 的无水胶带紧密粘合纸箱上下面活页接缝处，或用金属爪钉钉牢。

8.2 包装材料

8.2.1 纸箱材料

- ①一类（高档）材料：用干燥、无破损，进口 300g 牛皮卡面底纸或进口 165g 瓦楞纸。
- ②二类（中档）材料：用干燥、无破损，国产 300g 牛皮卡面底纸或国产 180g 瓦楞纸。
- ③三类（低档）材料：用干燥、无破损，国产 300g 箱板纸或 180g 国产瓦楞纸。

8.2.2 捆扎材料

用不小于60mm宽无水胶带或金属爪钉。

8.3 对内包装物的要求

- 8.3.1 包装的果实不得有腐烂、伤果、病果、虫害果出现。
- 8.3.2 出口甜柚和礼品用甜柚每个果实用白薄膜（聚乙烯）包裹。
- 8.3.3 2个装甜柚包装小箱设计要精致，标志和图案色彩要美观、鲜明。

9 标志、运输、贮存

9.1 标志

包装箱上标有品名、产地、等级、净重、装箱日期、储存期限、规格、易腐、防雨和防压等标志。

9.2 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味，并有防雨、防潮和防污损设备，严禁蛮装蛮卸。

9.3 贮存

贮存应通风、隔热和防鼠，堆码不超过8层。常温贮存金沙柚保鲜期为60d，泰和沙田柚保鲜期为100-120d，桃溪蜜柚不宜久存，宜以鲜销为主。