

汉源安乐优质晚熟黄果柑协会团体标准

T/HYHGG 1-2021

地理标志证明商标 汉源黄果柑

（征求意见稿）

2021 – XX-XX 发布

2021 – XX-XX 实施

汉源安乐优质晚熟黄果柑协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由汉源安乐优质晚熟黄果柑协会提出并归口。

本文件起草单位：汉源安乐优质晚熟黄果柑协会、四川万豪企业管理咨询有限公司等。

本文件主要起草人：羊波涛、陈瑶等。

地理标志证明商标 汉源黄果柑

1 范围

本文件规定了汉源黄果柑的果实质量要求、检验、包装和标志、运输和贮存。
本文件适用于汉源县行政区域内黄果柑的质量和贮运等要求。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2762 食品中污染物限量
GB 2763 食品中农药最大残留限量
GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB/T 5009.38 蔬菜、水果的卫生标准的分析方法
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法
GB/T 12456 食品中总酸的测定

3 生产地域范围

四川省雅安市汉源县安乐乡、白岩乡、万工乡、桂贤乡、大树镇、富泉乡、唐家乡、富春乡、丰厚乡、大田乡、前域乡、大岭乡、乌斯河镇、晒经乡、料林乡、富庄镇、小堡乡、九襄镇、河西乡、富林镇、顺河乡、河南乡共22个乡镇。

4 术语与定义

4.1

汉源黄果柑

产自汉源县现辖行政区域内，桔、橙天然杂交中选育出的晚熟柑类单系，果实2月~3月成熟上市，具有果味酸甜适口、果粒饱满多汁特点的晚熟、优质、丰产、适应性强的黄果柑。

5 果实质量要求

5.1 感官指标

果形形状一致，果蒂完整平齐、无萎蔫现象，全果着色，色泽均匀，果面鲜洁，无日灼伤、刺伤、虫伤、擦伤、碰压伤、裂口及腐烂现象，果肉脆嫩或柔软，果汁丰富，无枯水、粒化现象，风味甘甜、甜酸适度。

5.2 理化指标

项目，单位	指标
可溶性固形物，%	≥ 11.20
总酸，%	≤ 0.736
总糖，%	≥ 8.6
维生素C，mg/100g	≥ 29.3
单果重，g	≥ 199.06

5.3 卫生指标

应符合GB 2762、GB 2763水果类指标的规定。

6 检验

6.1 检验方法

6.1.1 感官检验

按照GB/T 8210的规定执行。

6.1.2 理化指标

6.1.2.1 可溶性固形物

按照GB/T 8210的规定执行。

6.1.2.2 总酸

按照GB/T 12456的规定执行。

6.1.2.3 总糖

按照GB 5009.7的规定执行。

6.1.2.4 维生素C

按照GB 5009.86的规定执行。

6.1.2.5 单果重

按照GB/T 8210的规定执行。

6.1.3 卫生指标

按GB/T 5009.38的规定进行。

6.2 检验批次

同等级、同一批作为一个检验批次。

6.3 抽样方法

6.3.1 抽样样品应具有代表性，应参照包装日期在全批货物的不同部位抽样，样品的检验结果适用于整个检验批。

6.3.2 在检验中如果发现问题，可以酌情增加抽样数量。

6.4 检重

在验收时，每件包装内的果实应符合规定重量和数量，如有短缺，应按规定补足。

6.5 型式检验

6.5.1 前后两次检验，结果差异较大。

6.5.2 型式检验为本标准规定的全部要求。

6.5.3 在每年采摘初期或国家质量监督管理部门提出型式检验要求时进行。

7 包装、标志、标签

7.1 包装

7.1.1 包装容器应坚实、牢固、干燥、清洁卫生，无不良气味，对产品应具充分的保护性能。内外包装材料及制备标记所用的印色与胶水应无毒性。

7.1.2 同一批货物包装一致，每一包装件内应是同一产地、同一批次采收、同一等级规格、同等成熟度。

7.1.3 包装时切勿将树叶、枝条、纸袋、尘粉、石砾等杂物或者污染物带入容器，避免污染果实，影响外观。

7.1.4 用于冷藏的可根据冷库的具体情况选择采用适宜的贮藏容器，出库后再按规定进行分级包装。

7.1.5 包装容器应留小通风孔，通风孔的总面积不得大于侧面总面积的10%。

7.2 标志

同批货物的标志，在形式上和内容上应完全统一。包装上应标明品种、产地、执行标准编号、果品质量等级、装箱日期、体积、小心轻放、防雨、防压等相关储运图示标记。

7.3 标签

标签字迹应清晰、完整、准确。

8 运输、贮藏

8.1 采后立即按照标准规定的质量条件挑选分级，包装验收。

8.2 黄果柑应批次分明，堆码整齐，环境清洁，通风良好，严禁烈日暴晒、雨淋，注意防热。

8.3 贮放和装卸时应轻搬轻放，运输工具应清洁卫生，严禁与有毒、有异味等有害物品混装、混运，堆码高度控制在6层以内。

8.4 贮存应经2 d~3 d预冷达到最终冷藏温度后方可入库，冷藏库内适宜温度为4℃~8℃，适宜的相对湿度为85%~95%；应分等级、包装规格堆放，包装容器应使用适合冷库环境的材料制成，批次应分明、堆码整齐。