

T/XPGJ

团 体 标 准

T/XPGJ 002—2021

溱浦脐橙

(征求意见稿)

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

溱浦县柑橘产销协会 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。

本文件由溆浦县柑橘产销协会提出并归口。

本文件起草单位：溆浦县柑橘产销协会。

本文件主要起草人：黄友武。

本文件首次发布。

引 言

溆浦位处湖南省西部，沅水中游，气候温暖适宜，地理环境优越，特别适宜柑橘种植。溆浦素有“桔乡”之称，自战国始，溆浦脐橙便被注入了浓厚的文化气息和历史传承。溆浦县作为湖南省柑桔的主产地之一，脐橙产业也成为了溆浦的农业经济支柱之一。溆浦脐橙在湖南，甚至于全国都有一定的影响力。

为保护、延续溆浦脐橙的文化历史，保证溆浦脐橙的产品质量，推动溆浦柑橘经济产业发展，本协会组织制定了《溆浦脐橙》团体标准。

溆浦脐橙

1 范围

本文件规定了溆浦脐橙的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。本文件适用于溆浦脐橙。

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/T191 包装储运图示标志
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 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 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 12947 鲜柑橘
GB/T 13607 苹果、柑桔包装
GB/T 21488 脐橙
NY/T 1189 柑橘储藏
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

溆浦脐橙

产于湖南省怀化市溆浦县所辖乡镇，具有外观成椭圆形或鹅蛋形，果色橙红，果皮光滑，果顶微凸，有脐且多为闭脐；果肉细嫩而脆，化渣多汁，果汁酸甜可口，风味浓郁，富有香气等特性的脐橙。

4 要求

4.1 基本要求

果实达到适当成熟度采摘，成熟状况应与市场要求一致，采摘初期允许果实有绿色面积（ $\leq 1/3$ ），必要时允许脱绿处理；合理采摘，果实完整新鲜；果面洁净；风味正常。

4.2 分等

在符合基本要求的前提下，按感官指标和理化指标分为特等、一等和二等，达不到二等指标的，视为等级外果，具体见表1。

表1 淑浦脐橙分等

项目		等级		
		特等	一等	二等
感官指标	果形	果形端庄，呈椭圆形或鹅蛋形，果顶微凸，有脐且多为闭脐，形状趋于一致	果形端庄，呈椭圆形或鹅蛋形，果顶微凸，有脐且多为闭脐，形状较一致	果形端庄，呈椭圆形或鹅蛋形，果顶微凸，有脐且多为闭脐，无明显畸形
	色泽	果色橙红，着色良好，色泽整齐，着色率 $\geq 90\%$	果色橙红，着色良好、均匀，着色率 $\geq 80\%$	
	果面	果面洁净，极少有伤疤、病虫害和药迹等，斑痕合并面积 $\leq 1.0 \text{ cm}^2$ ，最大单个斑点面积 $\leq 0.3 \text{ cm}^2$ ，果皮光亮，果蒂平滑	果面洁净，可有轻微斑痕，斑痕合并面积 $\leq 2.0 \text{ cm}^2$ ，最大单个斑点面积 $\leq 0.5 \text{ cm}^2$	果面洁净，允许有少量斑痕，斑痕合并面积 $\leq 3.0 \text{ cm}^2$ ，最大单个斑点面积 $\leq 1.0 \text{ cm}^2$
	果皮厚度（赤道部），mm	≤ 6.0	≤ 6.0	≤ 7.0
	风味	果肉细嫩而脆，化渣多汁，果汁酸甜适口，风味浓郁，富有香气，无粒化枯水、水肿、异味等非正常风味	果肉细嫩而脆，化渣多汁，果汁酸甜适口，风味浓郁，富有香气，不应有明显粒化枯水、水肿，无异味	

4.3 分级

同等别果依据果实横径大小分为4L、3L、2L、L、M、S六个级别，大于4L或小于S均视为等外级果品，具体见表2。

表2 淑浦脐橙分级

项目	级别					
	4L	3L	2L	L	M	S
横径，mm	$90.0 \leq \phi < 100.0$	$85.0 \leq \phi < 90.0$	$80.0 \leq \phi < 85.0$	$75.0 \leq \phi < 80.0$	$70.0 \leq \phi < 75.0$	$60.0 \leq \phi < 70.0$

4.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
可溶性固形物，%	≥ 12
酸含量，g/100 mL	1.0~1.1
固酸比	≥ 10.0
可食率，%	≥ 70
果汁率，%	45~53
糖含量，g/100 mL	8.5~10.5

表3 理化指标（续）

项 目	指 标
维生素C含量, mg/100 mL	≥50

4.5 安全指标

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

按GB/T 8210的规定进行。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物

按GB/T 8210的规定进行。

5.2.2 酸含量

按GB/T 8210的规定进行。

5.2.3 固酸比

按GB/T 21488的规定进行。

5.2.4 可食率

按GB/T 21488的规定进行。

5.2.5 果汁率

按GB/T 8210的规定进行。

5.2.6 糖含量

按GB 5009.7的规定进行。

5.2.7 维生素C含量

按GB 5009.86的规定进行。

5.3 安全指标

按GB 2762、GB 2763的相关规定进行。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产单位、同等级、同一贮运条件、同一包装日期的脐橙作为一个检验批次。

6.2 取样

6.2.1 取样件数按表4的规定进行。

表4 取样件数

同批包装件数	取样件数
≤100	5
101~300	7
301~500	9
501~1 000	10
≥1 001	15

6.2.2 按6.2.1规定随机抽取符合要求的包装件数，供标志、包装检验用。再从每件产品中随机抽取不少于3 kg的样品，供质量等级、感官、理化指标、安全指标检验用。抽取的样品应妥善保管，注明产品质量等级、取样时间。

6.3 交收检验

6.3.1 每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，其内容包括感官指标、净含量、包装、标志的检验。检验的期限为货到产地站台24 h内检验，货到目的地48 h内检验。检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.3.2 检验等级差异：特等果允许混有的串级果不得超过总个数的5%；一等果、二等果允许混有的串级果不得超过总个数的10%。

6.3.3 伤腐果：起运点不应有伤腐果，到达目的地时不应超过总个数的3%。

6.4 型式检验

型式检验是对产品性状进行的全面检验，即对本标准规定的全部要求（指标）进行检验，有下列情形之一者，应进行型式检验：

- a) 前后两次出厂检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 感官指标的总不合格品百分率不超过7%，理化指标和安全指标均为合格，则该批产品判为合格。

6.5.2 感官指标的总不合格品百分率超过7%，或理化指标不合格项超过两项，或安全指标有一项不合格，或标志不合格，则该批产品判为不合格。

6.5.3 安全指标出现不合格时，允许另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项指标不合格；若复检合格，则需再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。

6.5.4 对包装、缺陷果允许度检验不合格者，允许生产单位进行整改后申请复检。按 GB/T 12947 规定执行。

7 标志、包装、运输与贮存

7.1 标志

7.1.1 包装箱上应标明品名、产地、执行标准号、果品质量等级（X 等 X 级）、毛重（kg）、个数或净含量（kg）、装箱日期、体积。

7.1.2 小心轻放、防雨、防压等相关储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 包装箱

果箱应清洁、干燥、牢固，无毒、无害。其他应符合 GB/T 13607 的规定。

7.2.2 捆扎材料

选用 ≥ 60.0 mm 的无水胶带。

7.2.3 包装物要求

7.2.3.1 装箱果品应排列整齐。衬垫材料应柔软、干净、无污染、轻便，有一定缓冲性。

7.2.3.2 纸箱应留有若干个 $\phi \geq 2$ cm 的小通风孔，通风孔的总面积应不大于纸箱侧面总面积的 10%。

7.3 运输

7.3.1 不同型号包装箱应分别装运。运输工具应清洁、干燥。

7.3.2 装卸、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱扔。堆码不应过高，控制在 4 层~6 层。

7.3.3 交运手续力求简便、迅速，运输时严禁晒、雨淋，注意防冻。不应与有毒有害物品混运。

7.4 贮存

按 NY/T 1189 的规定进行。

参 考 文 献

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号 定量包装商品计量监督管理办法
