ICS 67.080.10
CCS B 31

T/ZTNP

梓潼县农业公共品牌联合会团体标准

T/ZTNP XXXX—2022

文昌贡 柑橘

Wenchang specialties - Citrus

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022－06－30 发布　　2022－06－30 实施

梓潼县农业公共品牌联合会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　栽培技术 1
5　产品品质 3
6　检验方法 4
7　检验规则 4
8　标签、标识 5
9　包装 5
10　运输和贮存 5

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。

本文件由梓潼县农业公共品牌联合会提出并归口。

本文件起草单位：梓潼县农业公共品牌联合会、梓潼县农业农村局、梓潼县梓昌农业服务有限责任公司、四川万豪企业管理咨询有限公司、xxx、xxx。

本文件主要起草人：xxx、xxx、xxx。

文昌贡 柑橘

1 范围

本文件规定了文昌贡柑橘的术语和定义、栽培技术、产品品质、检验方法、检验规则、标签、标识、包装以及运输和贮存的要求。

本文件适用于梓潼县“文昌贡”农产品区域公用品牌下的柑橘产品品质认定。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法
GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
GB/T 9659 柑桔嫁接苗
GB/T 12947 鲜柑橘
GB/T 13607 苹果、柑桔包装
NY/T 426 绿色食品 柑橘类水果
NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
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

GB/T 12947界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

文昌贡 柑橘 Wenchang specialties - Citrus

在梓潼县行政辖区独特自然地理环境条件下，使用“文昌贡”商标并符合本文件规定种植生产的柑橘。

4 栽培技术

4.1 品种选择

应选择适应梓潼县环境条件的爱媛、春见、大雅、沃柑等杂柑品种。

4.2 立地条件

坡度25° 以下；无环境污染，无柑橘检疫性病虫害和严重病虫害；以砂壤土或壤土为主，质地良好，土层深厚，疏松肥沃，有机质含量≥1.0%，土壤微酸性或中性，pH值5.5～6.5。

4.3 育苗

以枳壳、红桔和香橙为砧木，嫁接培育种苗。苗木质量应符合GB/T 9659的要求。

4.4 定植

4.4.1 时间

苗木定植最佳时间在秋梢老熟后的9月中旬～10月中旬或翌年春梢萌发前的2月上旬～3月上旬。

4.4.2 密度

每667 m^2种植密度为100株～150株。

4.4.3 栽植

4.4.3.1 平地宜采用开箱或垄畦改土方式，定植行宜采用南北向，每垄可栽植 2 行，垄高度 0.6 m～0.8 m。

4.4.3.2 坡地宜采用定植穴聚的方式，定植穴深 0.6 m ～0.8.m、宽 1.0 m～1.5 m，聚积表层土壤高度 0.2m～0.3m。

4.4.3.3 将苗木的根系和枝叶适度修剪后放入定植穴中央，舒展根系，扶正，边填土边轻轻向上提苗、踏紧实，使根系与土壤紧密接触。容器苗栽植时，先从容器中带土取出苗木，用手抹去外层土壤，露出部分根系，舒展根系，再放入定植穴中央，培土、扶正、踏紧，根颈露出地面 10 cm 以上，浇透定根水。

4.5 土肥水管理

4.5.1 土壤

柑橘园每年应进行一次中耕，保持土壤疏松。中耕深度≤10 cm。坡地宜深些，平地宜浅些。宜在降雨、灌溉后以及土壤板结时进行，并在中耕时除草，避免使用除草剂对环境造成影响。

4.5.2 施肥

柑橘园每年每667 m^2施腐熟有机肥≥2 000 kg。幼树在新梢生长期追肥4～5次，N：P：K为1：0.25：0.5；挂果树在幼果期、果实膨大期、着色期和越冬期追肥各1次，N：P：K为1：0.6：1；中、微量元素肥根据实际需要进行追肥。化肥的使用应符合NY/T 496的规定。

4.5.3 排灌

每次施肥结合灌水进行，在萌芽期、开花期和果实膨大期，根据土壤墒情适时灌水，灌水方法宜采用浇灌、滴灌等节水灌溉方式，雨季低洼果园注意排水防涝。灌溉水水质应符合GB 5084的要求。

4.6 整形修剪

4.6.1 幼树整形

采用自然圆头形，定干高度30 cm～40 cm，对各次新梢采用短截、摘心、疏剪、拉枝等方法，促发侧枝，增加分枝级数，扩大树冠。

4.6.2 挂果修剪

疏剪、短截、回缩相结合，抹除夏梢和冬梢，平衡营养生长和生殖生长。

4.7 花果管理

4.7.1 疏花

结合春剪，强枝适当多留花，弱枝少留或不留花，有叶单花多留，无叶花少留或不留，剪除过量花、畸形花、病虫花等。

4.7.2 蔬果

大年树和初果树，在第二次生理落果结束后，疏除小果、特大果、病虫果、畸形果、密弱果等。

4.7.3 保花保果

通过增施稳果肥、加强病虫害防治、疏剪过量的春夏梢营养枝、缓解梢果矛盾，提高座果率。

4.8 病虫草害防治

遵循“预防为主，综合防治”植保方针，以农业防治、物理防治为基础，优先采用生物防治，辅之化学防治。农药的使用应符合GB/T 8321的规定。

4.9 采收

根据果实成熟度、气候、果实用途等确定采收期，鲜食的果实要求达到该品种固有的色泽、风味、香气，充分成熟后采收；短期贮藏的果实成熟度达到9成左右时采收；长期贮藏的果实成熟度达到8～8.5成时采收。

5 产品品质

5.1 感官特征

应符合表1的规定。

表 1 感官特征

<table>
<tr><th>品种</th><th>爱媛</th><th>春见</th><th>大雅</th><th>沃柑</th><th>检验方法</th></tr>
<tr><td>果形</td><td>近圆形</td><td>高扁圆形</td><td>阔卵圆形</td><td>扁圆形</td><td rowspan="4">将10～20个果，洗净、擦干，观察果实外形和色泽，用不锈钢水果刀纵切四瓣，品尝滋味质地，化渣程度，果汁多少，嗅其香气。</td></tr>
<tr><td>色泽</td><td>深橙色，着色均匀。</td><td>橙黄色，着色均匀。</td><td>橙色，着色均匀。</td><td>橙色或橙红色。</td></tr>
<tr><td>果面</td><td>光滑</td><td>光滑</td><td>光滑</td><td>光滑</td></tr>
<tr><td>口感</td><td>肉质细嫩，入口化渣，具甜橙风味。</td><td>肉质脆嫩、多汁、囊壁薄、极易化渣、酸甜适口。</td><td>果肉细嫩化渣，汁多味浓，风味浓郁，有香气、口感好。</td><td>果肉嫩滑，汁多甜柔、低酸爽口。</td></tr>
<tr><td>果实缺陷</td><td colspan="4">无机械损伤、雹伤、裂果、冻伤、腐烂现象；允许单果有极轻微的油斑、网纹、病虫斑等缺陷。但单果斑点不超过2个，小果型品种每个斑点直径≤1.5 mm；其他果型品种每个斑点直径≤2.5 mm。无水肿、枯水和浮皮果。</td><td>GB/T 8210</td></tr>
</table>

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

<table>
<tr><th>品种</th><th>爱媛</th><th>春见</th><th>大雅</th><th>沃柑</th><th>检验方法</th></tr>
<tr><td>可溶性固形物（%）</td><td>≥14.0</td><td>≥12.0</td><td>≥13.0</td><td>≥15.5</td><td rowspan="2">GB/T 8210</td></tr>
<tr><td>可滴定酸（g/100 mL）</td><td>0.66～1.0</td><td>0.69～1.0</td><td>0.65～1.0</td><td>0.58～1.0</td></tr>
<tr><td>单果重（g）</td><td>≥160</td><td>≥240</td><td>≥290</td><td>≥130</td><td>用准确度为0.1 g的量具进行测量，测量三次取平均值。</td></tr>
</table>

5.3 产品分级

产品依据果实横径大小分为一级和二级两个级别，分级要求应符合表3的规定。

表 3 产品分级

<table>
<tr><th rowspan="2">品种</th><th colspan="2">分级</th></tr>
<tr><th>一级</th><th>二级</th></tr>
<tr><td>爱媛</td><td>7.0≤Φ≤8.0</td><td>6.0≤Φ＜7.0</td></tr>
<tr><td>春见</td><td>7.5≤Φ≤9.5</td><td>6≤Φ＜7.5</td></tr>
<tr><td>大雅</td><td>7.5≤Φ≤9.5</td><td>6≤Φ＜7.5</td></tr>
<tr><td>沃柑</td><td>7.0≤Φ≤8.0</td><td>6.0≤Φ＜7.0</td></tr>
<tr><td colspan="3">注：Φ为果实横径，单位为cm。</td></tr>
</table>

5.4 安全指标

产品安全应符合GB/T 12947、NY/T 426及相关法律法规的要求。

5.5 净含量及允差

应符合原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

6 检验方法

6.1 感官特征

6.1.1 果形、色泽、果面、口感

将10个～20个果，洗净、擦干，观察果实外形和色泽，用不锈钢水果刀纵切四瓣，品尝滋味质地，化渣程度，果汁多少，嗅其香气。

6.1.2 果实缺陷

按GB/T 8210规定的方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 可溶性固形物、可滴定酸

按GB/T 8210规定的方法测定。

6.2.2 单果重

用准确度为0.1 g的量具对果实重量进行测量，测量三次取平均值。

6.3 产品分级

用准确度为0.1 cm的量具对果实横径进行测量，测量三次取平均值。

6.4 净含量及允差

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同产地、同一品种，同一等级，成熟度一致的果品为一批产品。

7.2 抽样

在同一批产品中随机抽取9 kg样品，分为三份，一份用作感官检验，一份用作理化指标检验，一份留样。样品上需标注产品名称、生产企业、采摘日期和批号、抽样日期和抽样人。

7.3 出厂检验

产品出厂前，应由质检部门对产品感官特征、单果重、果实横径以及净含量进行检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

7.4 型式检验

型式检验项目为本文件第5章规定的全部项目，有下列情况之一的应进行型式检验：

a) 申请对产品进行鉴定或进行年度抽查检验；
b) 交易双方提出型式检验要求时；
c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
d) 因人为或自然因素使生产或贮藏环境发生较大变化时；
e) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

检验项目全部符合本文件时，则判为合格品。检验中若有一项或一项以上不符合本文件项目，允许用留样进行复检，复检后仍不合格，则判定该批产品为不合格。检验中如仅为分级要求不合格，应做降级检验再做判定。

8 标签、标识

8.1 包装上产品名称应按本文件规定的名称标注，并获得“文昌贡”商标的使用许可。
8.2 包装箱上应标明品名、品种、产地、执行标准编号、果品质量等级、规格、毛重（kg）、个数或净含量（kg）、装箱日期。图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 包装

9.1 果箱要求清洁、干燥、牢固，无毒、无害。其他应符合 GB/T 13607 的规定。
9.2 装箱果品应排列整齐。衬垫材料要求柔软、干净、无污染，轻便有一定缓冲性。
9.3 包装用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，纸箱应留有若干个Φ≥2 cm 小通风孔，通风孔的总面积不大于纸箱侧面的 10%。

10 运输和贮存

10.1 运输

10.1.1 不同型号包装箱分开装运，装卸、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱掷。
10.1.2 运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味。不应与有毒、有害、有污染、有异味物品混运。
10.1.3 运输过程中注意防冻、防雨淋、防晒、通风散热。

10.2 贮存

10.2.1 冷库贮存应经 2 d～3 d 预冷后达到最终冷藏温度方可入库冷藏，冷藏库内适宜温度为 4℃～8℃，适宜的相对湿度为 85%～95%。其它按 NY/T 1189 的规定执行。
10.2.2 贮存时，应按等级、包装规格、批次堆放整齐，堆放和装卸时要轻搬轻放。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法　国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号