ICS 67.080.10
CCS B31

团　　体　　标　　准

T/HNSGJXH 0029—2024

涟源涟红 柑橘鲜果质量要求

Code for Fresh fruit quality requirements of Lianyuanlianhong Citrus

(征求意见稿)

2024－XX－XX 发布　　2024－XX－XX 实施

湖南省柑橘协会　　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 3
2 规范性引用文件 3
3 术语和定义 3
4 质量要求 3
4.1 基本要求 3
4.2 感官要求 3
4.3 分级指标 4
4.4 理化指标 4
4.5 产品安全 4
5 检测方法 4
6 档案管理 4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由涟源市农业农村局提出。

本文件由湖南省柑橘协会归口。

本文件起草单位：湖南省园艺研究所、湖南农业大学。

本文件主要起草人：　罗赛男、张文、李娜、向敏、韩健、符红艳、胡其军。

涟源涟红 柑橘鲜果质量要求

1 范围

本文件规定了“涟源涟红”柑橘的术语和定义、质量要求、检测方法、档案管理等要求。
本文件适用于“涟源涟红”柑橘鲜果质量要求。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品中农药最大残留限量
GB/T 12947 鲜柑橘

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1
“涟源涟红”柑橘 Lianyuanlianhong Citrus

“涟源涟红”柑橘是指东经110°至114°、北纬25°至26.5°之间，涟源市特定生态环境范围内生产的金秋砂糖橘、温州蜜柑、脐橙等早中熟鲜食品种及玳玳酸橙、瓯柑、金柑等加工品种为主的产品。

4 质量要求

4.1 基本要求

果实达到适当成熟度采摘，果实完整新鲜，果面洁净，有品种特有风味。

4.2 感官要求

各等级果感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	特级	一级	二级
果型	具有品种特有形状特征、果型端正、大小均匀		
色泽	具有品种特有色泽、颜色均匀		
果面及缺陷	果面洁净，果皮光滑，无日灼、机械伤、虫伤、病斑、药斑和异味。无检疫性病虫果、无枯水和浮皮现象。	果面洁净，果皮较光滑，允许有轻微斑点，斑点不超过2个，斑点直径<1.0 mm。无日灼、机械伤、虫伤、病斑、药斑和异味。无检疫性病虫果、无枯水和浮皮现象。	果面洁净，果皮较光滑，有轻微斑点，斑点不超过6个，斑点直径<2.0 mm。无日灼、机械伤、虫伤、病斑、药斑和异味。无检疫性病虫果、无枯水和浮皮现象。

4.3 分级指标

各等级果按果实横径大小分级，应符合表2规定。

表2 分级指标

级别	特级				一级				二级			
种类	金秋砂糖橘	早熟温州蜜柑	中晚熟温州蜜柑	脐橙	金秋砂糖橘	早熟温州蜜柑	中晚熟温州蜜柑	脐橙	金秋砂糖橘	早熟温州蜜柑	中晚熟温州蜜柑	脐橙
横径(mm)	45~55	60~65	60~65	75~85	45~60	55~60	60~65	70~75	40~60	50~65	50~65	65~70

4.4 理化指标

各等级果理化指标应符合表3规定。

级别	特级				一级				二级			
种类	金秋砂糖橘	早熟温州蜜柑	中晚熟温州蜜柑	脐橙	金秋砂糖橘	早熟温州蜜柑	中晚熟温州蜜柑	脐橙	金秋砂糖橘	早熟温州蜜柑	中晚熟温州蜜柑	脐橙
可溶性固形物(%）	≧14	≧12	≧13	≧13.5	≧13	≧10	≧12	≧12.5	≧13	≧9	≧11	≧11.5
可滴定酸(%）	≦0.5	≦0.5	≦0.5	≦0.7	≦0.6	≦0.6	≦0.6	≦0.8	≦0.75	≦0.8	≦0.8	≦0.9

表3 理化指标

4.5 产品安全

4.5.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2760、GB 2761和GB 2762的规定。

4.5.2 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5 检测方法

检测方法按GB/T 12947 执行。

6 档案管理

应建立果实质量试验检测等相关档案并保存，保存期限三年。