

YSHTY

团 体 标 准

T/YSHTY 0002—2022

营山县晚熟柑橘大雅柑质量分级

Quality grading of late ripe citrus Daya orange in Yingshan county

(征求意见稿)

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

营山县宏泰源晚熟柑橘种植开发技术协会
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

 3.1 分级 1

 3.2 标签标识 1

 3.3 包装 1

 3.4 脱绿 1

4 分级要求 1

 4.1 质量分级 1

 4.1.1 基本要求 2

 4.1.2 分等 2

 4.1.3 质量容许度 2

 4.2 规格要求 2

 4.2.1 大小型号 2

 4.2.2 大小一致性 3

5 标签标识 3

 5.1 要求 3

 5.2 标签标识的内容 3

 5.2.1 名称 3

 5.2.2 净含量及规格 3

 5.2.3 产地（如适用） 3

 5.2.4 生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式 3

 5.2.5 质量状况（如适用） 3

 5.2.6 日期（如适用） 4

 5.3 标签标识的方式 4

6 包装、运输和贮藏 4

前 言

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

本文件由营山县宏泰源晚熟柑橘种植开发技术协会提出。

本文件由营山县宏泰源晚熟柑橘种植开发技术协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

营山县晚熟柑橘大雅柑质量分级

1 范围

本标准规定了营山县晚熟柑橘大雅柑的分级、标签标识、包装、运输和贮藏的要求。
本标准适用于生产和销售晚熟柑橘大雅柑的质量分级。

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，仅所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 40446 果品质量分级导则
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB/T 12947 鲜柑橘
- NY/T 1190 柑橘等级规格

3 术语和定义

3.1 分级

按照一定指标参数对产品质量差异进行区分的系列活动。
注：分级包括质量分等和大小定级。

3.2 标签标识

在销售的产品、产品包装、标签或者随同产品提供的说明性材料上，以书写的、印刷的文字和图形等形式对产品所做的标示。

3.3 包装

为在流通过程中保护果品、方便贮运、销售，按一定方法而采用的保护果品的容器、材料及辅助物品的统称。

3.4 脱绿

着色度低的果实，经自控温湿度的专门装置与专用催熟剂加以催熟转色，提高果实内置与外观质量的处理。

4 分级要求

4.1 质量分级

4.1.1 基本要求

- 根据对每个等级的规定和允许误差，应符合下列基本条件：
- 果实完整、完好，无裂果、冻伤果；
 - 无刺伤、碰压伤，无擦伤或过大的愈合口；
 - 基本无萎焉、浮皮现象；
 - 风味正常，无异常气味或滋味；
 - 果实具有适于市场或贮运要求的成熟度；
 - 允许对柑橘果实进行“脱绿”处理，处理方法应按国家有关规定执行。

4.1.2 分等

在符合4.1.1条款内容的前提下，根据大雅柑果实外观质量分为三等，分别为特级、一级和二级，各等级果实外观质量符合表1的要求。

表1 营山县晚熟柑橘大雅柑分等要求

项目		特级	一级	二级
果形		具有该品种典型特征，果形一致，果蒂青绿完整平齐		
洁净度		果面洁净，果皮光滑		
果面	色泽	具该品种典型色泽，完全均匀着色	具该品种典型色泽，75%以上果面均匀着色	具该品种典型色泽，35%以上果面较均匀着色
	缺陷	果皮光滑；无雹伤、日灼、干疤；允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过 2 个。无水肿、枯水、浮皮果。	果皮较光滑；无雹伤；允许单果有轻微日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过 4 个。无水肿、枯水果，允许有极轻微浮皮果。	果皮较光洁，允许单果有轻微雹伤、日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过 6 个。无水肿果，允许有轻微枯水、浮皮果。

4.1.3 质量容许度

- 应符合如下要求：
- 特级果允许有5%的果实不符合本等级的要求，但应符合一级的要求；
 - 一级果允许有10%的果实不符合本等级的要求，但应符合二级的要求；
 - 二级果允许有10%的果实不符合本等级的要求，但应符合基本要求；

4.2 规格要求

4.2.1 大中小型号

同等级果实按果实横径大小分为三个型号，分别为：大果L、中果M、小果S。大于L或小于S的果实为外级果，具体见表2。

不同品种晚熟柑橘的果实型号可能小于等于3个型号，果实型号越大，并不代表果实等级越高。

表2 营山县晚熟柑橘大雅、春见大小型号

种类	大果 L (mm)	中果 M (mm)	小果 S (mm)
大雅柑	>85	75~85	65~75

4.2.2 大小一致性

对于包装的鲜果，同一包装中最大果与最小果的横径差异应在同一组别尺寸范围内；按个数包装时，同一包装中最大果与最小果的横径差异应在相邻两个组别尺寸范围内。

5 标签标识

5.1 要求

- 晚熟柑橘标签标识的主要内容及方式的确定，应充分考虑保障消费者健康和安全与合法权益。满足消费者识别晚熟柑橘的需要；提供晚熟柑橘产品属性和用途信息；提供晚熟柑橘的质量信息、质量保证信息、来源及追溯信息的需要；满足晚熟柑橘贸易双方的合理需求等。
- 晚熟柑橘生产企业和从事晚熟柑橘收购的单位或者个人包装销售(不含散装销售)的晚熟柑橘，应当具有标签标识。
- 标签标识可以采用不同的方式。如在包装上采取附加标签、标识牌、标识带或提供说明书等形式。
- 标签标识的内容应真实、规范、准确、科学、通俗易懂。说明或表达方式应使用规范的中文。
- 当在晚熟柑橘标签标识中使用“天然的”“纯的”“新鲜的”“自制的”“有机生长的”“生态的”等词汇描述产品名称和性状时，应符合国家相关法律法规或标准的规定，并应有相关的质量保证文件。

5.2 标签标识的内容

包装上应有明显标识，内容包括：名称、净含量及规格、贮存条件与保质期、产地、生产者或经销者的名称、地址和联系方式、质量状况、日期。

5.2.1 名称

应标明能反应晚熟柑橘真实属性的规范名称、品种名称或公认名称。

5.2.2 净含量及规格

应标明单位包装中晚熟柑橘的实际数量和（或）质量，即规格和（或）净含量；标签标识上使用的计量单位应为法定计量单位。

5.2.3 产地（如适用）

应真实，按照行政区域划的地域（县及县级以上地区）概念进行标注，标明晚熟柑橘的种植的产地名称。

5.2.4 生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式

标识的名称、地址或联系方式应真实、准确，确保消费者能够联系到生产者和（或）经销者。

5.2.5 质量状况（如适用）

- 标明执行的标准名称和标准号。
- 质量等级（等级和大小型号）质量等级（等级和大小型号）。
- 若产品获得产品或体系认证，则可标识必要的产品或体系认证信息（根据相关认证标识管理规定），未获得认证的产品，不应使用相应的认证标志。

5.2.6 日期（如适用）

标签标识上应标明晚熟柑橘的收获或采摘日期。

5.3 标签标识的方式

- 标签标识印刷或标示在最小销售单元的鲜活农产品包装上，也可以标签的形式粘贴在最小销售单元的包装上，但应牢固。标签标识应处于包装的醒目位置。
- 标签标识的内容表述不限于文字、符号、图案等，但应准确、清晰、真实、规范、易懂、易于识别。
- 认证机构的标签标识的相关图案或文字应不大于国家认证标志。需要将认证标志印刷在产品标签、说明书上时，可按比例放大或缩小，但不应变形、变色。
- 包装所用的印刷油墨、标签粘合剂应无毒无害，不可直接接触产品。

6 包装、运输和贮藏

- 包装材料和包装容器应符合相关国家标准的规定，包装应完整、紧密、无破损。
 - 运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味，不应与有毒、有害、有异味物品混放，装运时果箱叠放整齐、牢固。
 - 晚熟柑橘大雅柑应随采随运随销，不能立即销售的常温贮藏时间不超过 5 天，或者低温冷藏（5℃~10℃）时间不超过 10 天。
-