

团 体 标 准

T/LHGL 001—2023

地理标志证明商标产品 留隍橄榄

Products of geographical indication certification trademark—Liuhuang Chinese olive

2023 - 06 - 1 发布

2023-10-01 实施

丰顺县留隍镇橄榄协会 发布

目 录

1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	4
4 要求	5
5 试验方法	7
6 检验规则	9
7 包装、标示、运输及储存	9

全国团体标准信息平台

前 言

本标准按GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由丰顺县留隍镇橄榄协会提出并归口发布管理。

本标准主要起草单位：丰顺县留隍镇橄榄协会、仲恺农业工程学院、广东裕嘉生态农业发展有限公司、广州若辰农业科技有限公司。

本标准主要起草人：宋雯佩、黄建昌、廖嘉臣、涂攀峰、李彩琴、梁关生、肖艳、邱丽霞、廖钦裕、李娟、张宪智、郭微、李永泉。

1 范围

本文件规定了橄榄的等级、规格、试验方法、检验规则、包装和标签等要求。

本文件适用于丰顺县留隍镇橄榄协会橄榄鲜果的分等分级，本地区橄榄生产也可参照执行。

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 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.8—2016 食品中总糖的测定方法

GB/T 5009.10—2003 食品中粗纤维的测定方法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 12456-2008 食品中可滴定酸的测定方法

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 1600-2008 水果、蔬菜及其制品中单宁含量的测定 分光光度法

NY/T 2009-2011 水果硬度的测定

NY/T 2637-2014 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 果形 full-blown olive fructification's shape

橄榄果实成熟后所具有的形状。

3.2 色泽 colour and lustre

橄榄果实成熟后固有的颜色和光泽。

3.3 新鲜健壮 greenness and stocky

橄榄果实采收后三天内无明显萎缩或松软。

3.4 匀整度 degree of regularity

整批橄榄果实大小、色泽的匀整度。

3.5 洁净度 degree of lustration

橄榄果实表面病斑、网纹、蚧点、斑症和其他影响外观的程度。

3.6 烟煤果 olive fructification of soft coal's invasion

橄榄果实受烟煤病侵害，果皮呈煤褐色且硬化。

3.7 缺陷果 defective olive fructification

橄榄果实受机械或病虫害引起的形状、色泽不符合本标准规定的果实。

3.8 可食率 edible percentage

橄榄果实可食用部份占整个果实重的百分率。

3.9 果肉厚 olive flesh's thickness

橄榄果实表皮到果核的厚度。

4 要求

4.1 等级

4.1.1 基本要求

橄榄应符合下列基本条件：

——果形端正完好，呈卵形至纺锤形；

——外观新鲜健壮洁净，颜色光亮，呈青绿色或黄绿色，匀整度和洁净度 70%以上；

——食用果肉口感酥脆、渣少，榄香醇和淡雅，涩味适中，回味甘浓持久；加工用果肉爽口清香、纤维较多、略带涩味，无异味；

——无缺陷果和烟煤果；

——充分发育，达到市场和运输贮藏所要求的成熟度。

4.1.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，橄榄分为特级、一级，等级划分应符合表 1 的规定。

表 1 橄榄鲜食果等级

项目	特级	一级	备注
色泽	具有本品种的固有特征，皮黄绿色、光滑、无迹斑。	具有本品种的固有特征，皮青绿色、光滑、迹斑少而小。	
外形	呈倒卵形，基部较宽、平钝，整齐度好。	呈倒长卵形，基部稍宽、较平钝，整齐度中好。	
单果重g/个	16~20（大果榄） 11~13（香种榄） 10~12（甜种榄）	12~16（大果榄） 9~11、13~15（香种榄） 8~10、12~14（甜种榄）	

4.1.3 容许度

按质量计：

a) 特级可有不超过 5% 的橄榄不满足本级要求，但满足一级要求。

b) 一级可有不超过 10% 的橄榄不满足本级要求，但满足基本要

求。

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

理化指标	含量
可食率, % ≥	72.0
可溶性固形物, % ≥	9
总酸量(可滴定酸), % ≤	15.0
总糖, g/100g ≥	2.0
丹宁, mg/kg ≤	9.5
粗纤维, % ≤	5.0

4.3 安全指标

应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定

5 试验方法

5.1 感官指标

形态、色泽用目测法检测，气味与口感用鼻嗅法和品尝法检测。

5.2 理化指标

5.2.1 可食率

5.2.1.1 主要设备：感量 0.1 g 的天平，不锈钢刀，白瓷盘。

5.2.1.2 方法：在样品中随机抽取样果 30 个，称全果重，然后分别称果核重量，按公式（1）计算结果，精确到小数点后一位。

$$\text{可食率 (\%)} = \frac{m_1 - m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

式中：

m_1 —全果重，单位为克（g）；

m_2 —果核重，单位为克（g）；

5.2.2 可溶性固形物

按 NY/T 2637-2014 规定的方法测定。

5.2.3 可滴定酸度

按 N 按 GB/T12456-2008 规定的方法测定。

5.2.4 丹宁

按 NY/T1600-2008 规定的方法测定。

5.2.5 粗纤维

按 GB/T 5009.10—2003 规定的方法测定。

5.3 安全指标的检测

按GB 2762和GB 2763规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一批采收的产品为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按 GB / T 8855 规定执行。

6.3 判定规则

感官指标、理化指标有一项不合格时，应加倍抽样复检，如仍有不合格项，则判该产品不合格。安全指标有一项不符合，即判定不合格。

7 包装、标示、运输及储存

7.1 包装

采用瓦楞纸箱、竹筐等所有容器必须坚固洁净，内壁平滑。

7.1.1 加工果包装

加工果用竹篓包装，竹篓内用麻布或大蕉叶、草纸围铺垫底，再将装果的聚乙烯薄膜袋放入篓内，每袋 25kg，袋口折下，上面铺麻布或大蕉叶、草纸，然后加盖扎牢。

7.1.2 鲜食果包装

鲜食果用聚乙烯薄膜袋包装，每袋500g，然后装入瓦楞纸箱，每箱装10袋，分两层排放，层间用纸板分隔，纸箱开口处用胶带粘牢，包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.2 标识

应在各包装的同一侧的外面，标明产品名称、品种、产品执行标准编号、等级、规格、生产单位和详细地址、产地及采收、包装日期等，要求字迹清晰、完整、准确。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输及储存

7.3.1 运输

运输时应防雨、防潮，不得与可能造成污染的物质混运。

7.3.2 贮藏保鲜

果实采回后要进行分级。放在室内晾 1 天，让青果蒸发一些水分，然后用聚乙烯薄膜袋装果，每袋 10kg~25kg，每袋只装八成满，

然后把袋口折下压在果实上面，放在冷库(5℃~10℃)存放，没有冷藏条件的，放在干燥阴凉处，以后每隔半个月检查一次，检出烂果，好果继续贮藏。

全国团体标准信息平台

附件：留隍橄榄地理标志证明商标保护范围图

