

# T/GNCEA

## 广宁县农村电子商务协会团体标准

T/GNCEA 001—2024

### 广宁沙糖桔流通规范

Distribution specification for Guangning Shatang tangerine

2024 - 01 - 29 发布

2024 - 02 - 01 实施

广宁县农村电子商务协会 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  |
| 4 基本要求 .....    | 1  |
| 5 产品等级和要求 ..... | 2  |
| 6 包装 .....      | 3  |
| 7 标志、标识 .....   | 3  |
| 8 流通过程 .....    | 4  |

国家标准

## 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。

本文件由广宁县农村电子商务协会提出并归口。

本文件起草单位：广宁县智慧网络科技有限公司、广东智慧信息科技有限公司、肇庆艺农科创网络科技有限公司、肇庆市桂和农业科技发展有限公司、广宁县德善生态农业有限公司。

本文件主要起草人：曾永志、邵德锋、张宝生、关汉槐、曾强、高文婷、谭水福。

全国团体标准

# 广宁沙糖桔流通规范

## 1 范围

本文件规定了广宁沙糖桔的基本要求、产品等级和要求、包装、标志、标识和流通过程。  
本文件适用于广宁县行政区域内种植生产的沙糖桔的市场流通。

## 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 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 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- NY/T 869 沙糖橘
- NY/T 1189—2017 柑橘贮藏
- SB/T 11028 柑橘类果品流通规范

## 3 术语和定义

NY/T 869、SB/T 11028界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**广宁沙糖桔** Guangning Shatang tangerine

在广宁县行政区域内种植生产的，有果型适中、果实扁圆形、顶部有突起状、蒂脐端凹陷、色泽橙黄、皮薄易剥离、果实无核或少核、果肉清甜化渣等特点的沙糖桔。

## 4 基本要求

- 4.1 达到了该品种产品作为商品所需的成熟度，具有该品种产品固有的色泽和形状。
- 4.2 果体完整，果实色泽鲜艳，无腐烂、枯水、褐斑、水肿、冻伤、日灼等病变，无明显的机械伤，无植物检疫性病虫害。
- 4.3 污染物限量、农药最大残留限量应符合表 1 以及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.4 不应检出禁止使用的农药和植物生长调节剂。

表1 卫生指标

| 项目              | 指标     |
|-----------------|--------|
| 总汞（以Hg计），mg/kg  | ≤ 0.01 |
| 无机砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.05 |
| 多菌灵，mg/kg       | ≤ 0.5  |

## 5 产品等级和要求

### 5.1 质量等级

广宁沙糖桔按感官质量要求和理化指标分为特级品、一级品和二级品。

### 5.2 感官要求

5.2.1 感官要求应符合表2的规定。

5.2.2 优等果指标低于相应级别的果实数量不超过3%；一级果、二级果指标低于该级别的果实数量不超过5%，不应有隔级果，不应有未达到基本要求的果实。

5.2.3 特级品中的缺陷果数量应不超过1%；一级、二级果中的缺陷果数量应不超过3%。

表2 感官要求

| 项目    | 要求   |   |   |
|-------|--|---|---|
|       | 特级品  | 一级品   | 二级品   |
| 果形    | 扁圆形、果底微凹、果顶平整，形状一致   | 扁圆形、果顶微凹、果底平、形状较一致  | 扁圆形、果顶微凹、果底平、果形尚端正、无明显畸形  |
| 风味及质地 | 具有品种特有的风味，汁液丰富、无核或少核、化渣、清甜爽口   |   |   |
| 色泽    | 橘红色，着色均匀   | 淡橘红色，着色均匀   | 淡橘红色，着色较均匀  |
| 果面    | 果面洁净、油胞稍凸、密度中等、果皮光滑；无裂口、无深疤、无硬疤、无未愈合的机械伤口；允许单果有极轻微网纹、锈蜡危害斑、青斑、溃疡病斑、煤烟病迹、药迹、蚧点等缺陷。单果斑点数量不超过2个，每个斑点直径不超过2.0 mm | 果面洁净、油胞稍凸、密度中等、果皮较光滑；无裂口、无深疤、无硬疤、无未愈合的机械伤口；允许单果有轻微痕斑、网纹、枝叶磨损、砂皮、青斑、油斑病斑、煤烟病迹、药迹、蚧点等缺陷。单果斑点数量不超过4个，每个斑点直径不超过3.0 mm | 果面洁净、油胞稍凸、密度中等、果皮较光滑；无裂口、无深疤、无硬疤、无未愈合的机械伤口；允许单果有少量痕斑、网纹、枝叶磨损、砂皮、青斑、油斑病斑、煤烟病迹、药迹、蚧点等缺陷。单果斑点数量不超过6个，每个斑点直径不超过3.0 mm |

### 5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

| 项目    | 指标    |                |                |
|-------|-------|----------------|----------------|
|       | 特级品   | 一级品            | 二级品            |
| 果径，mm | 45~55 | 40~45<br>55~60 | 35~40<br>60~65 |

表 3 理化指标（续）

| 项目        | 指标       |        |        |
|-----------|----------|--------|--------|
|           | 特级品      | 一级品    | 二级品    |
| 可溶性固形物, % | ≥ 12.0   | 11.0   | 10.0   |
| 总酸量, %    | ≤ 0.35   | 0.40   | 0.50   |
| 固酸比       | ≥ 34 : 1 | 27 : 1 | 20 : 1 |
| 可食率, %    | ≥ 75     | 70     | 65     |
| 总糖, %     | ≥ 10.5   | 10.0   | 9.5    |

## 6 包装

### 6.1 包装材料

6.1.1 包装材料应无毒、清洁、干燥、牢固，无污染、无异味，具有一定透气性、防潮性和抗压性，大小适宜且一致，宜便于产品的搬运、堆码、保存和出售。

6.1.2 包装材料种类根据需求和产地的条件选择，宜选用瓦楞纸箱、塑料周转箱等，应符合 GB/T 6543、GB/T 5737 的规定。

6.1.3 衬垫材料应柔软、干净、轻便，无污染，有一定的缓冲性。

### 6.2 重量规格

6.2.1 包装箱规格应便于沙糖桔果实的摆放、装卸和运输，与托盘、运输工具等物流设施相配套。

6.2.2 在产地站台交接时，每件净重应与标示重量相符，最大误差不超过 1%。

6.2.3 单件包装的最大容量宜为 10 kg。

### 6.3 包装方法

6.3.1 采收后的沙糖桔应在阴凉、清洁、通风的环境中堆放。

6.3.2 包装前应进行预冷处理，预冷温度宜为 5℃~8℃。

6.3.3 根据包装箱大小，将预冷处理好的沙糖桔整齐摆放，宜在包装箱侧面打孔通风。

6.3.4 同一包装内的沙糖桔的产地、等级应一致，包装内产品的可视部分应具有整个包装品的代表性。

## 7 标志、标识

7.1 商品标识应字迹清晰、持久，易于辨认和识读。

7.2 商标标识应经主管部门注册登记，并按规定使用。

7.3 外包装上的运输储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，至少应标明以下内容：

- 产品名称；
- 执行标准号；
- 商标；
- 产地；
- 企业名称（生产企业、批发商或出口商）和地址；
- 质量等级；
- 净含量；
- 采收日期和发货日期。

## 8 流通过程

### 8.1 采收

- 8.1.1 采收要求应符合 NY/T 1189—2017 中第 5 章的规定。
- 8.1.2 采收时砂糖桔果实应符合第 4 章、第 5 章的规定，并按第 6 章、第 7 章的规定进行包装和标识。
- 8.1.3 采收时应记录每批品砂糖桔的数量、等级、产地、采收及包装日期等信息。
- 8.1.4 采收后应及时出具产地证明、产品质量检验合格证明等。

### 8.2 贮藏

#### 8.2.1 保鲜

- 8.2.1.1 采后即销或用于加工的果实，可不采取保鲜措施。
- 8.2.1.2 需长途调运、贮藏的砂糖桔果实，应采取防腐保鲜措施，所用保鲜剂种类、使用范围、剂量应符合 GB 2760 的规定。
- 8.2.1.3 果实采收后宜在 24 h 内使用药物水溶液浸洗或机械喷洒处理，处理后尽快晾干水分。药物的种类、使用浓度和食用安全间隔期应符合有关规定，药物水溶液用水水质应符合 GB 5749 的规定。
- 8.2.1.4 可根据客户需求，在洗净的果实表面喷涂适量的果蜡等涂膜剂，在适当的温度下及时风干。蜡液用量为 0.8 L/t~1.2 L/t。

#### 8.2.2 预贮

砂糖桔果实在长期贮藏前应进行预贮。当失重率为 3%~4% 时，结束预贮。

#### 8.2.3 冷藏

- 8.2.3.1 砂糖桔果品若不能及时运输和交易，应选择阴凉、通风、干燥和洁净的场地按等级存放，宜保持冷藏温度 5℃~7℃，相对湿度 85%~90%。
- 8.2.3.2 冷藏的果品应先经 2 d~3 d 预冷后达到最终冷藏温度再入库冷藏，并控制每天果实的进库量不超过库容量的 1/10。
- 8.2.3.3 冷库管理应符合 NY/T 1189—2017 中 9.2 的规定。

#### 8.2.4 文件记录

在贮藏时，应建立包括出入库日期、品种、温度、湿度记录等内容的贮藏相关文件。

### 8.3 运输

- 8.3.1 运输工具应清洁、卫生，无污染、无杂物，具有通风、防晒和防雨设施。可采用厢式货车、保温车、冷藏车等。
- 8.3.2 装载时运输包装箱应按顺序摆放、稳固，防止挤压，应留出通风空隙。
- 8.3.3 运输过程中宜保持温度 5℃~7℃，相对湿度 85%~90%，保持空气流通，不应与有毒、有害物品混装。
- 8.3.4 运输装卸时应轻拿轻放，防止机械损伤。
- 8.3.5 起运点不应出现腐烂果，到达目的地后腐烂果数量应不超过 3%。

### 8.4 批发

- 8.4.1 批发商应建立购销台账，记录砂糖桔提供者、产地、等级、进货时间、销售时间、价格、数量

等内容，应如实记录交易双方的姓名及联系方式等。

8.4.2 批发商应记录整个销售过程，每批果品的产地证明、检验报告、购销票证等文件进行保存和管理，保存时间不少于六个月，并建立农产品质量安全追溯制度。

8.4.3 对于包装破损的果品，应查明原因，并确定无安全危害时，才能上市销售。对于认定不合格的果品，应按照有关规定做好下架、退市或销毁处理。

8.4.4 批发过程应控制适宜的温度和湿度。

## 8.5 零售

8.5.1 零售应有固定的经营场地，挂牌销售，明确标识果品的品种、产地、等级、价格、质量安全检验合格证明等信息。

8.5.2 散装销售时，应整齐摆放，便于挑选，防止过度挤压。

8.5.3 零售包装宜采用聚乙烯薄膜包装，包装材料应符合 GB/T 4456 的规定。

8.5.4 零售场所应配备陈列货架、电子条码称、冷藏设施等，注意控制适宜的温度和湿度。

8.5.5 出现腐烂特征或存在质量问题的果品应按有关规定做好下架、退市或销毁处理，不应继续销售。

---