

团 体 标 准

T/HNSGJXH 0053—2025

安化柑橘 鲜果质量要求

Code for quality requirements of Anhua fresh citrus fruits

2025 - 6 - 5 发布

2025 - 6 - 5 实施

湖南省柑橘协会 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 质量要求 1

 4.1 基本要求 1

 4.2 感官要求 1

 4.3 理化要求 2

 4.4 规格要求 3

 4.5 安全卫生指标 3

 4.6 质量原则 5

5 检测方法 5

 5.1 取样 5

 5.2 检测 5

 5.3 安全指标 5

6 检测规则 5

7 档案管理 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。

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。

本文件由安化县农业农村局提出。

本文件由湖南省柑橘协会归口。

本文件起草单位：安化县农业技术推广中心、湖南省园艺研究所、湖南农业大学、安化县库区移民事务中心、安化县无病虫柑桔良种繁殖场、湖南阿香茶果食品有限公司、湖南省佳鑫碧源果品有限公司、湖南大湾山生态农业发展有限公司。

本文件主要起草人：胡其军、周婧靓、肖峰、刘尚泉、莫泽东、刘健、蒋玉兰、杨志新、胡娅婷、刘欣、刘德文、谌小刚、胡壮为、周成建、龙安农、贺邓敏、王伟、夏绪平、傅子林、贺跃光。

安化柑橘 鲜果质量要求

1 范围

本文件规定了“安化柑橘”的鲜果质量要求、检测方法、检测规则和档案管理。
本文件适用于“安化柑橘”鲜果质量管理。

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 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 8210 柑橘鲜果检测方法
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- GB/T 12947 鲜柑橘
- NY/T 426 绿色食品 柑橘类水果
- NY/T 1055 绿色食品 产品检测规则

3 术语和定义

GB/T 12947、NY/T 426界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

“安化柑橘” Anhua citrus

“安化柑橘”是指东经100.5°～111.6°，北纬27.5～28.4°之间，安化县特定生态环境范围内生产的以温州蜜柑、橘类、杂柑等早、中熟宽皮柑橘为主，以冰糖橙、脐橙等甜橙类为辅的鲜食类柑橘产品。

4 质量要求

4.1 基本要求

柑橘鲜果根据其外观、理化和规格等指标，分为特级、一级和二级。果实达到适当成熟度采摘，成熟状况应与市场要求一致(采摘初期允许果实有绿色面积，宽皮柑橘类：特早熟≤3/5、早、中熟品种≤1/2；甜橙等其他类≤1/3)，不允许脱绿处理；合理采摘，果实完整新鲜，果面洁净，有品种正常风味。

4.2 感官要求

鲜果各等级要求应符合表1规定。

表1 柑橘鲜果等级要求

等级	特级果	一级果	二级果
果形	有该品种典型特征, 果形端正	有该品种典型特征, 果形端正	有该品种典型特征, 无明显畸形

		正、整齐	正、较整齐	果
	果面及缺陷	果面洁净,果皮光滑。无雹伤、日灼、干疤;允许单果有极轻微的油斑、网纹、病虫斑、药迹等缺陷。但单果斑点不超过2个,小果型品种每个斑点直径 $\leq 0.8\text{mm}$;其他果型品种每个斑点直径 $<1.2\text{mm}$ 。无水肿、枯水和浮皮果	果面洁净,果皮较光滑。允许单果有较轻微的日灼、干疤、油斑、网纹、病虫斑、药迹等缺陷。但单果斑点不超过4个,小果型品种每个斑点直径 $\leq 1.2\text{mm}$;其他果型品种每个斑点直径 $\leq 2.0\text{mm}$ 。无水肿、枯水	果面较光洁。允许单果有轻纹、病虫斑、药迹等缺陷。但单果斑点不超过6个,小果型品种每个斑点直径 $\leq 2.0\text{mm}$;其他果型品种每个斑点直径 $<3.0\text{mm}$ 无水肿果,允许有轻微枯水、浮皮果
色泽	红皮品种	橙红色或橘红色,着色均匀	浅橙红色或淡红色,着色均匀	深橙黄色或橙黄色,着色均匀
	黄皮品种	淡橙黄色,着色均匀	淡橙黄色,着色均匀	淡黄色或黄绿色,着色较均匀

4.3 理化要求

各等级果理化要求应符合表2规定。

表2 理化指标

级别	种类	可溶性物%	总酸量 g/100ml	可食率%
特级果	特早熟温州蜜柑类	≥ 11.0	≤ 0.8	≥ 75
	早熟温州蜜柑类	≥ 13.0	≤ 0.7	≥ 75
	中熟温州蜜柑类	≥ 13.5	≤ 0.8	≥ 75
	南丰、金秋砂糖橘等小果类	≥ 14.0	≤ 0.8	≥ 75
	椪柑、杂柑等其他宽皮柑橘类	≥ 13.0	≤ 0.8	≥ 75
	脐橙、冰糖橙等甜橙类	≥ 13.5	≤ 0.8	≥ 70
一级果	特早熟温州蜜柑类	≥ 10.0	≤ 0.8	≥ 75
	早熟温州蜜柑类	≥ 12.0	≤ 0.7	≥ 75
	中熟温州蜜柑类	≥ 12.5	≤ 0.8	≥ 75
	南丰、金秋砂糖橘等小果类	≥ 13.0	≤ 0.8	≥ 75
	椪柑、杂柑等其他宽皮柑橘类	≥ 12.0	≤ 0.9	≥ 75
	脐橙、冰糖橙等甜橙类	≥ 12.5	≤ 0.9	≥ 70
二级果	特早熟温州蜜柑类	≥ 9.0	≤ 0.8	≥ 75
	早熟温州蜜柑类	≥ 10.0	≤ 0.8	≥ 75
	中熟温州蜜柑类	≥ 11.5	≤ 0.9	≥ 75
	南丰、金秋砂糖橘等小果类	≥ 12.0	≤ 0.9	≥ 75

	椪柑、杂柑等其他宽皮柑橘类	≥ 11.0	≤ 0.9	≥ 75
	脐橙、冰糖橙等甜橙类	≥ 11.5	≤ 0.9	≥ 70

4.4 规格要求

4.4.1 依据

各等级果按果实横径大小分级，应符合表3规定。

表3 规格指标

级别	种类	横径(mm)
特级果	特早熟温州蜜柑类	65~70
	早熟温州蜜柑类	65~70
	中熟温州蜜柑类	65~70
	南丰、金秋砂糖橘等小果类	50~55
	椪柑、杂柑等其他宽皮柑橘类	70~80
	脐橙类	70~80
	冰糖橙、糖橙等甜橙类	60~65
一级果	特早熟温州蜜柑类	60~70
	早熟温州蜜柑类	60~70
	中熟温州蜜柑类	60~70
	南丰、金秋砂糖橘等小果类	45~60+
	椪柑、杂柑其他宽皮柑橘类	70~85
	脐橙类	65~80
	冰糖橙、糖橙等甜橙类	55~70
二级果	特早熟温州蜜柑类	55~70
	早熟温州蜜柑类	55~70
	中熟温州蜜柑类	55~70
	南丰、金秋砂糖橘等小果类	40~60
	椪柑、杂柑等其他宽皮柑橘类	65~85
	脐橙类	65~85
	冰糖橙、糖橙等甜橙类	55~70

4.5 安全卫生指标

4.5.1 污染物的限量安全卫生指标

应符合GB 2762、NY/T426的规定，检验项目及主要指标如下表4。

表4 安化柑橘污染物限量表

单位:毫克/每千克

序号	名称	指 标	检验方法
1	铅 (以 Pd 计)	≤ 0.1	GB5009.12
2	镉 (以 Cd 计)	≤ 0.05	GB5009.15

4.5.2 农药残留限量指标

应符合GB 2762、NY/T426的规定,检验项目及主要指标如下表5。

表5 安化柑橘农药残留限量表

单位:毫克/每千克

序号	项目	指标	检验方法
1	阿维菌素 (abamectin)	≤ 0.01	GB 23200.19
2	苯醚甲环唑 (difenoconazole)	≤ 0.2	GB 23200.113
3	丙溴磷 (profenofos)	≤ 0.01	GB 23200.113
4	乐果 (dimethoate)	≤ 0.01	GB 23200.113
5	联苯菊酯 (bifenthrin)	≤ 0.01	GB 23200.113
6	马拉硫磷 (malathion)	≤ 0.01	GB 23200.113
7	氰戊菊酯 (fenvalerate)	≤ 0.01	GB 23200.113
8	三氯杀螨醇 (dicofol)	≤ 0.01	GB 23200.113
9	杀扑磷 (methidathion)	≤ 0.01	GB 23200.113
10	水胺硫磷 (isocarbophos)	≤ 0.01	GB 23200.113
11	溴氰菊酯 (deltamethrin)	≤ 0.01	GB 23200.113
12	溴螨酯 (bromopropylate)	≤ 0.01	GB 23200.113
13	甲氰菊酯 (fenpropathrin)	≤ 2	GB 23200.113
14	乙螨唑 (etoxazole)	≤ 0.1	GB 23200.113
15	克百威 (carbofuran)	≤ 0.01	GB/T 20769
16	咪鲜胺 (prochloraz)	≤ 0.01	GB/T 20769
17	多菌灵 (carbendazim)	≤ 0.5	GB/T 20769
18	啉虫脒 (acetamiprid)	≤ 0.5	GB/T 20769
19	螺螨酯 (spiroticlofen)	≤ 0.4	GB/T 20769
20	吡虫啉 (imidacloprid)	≤ 0.7	GB/T 20769
21	抑霉唑 (imazalil)	≤ 5	GB 23200.113
22	噻嗪酮 (buprofezin)	≤ 0.5	GB/T 20769

23	噻嗪酮（hexythiazox）	≤0.5	GB/T 20769
24	吡唑醚菌酯（pyraclostrobin）	≤2	GB/T 20769

4.6 质量原则

- 4.6.1 合格等级果实应同时符合 4.1、4.2、4.3、4.4 规定的要求。
- 4.6.2 各等级果实，应为同品种并符合对应等级要求，不得混杂不同规格、不同品种的果实。以保证果实整齐度，不够三级的果实应视为级外果。
- 4.6.3 不符合 4.5 安全卫生指标表 4、表 5 规定的果品，不得食用。

5 检测方法

5.1 取样

应符合GB/T 8855规定。

5.2 检测

感官、理化检测应符合GB/T 8210规定。

5.3 安全指标

污染物、农药残留量检测应按照4.4所确定的项目进行检验。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

6 检测规则

检测规则应符合GB 12947规定

7 档案管理

应建立果实采收地点、时间、质量试验检测等相关档案并保存，保存期限不低于三年。
