

ICS 67.080.10  
B 31

T/SZNB

团 体 标 准

T/SZNB 020-2025

水果分级标准 脐橙  
Fruit grading standard Navel orange

2025-10-11 发布

2025-10-11 实施

深圳市农业产业化龙头企业协会

发布



## 目 录

前 言 .....	1
1 范围 .....	2
2 规范性引用文件 .....	2
3 术语和定义 .....	2
4 分级要求 .....	2
5 试验方法 .....	3
6 检验规则 .....	4
7 包装、运输、贮存 .....	4
8 标识规定 .....	5
附 录 A .....	6

## 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。

本文件由深圳农产品质量提升联盟提出。

本文件由深圳市农业产业化龙头企业协会归口。

本文件起草单位：深圳市计量质量检测研究院、赣州市农业农村局、赣州市果业发展中心、国家脐橙工程技术研究中心、国家富硒与油茶产品质量检验检测中心（江西）、深圳大学、全南县农业农村局、浙江大学、深圳市中达瑞和科技有限公司。

本文件主要起草人：邹渝丰、姚锋先、李广斌、汪俊欣、吴铭键、林雨欣、刁晓云、黄传龙、吴培琪、胡柏森、莫春茹、程玉雯、杨华瑞、朱小芳、何庆华、彭龙龙、熊家、黄慧、沈乐丞、岳小春、林军军、米兰芳、陈健美、李峰、李楠。

# 水果分级标准 脐橙

## 1 范围

本文件规定了脐橙的术语和定义、分级要求、试验方法、检验规则、包装、运输、贮存和标识规定。

本文件适用于赣南脐橙地理标志产品保护范围内生产的，以新鲜或原有状态供消费者直接食用的脐橙分级，用于加工的脐橙除外，其它地区生产的脐橙也可参照使用。

## 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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法
- GB/T 8855 新鲜果蔬取样方法
- GB/T 13607 苹果、柑桔包装
- GB/T 21488 脐橙
- GB/T 40446-2021 果品质量分级导则
- NY/T 1189 柑橘储藏

## 3 术语和定义

GB/T 21488 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 分级要求

### 4.1 追溯要求

具有承诺达标合格证或其它追溯码可追溯至种植基地。

### 4.2 安全要求

4.2.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.2.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 4.3 感官要求

各等级脐橙感官要求见表 1。

表1 脐橙感官要求

项目	等级要求		
	A+	A	B
果形	正常,具有该品种特征		
果面	果面洁净,果皮光滑,无机械伤、裂果、腐烂现象		
色泽	着色均匀,具有该品种成熟时固有色泽		
风味	甘甜多汁,肉质脆嫩,质香味浓		
果实横径(mm)	75~85	70~75,85~90	65~70,90~95

#### 4.4 内在品质要求

脐橙分为三个等级,各等级内在品质要求见表2。

表2 脐橙内在品质要求

项目	等级要求			
	A+	A	B	
可食率(%)	≥	70.0		
可溶性固形物(%)	≥	13.0	12.0	11.5
可滴定酸(g/100mL)		0.6~0.8	0.5~0.9	
维生素C(mg/100g)	≥	45.0		
固酸比	≥	17	15	13

#### 4.5 等级容许度

按果实数量计:

- A+级果允许有5%的不满足该等级果实横径的要求,但应符合A级果的要求;
- A级果允许有10%的不满足该等级果实横径的要求,但应符合B级果的要求;
- B级果允许有10%的不满足该等级果实横径的要求,但应符合感官基本要求。

## 5 试验方法

### 5.1 检验程序

从供试样品中抽取有代表性样品,按分级要求进行检验。

### 5.2 追溯要求检验

查看产品或包装是否具有承诺达标合格证或其它追溯码,扫码查看是否追溯至种植基地。

### 5.3 安全要求检验

5.3.1 污染物限量按照 GB 2762 规定的检验方法检验。

5.3.2 农药最大残留限量按照 GB 2763 规定的检验方法检验。

#### 5.4 感官要求检验

5.4.1 果形、果面、色泽、风味检验：在正常光线下采用眼观、手捏、口尝等直观的方法对果形、果面、色泽、风味项目进行评定,并作记录。

5.4.2 果实横径、等级容许度检验：从供试品中随机取 10~20 个有代表性果实，用游标卡尺逐个测量最大切面横径，计算果实横径平均值及等级容许度，结果保留至小数点后 1 位。

#### 5.5 内在品质要求检验

5.5.1 可食率、可溶性固形物、可滴定酸检验：按 GB/T 8210 执行。

5.5.2 维生素 C 含量检验：按 GB 5009.86 执行。

5.5.3 固酸比检验：按 GB/T 21488 执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一产地、同一品种、同一等级、同一采收日期、同一贮存条件的脐橙作为一个检验组批。

#### 6.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 的规定执行。

#### 6.3 判定规则

追溯要求、安全要求出现不合格时，取消评级。感官要求、内在品质要求、等级容许度出现不合格时按低一级评价，若降至 B 级仍不符合，则判定为等外产品。

### 7 包装、运输、贮存

#### 7.1 包装

果箱应清洁、干燥、无毒、无害。其他应符合 GB/T 13607 之规定。衬垫材料应柔软、干净、无污染、轻便，有一定缓冲性。

#### 7.2 运输

7.2.1 运输工具应清洁、干燥。

7.2.2 装卸、搬运时要轻拿轻放,严禁乱丢乱掷。

7.2.3 运输时严禁日晒、雨淋,注意防冻。不应与有毒有害物品混运。

### 7.3 贮存

在常温、冷藏下贮存,按 NY/T 1189 规定执行。

## 8 标识规定

### 8.1 标志

小心轻放、防雨、防压等相关储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 标签

包装箱(篓)外应标明品名、等级、规格、净重、毛重、产地、采摘和包装的日期、生产者、联系地址、邮政编码、联系电话。标注内容要求字迹清晰、完整、准确且不易褪色。同时也应张贴承诺达标合格证等追溯码。

### 8.3 品质雷达图

A 级、A+级果品应根据品质等级要求检验结果制作品质雷达图,以供消费者购买参考,雷达图示例见附录 A。

附录 A  
(资料性)  
品质雷达图

为更好展示优质脐橙风味、品质特征，A级、A+级脐橙根据检验结果，查脐橙品质示值对照表后制作品质雷达图供消费者参考，以便消费者选择自己适合的产品。

表 A.1 脐橙品质示值对照表

雷达图示值	可食率 %	果实横径 mm	可溶性固形物 %	固酸比	维生素 C mg/100g
15	70.0~70.9	65.0~69.9	11.5~11.9	13.0~14.9	45.0~48.9
16	71.0~71.9	70.0~74.9	12.0~12.4	15.0~16.9	49.0~52.9
17	72.0~72.9	75.0~79.9	12.5~12.9	17.0~18.9	53.0~56.9
18	73.0~73.9	80.0~84.9	13.0~13.4	19.0~19.9	57.0~60.9
19	74.0~74.9	85.0~89.9	13.5~13.9	20.0~20.9	61.0~64.9
20	≥75.0	90.0~95.0	≥14.0	≥21.0	≥65.0

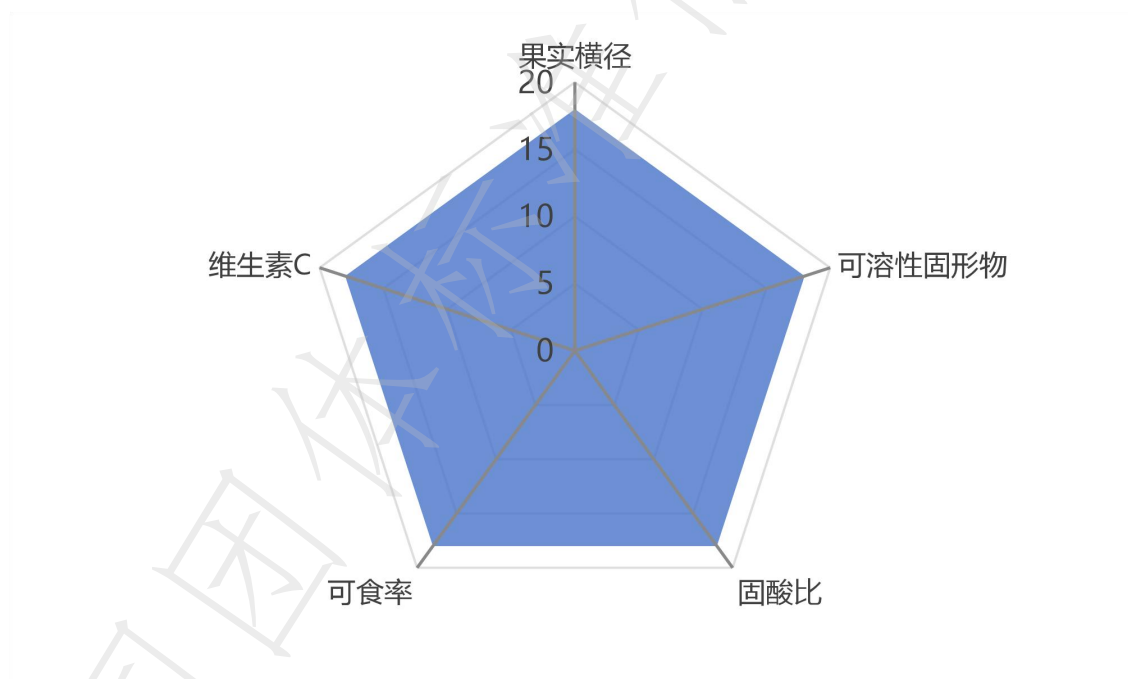


图 A.1 脐橙品质雷达图