

T/CGAPA

团 体 标 准

T/CGAPA 066—2026

代替 T/CGAPA 066—2025

地理标志产品 福鼎四季柚

Product of geographical indication—Fuding Four-Season Pomelo

2026 - 01 - 09 发布

2026 - 01 - 09 实施

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。

本文件由福鼎市乡村振兴服务中心提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：福鼎市乡村振兴服务中心、前岐镇乡村振兴服务中心、福鼎市前岐大兰果场四季柚专业合作社、福鼎市前岐桃姐家庭农场。

本文件主要起草人：缪进金、吴思逢、郑宗昊、吴雨晴、王忠义、陈仁希。

地理标志产品 福鼎四季柚

1 范围

本文件规定了福鼎四季柚的术语和定义、保护范围、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮藏。

本文件适用于福鼎四季柚的生产。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

福鼎四季柚 Fuding Four-Season Pomelo

在地理标志产品保护范围内生产的符合本文件要求的四季柚。

4 保护范围

福鼎四季柚地理标志产品保护范围为福建省宁德市福鼎市行政区域内 17 个乡镇（街道、开发区）。

5 技术要求

5.1 产地环境要求

产地空气质量、农田灌溉水质、土壤环境质量（土壤pH为5.0~6.0）应符合NY/T 391的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
果形	呈倒卵形，果蒂部短颈状、微凸，果形端正，无畸形
色泽	果面黄色，果肉淡粉色，色泽均匀
果面	果面光滑，无明显的日灼、裂果和未愈合的机械伤，斑疤和附着物的面积合并计算不超过 8%
风味	汁多化渣，清甜可口
缺陷果容许度	同批次产品中，起运点不应有腐烂果，严重缺陷果不超过 2%，一般缺陷果不超过 4%

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		
	特级	一级	二级
单果重, kg	≥1	≥0.75	≥0.5
可食率, %	≥55	≥50	≥45
总酸（以柠檬酸计）, g/100g	≤0.7	≤0.8	≤0.9
可溶性固形物含量, %	≥11.0	≥9.0	≥8.0
维生素 C, mg/100g	≥42.0	≥35.0	≥32.0
果汁率, %	≥43.0	≥40.0	≥38.0

5.4 卫生指标

污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留量应符合GB 2763的规定。

5.5 净含量

应符合JJF 1070的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

应按GB/T 8210规定的方法执行。

6.2 单果重

在样品中随机抽取福鼎四季柚20个，用感量为10 g的电子秤称量，计算单果重平均值。

6.3 可食率

应按GB/T 8210规定的方法执行。

6.4 总酸

应按GB 12456规定的方法执行。

6.5 可溶性固形物

应按GB/T 8210规定的方法执行。

6.6 维生素 C

应按照GB 5009.86规定的方法执行。

6.7 果汁率

应按照GB/T 8210的规定执行。

6.8 卫生指标

污染物限量应按照GB 2762的规定执行，农药残留量应按照GB 2763的规定执行。

6.9 净含量

应按照JJF 1070规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一产地的福鼎四季柚产品为一个检测批次。

7.2 抽样

同一生产单位的果园中，多点分散分布并随机取样；已采摘待销售的批量果实中，从不同位置 and 不同层次中随机取样，取样量为20个。

7.3 产品检验

7.3.1 出厂检验

每批出厂产品经检验合格，由生产单位的检验部门出具检验合格证书，方可出厂。检验内容应包括感官指标、净含量、包装、标签。

7.3.2 型式检验

每年应至少进行1次。检测项目为5.2~5.5全部内容。有下列情况之一者，应进行型式检验：

a) 前后两次抽样检验结果差异较大时；

- b) 因生产技术和生产环境发生较大变化，可能影响产品品质时；
- c) 国家市场监督管理总局行政主管部门提出型式检验要求时；
- d) 长期停产（超过半年），恢复生产时。

7.3.3 判定规则

检验项目全部合格，判该批产品合格。验项目如有不合格项（除卫生指标外），应在同批产品中加倍抽样进行复检，复检结果如仍有不合格项，则判该批产品为不合格；如卫生指标不合格，判该批产品不合格，不得复检。对包装、缺陷果容许度检验不合格者，允许生产单位进行整改。允许降等级或重新分等级。

8 标签、标志、包装、运输及贮藏

8.1 标签、标志

- 8.1.1 获准使用地理标志专用标志的生产者，可在其产品包装上使用地理标志专用标志。
- 8.1.2 标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 应符合 NY/T 658 的规定。
- 8.2.2 可采用单果包装。新采摘的四季柚应在常温、通风条件下放置 2 d~3 d 发汗，使果皮略软化有弹性感，再单果包装或储藏。
- 8.2.3 产品包装应密封、牢固、产品不散漏。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输途中应注意防潮、防雨、防暴晒。不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。装卸产品时不应丢甩，产品不应直接接触地面。

8.4 贮藏

- 8.4.1 采收后宜常温储存或在冷藏库储存，冷藏库温度应保持 6℃~8℃，相对湿度 60%~80%。
- 8.4.2 储存库应保持清洁、整齐、通风，应防霉、除霉，定期除霜，库内有防鼠、防虫（蝇）、防火设施设备，定期消毒。
- 8.4.3 短途运输应浅装轻运、轻拿、轻放。长途运输应注意途中气温变化、运输过程中果堆最适温度为 6℃~8℃，（超过 8℃应开窗或半开车箱门通风降温；当果堆温度降到 0℃以下时应堵塞所有通风口保温）。运输过程中应轻装、轻运、轻放。
- 8.4.4 储存库内不应存放可能造成交叉污染、串味及其他易于传播病虫害的产品。