

# 团 体 标 准

T/SCPP XXXX—XXXX

## 早熟宽皮柑橘

Early-maturing mandarin orange

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

四川省品牌建设促进会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 技术要求 .....	3
5 检验方法 .....	4
6 检验规则 .....	4
7 包装、标志、标识 .....	5
8 运输、贮存 .....	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。

本文件由四川省品牌建设促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 早熟宽皮柑橘

## 1 范围

本文件界定了早熟宽皮柑橘的术语和定义，规定了技术要求、检验方法、包装、标志、标识、运输和贮存要求，确立了检验规则。

本文件适用于早熟宽皮柑橘的质量评定、检验和流通。

## 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 包装储运图形符号标志
- 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 12947 鲜柑橘
- GB/T 17527 胡椒精油含量的测定
- GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
- NY/T 1189 柑橘储藏
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

## 3 术语和定义

GB/T 12947界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**早熟宽皮柑橘** early-maturing mandarin orange

成熟期在9月~11月，柑橘类果树中果皮宽松易剥、便于食用的一个柑橘种类 [*Citrus reticulata* Blanco]。

## 4 技术要求

### 4.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求
果形	有该品种典型特征，果形端正、整齐；果蒂完整、平齐，无萎焉现象
色泽	有该品种成熟果实特征色泽，着色均匀
果面及缺陷	果面洁净，无检疫性病虫果；无机械伤、霉伤、裂果、冻伤、腐烂现象；允许单果有轻微的日灼、干疤、油斑、网纹、病虫斑等缺陷；单果斑点不超过4个，小果型品种每个斑点直径≤1.5 mm，其他果型品种每个斑点直径≤2.5 mm。无水肿、枯水果，允许有极轻微浮皮果
风味、口感	有该品种特征香气，汁液丰富，无异味，口感细嫩化渣

## 4.2 品质指标

应符合表2的规定。

表2 品质指标

项目	指标
可溶性固形物/%	$\geq 13$
总酸量/%	$\leq 0.65$
固酸比	$\geq 20:1$
可食率/%	$\geq 76$
维生素C/ (mg/100 g)	$\geq 26$
挥发油/ (ml/100 g)	$\geq 2.0$

## 4.3 安全指标

4.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.3.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 5 检验方法

### 5.1 感官检验

按 GB/T 8210 规定的方法测定。

### 5.2 品质检验

5.2.1 可溶性固形物按 GB/T 8210 规定的方法执行。

5.2.2 总酸量按 GB/T 8210 中可滴定酸含量测定方法执行。

5.2.3 固酸比、可食率按 GB/T 12947 规定的方法测定。

5.2.4 维生素 C 按 GB 5009.86 规定的方法测定。

5.2.5 挥发油按 GB/T 17527 规定的方法测定。

### 5.3 安全检验

按 GB 2762、GB 2763 规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一生产单位、同一品种、同一贮运条件、同一包装日期的早熟宽皮柑橘作为一个检验批次。

### 6.2 抽样

按 GB/T 8855 规定的方法执行。

### 6.3 检验类别

#### 6.3.1 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验，内容包括感官指标、包装、标志、标识的检验。检验合格并附合格证的产品方可交收。

#### 6.3.2 型式检验

型式检验内容为本文件第 4 章规定的全部项目和包装、标志、标识的检验。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 前后两次检验，结果差异较大；
- b) 因认为或自然因素使生产或贮藏环境发生较大变化；

c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 感官指标的总不合格果百分率不超过 7%，包装、标志、标识均为合格，则判定该批产品交收检验合格。

6.4.2 感官指标的总不合格果百分率不超过 7%，品质指标、包装、标志、标识均为合格，则判定该批产品型式检验合格。

6.4.3 当一个果实的感官指标有多项不合格时，只记录其中最主要的一项。单项不合格果的百分率按式（1）计算，结果保留一位小数：

$$S = \frac{A}{B} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

S —— 单项不合格果百分率（%）；

A —— 单项不合格果的果数；

B —— 检验样本果的总个数。

单项不合格果的百分率之和为总不合格果百分率。

6.4.4 对包装、标志、标识检验不合格的产品，允许生产单位进行整改后申请复检。

### 7 包装、标志、标识

7.1 包装应符合 GB 43284、GB/T 33129 的相关规定。

7.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 包装标识应符合 NY/T 1778 的规定。

### 8 运输、贮存

#### 8.1 运输

8.1.1 运输车辆和工具应清洁、卫生、干燥、无异味。

8.1.2 运输过程中应轻装轻卸，应有防晒、防雨、防冻措施。

8.1.3 不应与有毒、有害、有污染、有异味的物品混装、混运。

#### 8.2 贮存

在常温或冷藏下贮存，按 NY/T 1189 规定执行。