

ICS 65.020.20

CCS B 05

# 团 体 标 准

T/SCCAA 001—2026

## 雷波脐橙

2026-6-X 发布

2026-6-X 实施

四川省认证认可协会 发布

## 目录

前 言.....	II
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	3
3.1 雷波脐橙 Leibo navel orange .....	3
4 要求.....	3
4.1 感官要求.....	3
4.2 理化指标.....	4
4.3 安全卫生指标.....	4
5 检验方法.....	4
6 检验规则.....	4
6.1 组批.....	4
6.2 抽样.....	4
6.3 检验分类.....	4
6.4 判定规则.....	5
7 标志、标签、包装、运输和贮存.....	5
7.1 标志、标签.....	5
7.2 包装.....	5
7.3 运输.....	5
7.4 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。

本文件由雷波农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：雷波县种植业服务中心，雷波县优质脐橙协会。

本文件主要起草人：（待填）。

本文件于XXXX年XX月首次发布。

# 雷波脐橙

## 1 范围

本文件规定了雷波脐橙的术语和定义、要求、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于凉山州雷波县境内生产的雷波脐橙鲜果产品。

## 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 2762-2025 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
 GB 2763-2026 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
 GB 4789（所有部分） 食品安全国家标准 食品微生物学检验  
 GB 5009（所有部分） 食品安全国家标准 食品中理化指标的测定  
 GB/T 8210-2011 柑桔鲜果检验方法  
 NY/T 1189-2017 柑橘储藏  
 GB/T 12947-2008 鲜柑桔  
 GB 7718-2025 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 JJF 1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则  
 DB 513437/T22—2014 地理标志保护产品马湖莼菜生产加工技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 雷波脐橙 Leibo navel orange

产于雷波县行政区域内，海拔900m以下金沙江河谷地带（地理坐标东经103°10′~103°52′，北纬27°49′~28°36′之间），果大形美、皮薄光滑、橙红色、有光泽，无籽、固酸比高、汁液丰富、肉质细嫩、入口化渣、鲜甜可口、具有浓郁蜂蜜味等独特品质的脐橙鲜果。

## 4 要求

### 4.1 感官要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法（章条）
果形	具有该品种特征，果形整齐，果蒂完整平齐，果实无萎蔫现象	5.1
色泽	果形自然着色，色泽均匀，具有该品种成熟果实特征色泽	5.1
果面	果面新鲜光洁，日灼、刺伤、虫伤、擦伤、碰压伤、裂口、病斑	5.1

	及腐烂现象占果面不超过 20%	
果肉	具有该品种果肉质地和色泽特性，无枯水、粒化现象	5.1
风味	具有该品种特征风味香气，无异味	5.1

## 4.2 理化指标

表2 理化指标

项目	要求	检验方法 (章条)
可溶性固形物, %	≥11.5	5.2
总酸量, g/100ml	0.4 ~ 0.6	5.3
固酸比	≥19	5.4
可食率, %	≥73	5.5
果形指数	1.1 ± 0.1	5.6
单果重, g	≥200 (一等) ; ≥150 (二等)	5.7

## 4.3 安全卫生指标

- 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。  
 4.3.3 微生物限量应符合相应食品安全国家标准的规定。

## 5 检验方法

- 5.1 感官要求检验: 按 GB/T 8210-2011 规定的方法执行。  
 5.2 可溶性固形物: 按 GB/T 8210-2011 规定的方法, 用手持折光仪测定。  
 5.3 总酸量: 按 GB 5009.157 规定的方法执行。  
 5.4 固酸比: 按 GB/T 8210-2011 规定的方法测定可滴定酸后计算, 固酸比=可溶性固形物/总酸量。  
 5.5 可食率: 按 GB/T 8210-2011 规定的方法执行。  
 5.6 果形指数: 用游标卡尺测量果实纵径和横径, 计算果形指数 (纵径/横径)。  
 5.7 单果重: 用感量 0.1g 的天平称量, 取平均值。  
 5.8 安全卫生指标: 污染物按 GB 2762-2025 规定的方法执行; 农药残留按 GB 2763-2025 规定的方法执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一包装日期的雷波脐橙为一个检验批次。

### 6.2 抽样

按 GB/T 8210-2011 规定执行。

### 6.3 检验分类

- 6.3.1 出厂检验: 每批次产品出厂前应进行出厂检验, 检验项目包括感官要求和包装标识。

6.3.2 型式检验：每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料产地或生产工艺发生重大变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

## 6.4 判定规则

检验结果全部符合本文件要求时，判定该批次产品为合格。检验结果中有一项指标不符合本文件要求时，可从同批次中加倍抽样进行复验，复验结果仍不符合本文件要求的，判定该批次产品为不合格。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718-2025 的规定。

7.1.2 应在包装上标注产品名称、产地（雷波县）、质量等级、净含量、生产日期、保质期、生产者名称和地址等信息。

7.1.3 鼓励使用地理标志专用标志，并应符合《地理标志产品保护规定》的相关要求。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味，符合相关食品安全国家标准的要求。

7.2.2 包装应牢固适用，能防止果实受压受损，包装箱内应衬垫柔软材料。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，并有防雨、防晒设施。

7.3.2 运输过程中应防止机械损伤，不得与有毒、有害、有异味物品混运。

### 7.4 贮存

7.4.1 贮存场所应清洁、通风、干燥，有防晒、防雨设施，不得与有毒、有害物品混存。

7.4.2 鲜果贮存应按 NY/T 1189-2017 的规定执行。