



成都市蒲江地方名特产品保护促进会团体标准

T/PJMTG 1-2021

地理标志证明商标 蒲江耙耙柑

（征求意见稿）

2021 – XX-XX 发布

2021 – XX-XX 实施

成都市蒲江地方名特产品保护促进会 发布

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。

本文件由成都市蒲江地方名特产品保护促进会提出并归口。

本文件起草单位：成都市蒲江地方名特产品保护促进会。

本文件主要起草人：李琴、杨刚英、黄丽琴、杨娟、罗宇莹、吕阳惠等。

地理标志证明商标 蒲江耙耙柑

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标 蒲江耙耙柑的果实质量要求、检验、包装、标志、标签、运输和贮存。本文件适用于四川省成都市蒲江县行政区域内耙耙柑的质量和贮运等要求。

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 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.38 蔬菜、水果的卫生标准的分析方法

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

3 生产地域范围

四川省成都市蒲江县鹤山街道、寿安街道、大塘镇、朝阳湖镇、西来镇、大兴镇、甘溪镇、成佳镇共计8个乡镇（街道），地理坐标位于东经 $103^{\circ}19' \sim 103^{\circ}41'$ ，北纬 $30^{\circ}05' \sim 30^{\circ}20'$ 之间。

4 术语与定义

4.1

蒲江耙耙柑

产自蒲江县现辖行政区域内，果实呈高扁圆形，大小均匀，基部短颈或无颈，顶部广圆，顶端广凹，果面光滑，黄橙色，富光泽，油胞细密，果皮薄而软，易剥皮，果肉深橙色，肉质脆嫩多汁，囊壁极薄化渣，果味浓郁的杂交柑橘。

5 果实质量要求

5.1 感官指标

果实呈高扁圆形，大小均匀，果实横径 ≥ 7 cm，单果重200 g~250 g，基部短颈或无颈，顶部广圆，顶端广凹，果面光滑，黄橙色，富光泽，油胞细密，果皮薄而软，果皮厚度 ≤ 3 mm，易剥皮，果肉深橙色，肉质脆嫩多汁，囊壁极薄化渣，果味浓郁。

5.2 理化指标

项目, 单位	指标
可食率, %	≥ 60
可溶性固形物, %	≥ 12
维生素C, mg/100g	≥ 40

5.3 卫生指标

应符合GB 2762、GB 2763水果类指标的规定。

6 检验

6.1 检验方法

6.1.1 感官检验

按照GB/T 8210的规定执行。

6.1.2 理化指标

6.1.2.1 可食率

按照GB/T 8210的规定执行。

6.1.2.2 可溶性固形物

按照GB/T 8210的规定执行。

6.1.2.3 维生素 C

按照GB 5009.86的规定执行。

6.1.3 卫生指标

按GB/T 5009.38的规定进行。

6.2 检验批次

同等级、同一批作为一个检验批次。

6.3 抽样方法

6.3.1 抽样样品应具有代表性, 应参照包装日期在全批货物的不同部位抽样, 样品的检验结果适用于整个检验批。

6.3.2 在检验中如果发现问题, 可以酌情增加抽样数量。

6.4 检重

在验收时, 每件包装内的果实应符合规定重量和数量, 如有短缺, 应按规定补足。

6.5 型式检验

6.5.1 前后两次检验, 结果差异较大。

6.5.2 型式检验为本标准规定的全部要求。

6.5.3 在每年采摘初期或国家质量监督管理部门提出型式检验要求时进行。

7 包装、标志、标签

7.1 包装

7.1.1 包装箱应牢固、干燥、清洁卫生，无不良气味，对产品应具充分的保护性能。内外包装材料及制备标记所用的印色与胶水应无毒性。

7.1.2 同一批货物包装一致，每一包装件内应是同一产地、同一批次采收、同一等级规格、同等成熟度。

7.1.3 包装时切勿将树叶、枝条、纸袋、尘粉、石砾等杂物或者污染物带入容器，避免污染果实，影响外观。

7.1.4 用于冷藏的可根据冷库的具体情况选择采用适宜的贮藏容器，出库后再按规定进行包装。

7.1.5 包装箱应留小通风孔，通风孔的总面积不得大于侧面总面积的 10%。

7.2 标志

同批货物的标志，在形式上和内容上应完全统一。包装上应标明品种、产地、执行标准编号、果品质量等级、装箱日期、体积、小心轻放、防雨、防压等相关储运图示标记。

7.3 标签

标签字迹应清晰、完整、准确。

8 运输、贮藏

8.1 采后立即按照标准规定的质量条件挑选分级，包装验收。

8.2 应批次分明，堆码整齐，环境清洁，通风良好，严禁烈日暴晒、雨淋，注意防热。

8.3 贮放和装卸时应轻搬轻放，运输工具应清洁卫生，严禁与有毒、有异味等有害物品混装、混运，堆码高度控制在 6 层以内。

8.4 贮存应经 2 d~3 d 预冷达到最终冷藏温度后方可入库，冷藏库内适宜温度为 4℃~8℃，适宜的相对湿度为 85%~95%；应分等级、包装规格堆放，包装容器应使用适合冷库环境的材料制成，批次应分明、堆码整齐。