

T/XPGJ

团 体 标 准

T/XPGJ 001—2021

溆浦蜜桔

（征求意见稿）

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

溆浦县柑橘产销协会 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。

本文件由溆浦县柑橘产销协会提出并归口。

本文件起草单位：溆浦县柑橘产销协会。

本文件主要起草人：黄友武。

本文件首次发布。

引 言

溆浦位处湖南省西部，沅水中游，气候温暖适宜，地理环境优越，特别适宜柑橘种植。溆浦素有“桔乡”之称，自战国始，溆浦蜜桔便被注入了浓厚的文化气息和历史传承。随着溆浦成为湖南省蜜桔生产基地，蜜桔产业也成为了溆浦的农业经济支柱之一。溆浦蜜桔无论产量、质量在中国柑桔产区都有不可替代的地位。

为保护、延续溆浦蜜桔的文化历史，保证溆浦蜜桔的产品质量，推动溆浦柑橘经济产业发展，本协会组织制定了《溆浦蜜桔》团体标准。

溆浦蜜桔

1 范围

本文件规定了溆浦蜜桔的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。本文件适用于溆浦蜜桔。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法
GB/T 13607 苹果、柑桔包装
NY/T 1189 柑橘储藏
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

溆浦蜜桔

产于湖南省怀化市溆浦县所辖乡镇，具有外观扁圆、皮薄光滑、果色橙黄至橙色，果肉橙红、细腻多汁、香味浓厚、酸甜适中、果味清甜、无核等特性的蜜桔。

3.2

斑疤

已愈合的病虫危害、生理病害、机械损伤等造成的果皮斑纹和疤痕。

3.3

串级果

相邻两级的果实相混杂，其混杂程度用百分率表示。

3.4

隔级果

不相邻级别的果实相混杂，其混杂程度用百分率表示。

4 要求

4.1 质量等级

应符合表1的规定。

表1 质量等级

等 级	要 求
优级果	果实均匀、端正，单果重102 g~147 g，果面光洁，充分着色，果蒂完整，剪口平滑，斑疤最大不得超过3 mm，斑疤总计不超过果皮的3%，不得有机械伤，无腐烂果。串级果不超过10%，隔级果不得有
一级果	果实均匀、端正，单果重102 g~147 g，果面光洁，着色良好，果蒂完整，剪口平滑，斑疤最大不得超过4 mm，斑疤总计不超过果皮的5%，不得有机械伤，无腐烂果。串级果不超过10%，隔级果不得有
二级果	果实均匀、端正，单果重102 g~147 g，果面光洁，基本着色，果蒂完整，剪口平滑，斑疤最大不得超过5 mm，斑疤总计不超过果皮的10%，不得有机械伤，无腐烂果。串级果不超过10%，隔级果不得有

4.2 感官

果实扁圆形，皮薄光滑，果色橙黄至橙色；果肉橙红，细腻多汁，香味浓厚，酸甜适中，果味清甜，无核。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	优级果	一级果	二级果
果形指数 (X)	$0.80 < X \leq 0.88$	$0.75 < X \leq 0.80$	$0.71 \leq X \leq 0.75$
可食率, %	≥ 70		
可溶性固形物, %	≥ 12		
总酸 (以柠檬酸计), %	≤ 1.0		
水分, g/100 g	≥ 88.6		
蛋白质, g/100 g	≥ 0.8		
膳食纤维, g/100 g	≥ 0.5		
胡萝卜素, mg/100 g	≥ 0.55		
抗坏血酸, mg/100 g	≥ 35		
钙, mg/100 g	≥ 24		

表 2 理化指标（续）

项 目	指 标		
	优级果	一级果	二级果
磷, mg/100 g	≥18		
钾, mg/100 g	≥128		
注：水分、蛋白质、膳食纤维、胡萝卜素、抗坏血酸、钙、磷、钾含量仅适用于可食部分。			

4.4 安全指标

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 质量等级

按GB/T 8210的规定进行。

5.2 感官

按GB/T 8210的规定进行。

5.3 理化指标

5.3.1 果形指数、可食率、可溶性固形物、总酸

按GB/T 8210中的相关规定进行。

5.3.2 水分

按GB 5009.3的规定进行。

5.3.3 蛋白质

按GB 5009.5的规定进行。

5.3.4 膳食纤维

按GB 5009.88的规定进行。

5.3.5 胡萝卜素

按GB 5009.83的规定。

5.3.6 抗坏血酸

按GB 5009.86的规定进行。

5.3.7 钙

按GB 5009.92的规定进行。

5.3.8 磷

按GB 5009.87的规定进行。

5.3.9 钾

按GB 5009.91的规定进行。

5.4 安全指标

按GB 2762、GB 2763的相关规定进行。

5.5 净含量

按JJF 1070的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产单位、同质量等级、同一包装规格、同一包装日期的蜜桔作为一个检验批次。

6.2 取样

6.2.1 取样件数按表3的规定进行。

表3 取样件数

同批包装件数	取样件数
≤100	5
101~300	7
301~500	9
501~1 000	10
≥1 001	15

6.2.2 按6.2.1规定随机抽取符合要求的包装件数，供标志、包装检验用。再从每件产品中随机抽取不少于3 kg的样品，供质量等级、感官、理化指标、安全指标检验用。抽取的样品应妥善保管，注明产品质量等级、取样时间。

6.3 交收检验

每批产品应由生产单位质量检验部门检验合格并附有合格证方可交收，交收检验项目包括感官、净含量、标志和包装。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准第4章规定的全部项目，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 前后两次出厂检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 感官的总不合格品百分率不超过 7%，理化指标和安全指标均为合格，则该批产品判为合格。

6.5.2 感官的总不合格品百分率超过 7%，或理化指标、安全指标有一项不合格，或标志不合格，则该批产品判为不合格。

6.5.3 对质量等级、包装检验不合格者，允许生产单位进行整改后申请复检。

7 标志、包装、运输与贮存

7.1 标志

外包装上应标明：

- a) 产品名称（溆浦蜜桔）；
- b) 果品质量等级；
- c) 生产单位名称、地址；
- d) 执行标准号；
- e) 净含量（个或 kg）；
- f) 装箱日期；
- g) 小心轻放、勿重压、防晒、防雨等符合 GB/T 191 的警示内容。

7.2 包装

按GB/T 13607的规定执行。

7.3 运输

7.3.1 不同型号包装箱应分别装运。运输工具应清洁、干燥。

7.3.2 装卸、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱扔。堆码不应过高，控制在 4 层~6 层。

7.3.3 运输时严禁晒、雨淋，注意防冻。不应与有毒有害物品混运。

7.4 贮存

按NY/T 1189的规定进行。

参 考 文 献

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号 定量包装商品计量监督管理办法
