

# T/JYXGX

## 井研县柑橘协会团体标准

T/JYXGX 003—2022

### 井研柑橘

（征求意见稿）

2022 - 02 - XX 发布

2022 - 02 - XX 实施

井研县柑橘协会 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 品种 ..... 3

5 采收时间要求 ..... 3

6 分级要求 ..... 3

7 理化指标 ..... 6

8 等级差容许度及果品安全指标 ..... 6

9 检验方法 ..... 7

10 检验规则 ..... 7

11 标志、标签、包装、运输、贮存 ..... 7

## 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。

本文件由井研县柑橘协会提出并归口。

本文件起草单位：井研县柑橘协会、\*\*\*\*、\*\*\*\*、\*\*\*\*\*。

本文件主要起草人：\*\*\*、\*\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*、\*\*\*。

# 井研柑橘

## 1 范围

本文件规定了井研柑橘的术语和定义、品种、采收时间要求、分级要求、品质要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于井研柑橘主要品种的果品质量要求。

## 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/T 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB/T 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB/T 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB/T 8210 柑橘鲜果检验方法  
GB/T 12947 鲜柑橘  
GB/T 13607 苹果、柑桔包装  
NY/T 1189 柑橘贮藏

## 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

#### 井研柑橘

在井研县境内种植，果品质量符合本文件要求，且达到农产品区域公用品牌、农产品地理标志或地理标志证明商标授权使用要求的柑橘。

## 4 品种

井研柑橘的主要品种为春见、爱媛38、沃柑、不知火、塔罗科血橙。

## 5 采收时间要求

井研柑橘不同品种应达到该品种采收成熟度要求时进行采摘，不宜过早或过迟采收。井研柑橘主要品种建议采收时间为：

春见宜为12月至翌年2月；爱媛38宜为11月至12月；沃柑宜为1月至3月；不知火宜为12月至翌年2月；塔罗科血橙宜为1月至2月。

## 6 分级要求

### 6.1 春见

春见果实分级符合表1的规定。

表1 春见果实分级感官指标

| 项目      | 指标                                                      |                                                                                 |                                                                                          |
|---------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | 特级                                                      | 一级                                                                              | 二级                                                                                       |
| 横径 (mm) | 80~95                                                   | 70~80                                                                           | 60~70                                                                                    |
| 果形与整齐度  | 果实呈高扁圆形,基部短颈或无颈;果实形状、大小均匀,果实横径差异 $\leq 3$ mm。           | 果实呈高扁圆形,基部短颈或无颈;果实形状、大小较均匀,果实横径差异 $\leq 3$ mm。                                  | 果实呈高扁圆形,基部短颈或无颈;果实形状、大小较均匀,果实横径差异 $\leq 5$ mm。                                           |
| 果面与色泽   | 果面光滑、洁净,油胞细密,不得有机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮、腐烂果;果皮橙黄色,着色均匀,富有光泽。 | 果面光滑、洁净,油胞细密,不得有机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮、腐烂果;果皮橙黄色或黄色,着色较均匀,富有光泽;病虫伤斑面积不超过果皮总面积的 5 %。 | 果面光滑、洁净,油胞较细密,机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮果不得超过 5 %,无腐烂果;果皮橙黄色或黄色,着色较均匀,较富光泽;病虫伤斑面积不超过果皮总面积的 10 %。 |
| 质地与口味   | 果皮薄而软,极易剥皮;肉质脆嫩、化渣,多汁,甜味浓郁,无核;无水肿、枯水和异味。                | 果皮薄而软,易剥皮;肉质脆嫩、化渣,多汁,甜味较浓郁,无核;无水肿、枯水和异味。                                        | 果皮薄而软,易剥皮;肉质脆嫩、化渣,多汁,甜味较浓郁,无核;无水肿、枯水和异味。                                                 |

## 6.2 爱媛 38

爱媛38果实分级符合表2的规定。

表2 爱媛 38 果实分级感官指标

| 项目      | 指标                                                     |                                                                                 |                                                                                     |
|---------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|         | 特级                                                     | 一级                                                                              | 二级                                                                                  |
| 横径 (mm) | 75~90                                                  | 65~75                                                                           | 55~65                                                                               |
| 果形与整齐度  | 果实呈扁圆形或圆形;果实形状、大小均匀,果实横径差异 $\leq 3$ mm。                | 果实呈扁圆形或圆形;果实形状、大小均匀,果实横径差异 $\leq 3$ mm。                                         | 果实呈高扁圆形,基部短颈或无颈;果实形状、大小较均匀,果实横径差异 $\leq 5$ mm。                                      |
| 果面与色泽   | 果面光滑、洁净,油胞稀,不得有机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮、腐烂果;果皮深橙色,着色均匀,富有光泽。 | 果面光滑、洁净,油胞稀,不得有机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮、腐烂果;果皮深橙色或橙黄色,着色较均匀,富有光泽;病虫伤斑面积不超过果皮总面积的 5 %。 | 果面光滑、洁净,油胞稀,机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮果不得超过 5 %,无腐烂果;果皮橙黄色,着色较均匀,较富光泽;病虫伤斑面积不超过果皮总面积的 10 %。 |
| 质地与口味   | 果皮极薄而软,极易剥皮;果肉无纤维感,肉质柔软,汁多味浓,香气浓郁,无核;无水肿、枯水和异味。        | 果皮极薄而软,极易剥皮;果肉无纤维感,肉质柔软,汁多味浓,香气浓郁,无核;无水肿、枯水和异味。                                 | 果皮薄而软,易剥皮;果肉无纤维感,肉质柔软,汁多味浓,香气浓郁,无核;无水肿、枯水和异味。                                       |

## 6.3 沃柑

沃柑果实分级符合表3的规定。

表3 沃柑果实分级感官指标

| 项目      | 指标                                                                        |                                                                                                      |                                                                                                    |
|---------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | 特级                                                                        | 一级                                                                                                   | 二级                                                                                                 |
| 横径 (mm) | 65~75                                                                     | 55~65                                                                                                | 50~55                                                                                              |
| 果形与整齐度  | 果实扁圆形或圆球形; 果实形状、大小均匀, 果实横径差异 $\leq 3$ mm。                                 | 果实扁圆形或圆球形; 果实形状、大小均匀, 果实横径差异 $\leq 3$ mm。                                                            | 果实呈高扁圆形, 基部短颈或无颈; 果实形状、大小较均匀, 果实横径差异 $\leq 5$ mm。                                                  |
| 果面与色泽   | 果面光滑、洁净, 油胞细密、微凸或与果面平, 凹点少; 不得有机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮、腐烂果; 果皮橙红色, 着色均匀, 富有光泽。 | 果面光滑、洁净, 油胞细密; 微凸或与果面平, 凹点少; 不得有机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮、腐烂果; 果皮橙红色或深橙色, 着色较均匀, 富有光泽; 病虫伤斑面积不超过果皮总面积的 5 %。 | 果面光滑、洁净, 油胞细密; 微凸或与果面平, 凹点较少; 不得有机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮、腐烂果; 果皮深橙色, 着色较均匀, 富有光泽; 病虫伤斑面积不超过果皮总面积的 10 %。 |
| 质地与口味   | 果皮薄, 包着紧, 易剥离; 果肉细嫩化渣, 多汁味甜, 种子少; 无水肿、枯水和异味。                              | 果皮薄, 包着紧, 易剥离; 果肉细嫩化渣, 多汁味甜, 种子较少; 无水肿、枯水和异味。                                                        | 果皮薄, 包着紧, 较易剥离; 果肉细嫩化渣, 多汁味甜, 种子较多; 无水肿、枯水和异味。                                                     |

#### 6.4 不知火

不知火果实分级符合表4的规定。

表4 不知火果实分级感官指标

| 项目      | 指标                                                       |                                                                                 |                                                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | 特级                                                       | 一级                                                                              | 二级                                                                                       |
| 横径 (mm) | 85~95                                                    | 75~85                                                                           | 65~75                                                                                    |
| 果形与整齐度  | 果实呈倒卵圆形或近梨形, 基部有短颈; 果实形状、大小均匀, 果实横径差异 $\leq 5$ mm。       | 果实呈倒卵圆形或近梨形, 基部有短颈; 果实形状、大小均匀, 果实横径差异 $\leq 7$ mm。                              | 果实呈倒卵圆形或近梨形, 基部有短颈; 果实形状、大小均匀, 果实横径差异 $\leq 10$ mm。                                      |
| 果面与色泽   | 果面略粗糙, 果皮橙黄色, 着色均匀, 富有一定光泽; 果面不得有机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮、腐烂果。 | 果面略粗糙, 果皮橙黄色或黄色, 着色较均匀, 富有一定光泽; 不得有机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮、腐烂果; 病虫伤斑面积不超过果皮总面积的 5 %。 | 果面略粗糙, 果皮橙黄色或黄色, 着色较均匀, 富有一定光泽; 机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮果不得超过 5 %, 无腐烂果; 病虫伤斑面积不超过果皮总面积的 10 %。 |
| 质地与口味   | 果皮较厚, 易剥皮; 肉质脆、化渣, 多汁, 酸甜适口, 无核; 无水肿、枯水和异味。              | 果皮较厚, 易剥皮; 肉质脆、化渣, 多汁, 酸甜适口, 无核; 无水肿、枯水和异味。                                     | 果皮较厚, 易剥皮; 肉质脆、化渣, 多汁, 酸甜适口, 无核; 无水肿、枯水和异味。                                              |

#### 6.5 塔罗科血橙

塔罗科血橙果实分级符合表5的规定。

表5 塔罗科血橙果实分级感官指标

| 项目     | 指标                                                         |                                                                                |                                                                                      |
|--------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|        | 特级                                                         | 一级                                                                             | 二级                                                                                   |
| 横径（mm） | 75~85                                                      | 65~75                                                                          | 60~65                                                                                |
| 果形与整齐度 | 果实呈倒卵形或椭圆形，果梗部有明显沟纹；果实形状、大小均匀，果实横径差异≤3 mm。                 | 果实呈倒卵形或椭圆形，果梗部有明显沟纹；果实形状、大小均匀，果实横径差异≤5 mm。                                     | 果实呈倒卵形或椭圆形，果梗部有明显沟纹；果实形状、大小均匀，果实横径差异≤7 mm。                                           |
| 果面与色泽  | 果面光滑、洁净，油胞细密；不得有机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮、腐烂果；果皮橙红色，或有部分血红色，富有光泽。 | 果面光滑、洁净，油胞细密；不得有机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮、腐烂果；果皮橙红色，或有部分血红色，富有光泽；病虫伤斑面积不超过果皮总面积的 5 %。 | 果面光滑、洁净，油胞细密；机械伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮果不得超过 5 %，无腐烂果；果皮橙红色，或有部分血红色，有光泽；病虫伤斑面积不超过果皮总面积的 7 %。 |
| 质地与口味  | 果皮不易剥落；果肉橙色带紫红色斑块，肉质细腻化渣，汁多味浓，有玫瑰香气，无核；无水肿、枯水和异味。          | 果皮不易剥落；果肉橙色带紫红色斑块，肉质细腻化渣，汁多味浓，有一定玫瑰香气，无核；无水肿、枯水和异味。                            | 果皮不易剥落；果肉橙色带紫红色斑块，肉质细腻化渣，汁多味浓，有一定玫瑰香气，无核；无水肿、枯水和异味。                                  |

6.6 缺陷果

允许单果有轻微日灼、干疤、油斑、网纹、病虫斑、药迹等缺陷。但单果斑点不超过4个，小果型品种每个斑点直径≤ 1.5 mm，其他果形品种每个斑点直径≤ 2.5 mm。无水肿、裂果、粗皮大果、枯水果，允许有极轻微浮皮果。

7 理化指标

井研柑橘主要品种的理化指标应符合表 6 的规定。

表6 理化指标

| 品种    | 指标        |          |        |
|-------|-----------|----------|--------|
|       | 可溶性固形物（%） | 固酸比（X：1） | 可食率（%） |
| 春见    | ≥10       | ≥12      | ≥75    |
| 爱媛38  | ≥11       | ≥11      | ≥75    |
| 沃柑    | ≥14       | ≥13      | ≥72    |
| 不知火   | ≥13       | ≥12.5    | ≥70    |
| 塔罗科血橙 | ≥13       | ≥11      | ≥76    |

8 等级差容许度及果品安全指标

8.1 等级差容许度

同一果实中不得有隔级果，含邻级果的个数不得超过 5 %。

8.2 腐烂果

产地不应有，到达目的地不超过 3 %，重伤不超过 1 %。

8.3 果品质量安全指标



按GB/T 2761、GB/T 2762、GB/T 2763的规定执行。

## 9 检验方法

### 9.1 横径

用游标卡尺测定样品果最大横切面的直径，测量10个，取其算术平均值。

### 9.2 外观指标

用目测、口尝、鼻嗅的方法。

### 9.3 理化指标

按GB/T 12947中5.3规定的方法测定。

### 9.4 安全指标

污染物、农药残留量按GB/T 2762、GB/T 2763规定的方法测定。

## 10 检验规则

### 10.1 组批

同一生产单位、同一品种、同一规格、同一等级、同一包装日期的并研柑橘作为一个检验批次。

### 10.2 抽样方法

按GB/T 8210有关规定执行。

### 10.3 检验分类

按GB/T 12947中5.3规定的方法测定。

#### 10.3.1 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验。交收检验内容包括感官指标、等级差。理化指标、安全指标要求由交易双方根据合同选检，检验合格方可交收。

#### 10.3.2 型式检验

有下列情形之一时应进行型式检验：

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

#### 10.3.3 判定规则

在整批样品中感官指标不合格果超过 5%，判定不合格，理化指标、污染物限量指标、农药最大残留量限量指标有一项不合格时，允许加倍抽样复检，如仍有不合格即判定为不合格

## 11 标志、标签、包装、运输、贮存

### 11.1 标志

获得批准的企业可在其产品包装上使用农产品区域公用品牌、农产品地理标志或地理标志证明商标的专用标志，标志使用应符合相关的规定。

### 11.2 标签

标签应写明产品名称、质量等级、重量（毛重、净重）或果树、包装日期和生产单位或分装单位名称。

### 11.3 包装

包装应符合GB/T 13607。

### 11.4 运输

轻装轻卸，防止碰撞和挤压。不同容器分开装车，且应具防晒、放热、防冻、防雨淋措施。

### 11.5 贮存

贮存按照NY/T 1189的规定执行。

---

# **井研县柑橘协会团体标准 《井研柑橘》（征求意见稿）**

## **编 制 说 明**

标准起草工作组

二〇二二年一月

## 一、工作简况

### （一）背景介绍

井研县隶属于四川省乐山市，位于四川盆地西南部，属中亚热带湿润气候区，年均温 17.2 度，年均日照时数 1134.6 小时，年均降水 1025.8 毫米，全年无霜期 334 天。冬无冻害，夏无酷暑，土壤矿物质含量丰富，无重金属污染，无大型工业企业，空气自然清新，是我国柑橘生态区域规划中晚熟柑橘栽培最适宜区。井研有着悠久的柑橘种植历史。据《唐志》记载：“柑有 21 种，有成都平蒂柑、大如升、色苍黄，犍为南安出好黄柑”。犍为郡，领十二县，井研县正是其属地。两千余年的柑橘种植经验，让井研人积累了丰富的种植经验。近年来随着消费倾向变化与种植技术的改进，柑橘品种的更新速度越来越快。井研县亦顺应时代潮流，种植了市场反响热烈的杂交柑橘品种，在多样化的消费市场中广受欢迎。到 2020 年末，全县柑橘种植面积达到 23 万亩，柑橘产业年综合产值超过 20 亿元，柑橘产业已成为井研农民增收的主导产业。

### （二）任务来源

近几年，井研柑橘产业发展迅速，随着柑橘种植面积的不断扩大，部分果园也逐渐进入挂果期或盛果期，柑橘产量逐年增加。县委、县政府大力开展品牌宣传与推广，各级各部门也全力配合，推动井研柑橘全面发展。种植企业、合作社、家庭农场以及大户也不断引进新品种，更新种植技术，增加产量。柑橘销售企业及商家也通过多种渠道、多种形式扩大井研柑橘销售量。目前市场上销售的井研柑橘品质表现高低不一，品质较差的柑橘商品严重

影响了井研柑橘在消费者中的印象，给大量品质优良的井研柑橘商品带来了不好的影响。通过调研发现，目前井研柑橘主栽品种主要包括爱媛 38 号、春见、不知火、沃柑、血橙等种类，各个品种的果实大小、成熟时间、品质指标均有较大的差异，全县范围内目前没有较为统一的井研柑橘主栽品种的采收标准和品质评价指标，这一现状给井研柑橘果品销售形成了阻碍。目前需要有统一的井研柑橘产品标准来指导全县柑橘主栽品种的采收与分级。井研县柑橘协会组织开展井研柑橘产品标准的制定，以期通过柑橘的标准化生产与采收，稳定上市果品质量，保证井研柑橘的品牌特色，提升产品的市场竞争力，最终实现农民增收、产业增值。

### （三）编制单位

井研县柑橘协会、\*\*\*\*\*、\*\*\*\*\*。

### （四）主要工作过程

#### 1. 成立标准起草小组

井研县柑橘协会组织会员单位及邀请相关部门及单位的专家，成立了标准起草小组。

#### 2. 前期调研

标准起草小组根据井研柑橘种植、采收、分级实际情况，结合《中华人民共和国标准化法》、《地方标准管理办法》等法律法规以及标准制定的具体要求，编制调研方案。工作小组分别前往井研县农业农村局、县供销社、柑橘园区办、井研沃饒农业公司、橘源合作社、久盛源合作社、88 号家庭农场等单位及生产基地，对井研柑橘的生产、销售现状进行了全面了解，与柑桔生产、管理、销售人员进行了深入交流。同时，查询国内外相关标准及其

相关产业开展标准化工作的情况，形成此次井研柑橘产品标准的技术基础。

### 3. 标准起草

在掌握国家、行业和地方相关规定，查阅柑橘相关资料的基础上，结合调研收集的数据，标准起草小组完成了《井研柑橘》初稿的编制工作。

### 4. 标准研讨

标准起草小组向行业主管部门、井研柑橘种植主体和相关行业专家广泛征求意见和建议，然后对标准文本进行了整理和修改，完成了标准的征求意见稿，再次公开向社会征求修改意见。

## 二、确定标准主要内容的依据

### （一）编制原则

1. 符合《中华人民共和国标准化法》、《四川省标准化监督管理条例》、《团体标准管理规定》等法律法规。

2. 遵循科学性、先进性、适用性的基本原则。

### （二）编制依据

标准编写的内容和要求符合 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》。

## 三、主要内容说明

### （一）范围

按照标准的主要内容，将标题拟定为《井研柑橘》，主要规定了井研柑橘的术语和定义、品种、采收时间要求、分级要求、品质要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求，适用于井研县区域范围内种植的井研柑橘主要品种的果品质量要求。

## （二）规范性引用文件

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》要求形成列表。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。

## （三）术语和定义

规定了井研柑橘的种植区域，确定果品品质需要符合的条件。

## （四）品种

规定了井研柑橘现有主栽品种为春见、爱媛 38、沃柑、不知火及塔罗科血橙。

## （五）采收时间要求。

根据不同品种的特性及成熟时间，提出了井研柑橘主要品种的建议采收时间。

## （六）分级要求

根据果实横径、果形与整齐度、果面与色泽、质地与口味指标的要求，将井研柑橘主要品种氛围特级、一级和二级，规定了相应等级的具体要求。

规定了缺陷果的要求。

## （七）理化指标

规定了井研柑橘主要品种理化指标的要求。

## （八）等级差容许度及果品安全指标

规定了井研柑橘等级差容许度的具体要求、腐烂果的具体要求。规定了井研柑橘果品质量安全指标应符合《GB/T 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、《GB/T 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB/T 2763 食品安全国家标准

准 食品中农药最大残留限量》的规定。

#### （九）检验方法

规定了果品横径用游标卡尺测量；外观指标用目测、口尝、鼻嗅的检验；理化指标按照《GB/T 12947 鲜柑橘》中 5.3 规定的方法测定；安全指标按照《GB/T 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB/T 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定方法测定。

#### （十）检验规则

该部分根据井研柑橘的果品特点和实际情况，对组批、抽样方法、检验分类以及判定规则作出了规定。

#### （十一）标志、标签、包装、运输、贮存

标志的使用应符合农产品区域公用品牌、农产品地理标志或地理标志证明商标的专用标志使用的规定。对产品标签标的内容给出了具体的规定。产品包装应符合《GB/T 13607 苹果、柑桔包装》的规定。对运输过程中果品的保护做出了具体的规定。贮存按照《GB/T 1189 柑橘贮藏》规定的方法执行。

### 四、采用国际、国外先进标准的程度

由于不同的国情和组织构架，经查询，目前还没有与本标准相关的国际、国外标准。

### 五、本标准与现行法律法规和上级标准的关系

本标准的制定遵循了《中华人民共和国标准化法》《四川省地方标准管理办法》《四川省标准化监督管理条例》的结构和起草规则》和 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》，并参考了其他柑橘产品的国家标准、地方标准，同时，结合井研柑橘的实际情况，在标准的编制上，符合国家对标准结构、内容



的要求，同时与目前国家相关文件及要求相互补充。

## **六、重大分歧意见的处理经过和依据**

现阶段无重大分歧意见。

## **七、贯彻标准的要求和措施建议**

本标准发布稿一经发布，应采用适宜的方式及时对相关管理部门和井研柑橘生产、加工和销售者进行宣传贯彻，并做好相关培训，使标准的关联各方能及时、准确的按标准要求规范种植、销售活动，促进品牌质量提升。

## **八、废止现行有关标准的建议**

本标准为新制定的标准。

## **九、标准性质的建议说明**

本标准为井研县柑橘协会团体标准，属于自愿性标准，供社会和会员自愿使用。

## **十、其它说明**

无。

标准起草小组

2022 年 1 月