|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 65.080.01 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png PUCIA |

B 31 |

蒲江丑柑产业协会团体标准

T/PUCIA 013—2022

蒲江柑橘产品质量分级

Grading standard for products of Pujiang citrus

（征求意见稿）

2022 -XX - XX 发布

2022 - XX - XX实施

蒲江丑柑产业协会  发布

目次

[前言 III](#_Toc28987)

[1 范围 1](#_Toc22932)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc8043)

[3 术语和定义 1](#_Toc10157)

[4 产品类型 1](#_Toc15937)

[5 等级规格 1](#_Toc30314)

[6 分级要求 2](#_Toc20655)

[7 检验方法 2](#_Toc23012)

[8 包装 3](#_Toc27739)

[9 标识 3](#_Toc12426)

1. 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。

本文件由蒲江丑柑产业协会提出并归口。

本文件起草单位：蒲江丑柑产业协会、蒲江县农业农村局、四川省农业标准化技术委员会、四川万豪企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：徐建、雷清良、钟军、唐翠芳、胡秀芝、靳西彪、万春美、高烽焱、曾亮、陈瑶、刘玲利、何琳。

蒲江柑橘产品质量分级

* 1. 范围

本文件规定了蒲江柑橘产品类型、等级规格、分级要求、检验方法、包装和标识等要求。

本文件适用于蒲江县行政区划范围内柑橘产品的质量分级。

* 1. 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/T 8210 柑桔鲜果检验方法

GB/T 40446 果品质量分级导则

NY/T 1190 柑橘等级规格

NY/T 5344.4 无公害食品 产品抽样规范 第4部分：水果

* 1. 术语和定义

GB/T 40446和NY/T 1190界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 产品类型

按品种类型主要分为不知火、春见、爱媛、明日见；按销售类型主要分为批发型、精品型。

* 1. 等级规格
		1. 基本要求

根据对每个等级的规定和允许误差，应符合下列基本条件：

——果实具有品种的典型特征，果实可溶性固形物应分别达到不知火≥13%、春见≥12%、爱媛≥12%；

——果实达到适于市场或贮运要求的成熟度；

——果实新鲜、果面完整、风味正常，无明显缺陷；

* + 1. 等级划分

将达到基本要求的蒲江柑橘鲜果分为特等果、一等果、二等果，各等应符合表1规定。

表1 蒲江柑橘等级划分

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 特等果 | 一等果 | 二等果 |
| 果形 | 具有品种典型特征，果形一致，果蒂青绿完整平齐 | 具有该品种形状特征，果形较一致，果蒂完整平齐 | 具有该品种形状特征，果形一致，果蒂青绿完整平齐 |
| 果面 | 色泽 | 具有该品种典型色泽，完全均匀着色 | 具有该品种典型色泽，75%以上果面均匀着色 | 具有该品种典型特征，35%以上果面均匀着色 |

表1 （续）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 特等果 | 一等果 | 二等果 |
| 果面 | 缺陷 | 果皮光滑；无雹伤、日灼、干疤；允许单果有极轻微油斑、菌斑、药迹等缺陷。单果斑点不超过2个，斑点直径小于1.5mm；无水肿、枯水、浮皮果 | 果皮较光滑；无雹伤、允许单果有轻微日灼、干疤；允许单果有极轻微油斑、菌斑、药迹等缺陷。单果斑点不超过4个，斑点直径小于2.5mm；无水肿、枯水，允许有极轻微浮皮果 | 果皮较光滑；无雹伤、允许单果有轻微日灼、干疤；允许单果有极轻微油斑、菌斑、药迹等缺陷。单果斑点不超过6个，斑点直径小于3.0mm；无水肿，允许有极轻微枯水、浮皮果 |

* + 1. 规格划分

根据自然生长状态下的柑橘单果横径大小，分为特大果、大果、中果、小果四种规格，各规格指标应符合表2的规定。

表2 蒲江柑橘规格划分

|  |  |
| --- | --- |
| 品种类别 | 规格 |
| 特大果 | 大果 | 中果 | 小果 |
| 横径（mm） | 不知火 | ≥100 | 90～100 | 80～90 | ≤80 |
| 春见 | ≥110 | 95～110 | 85～95 | 75～85 |
| 爱媛 | ≥90 | 75～90 | 65～75 | 60～75 |
| 明日见 | ≥90 | 75～90 | 65～75 | 60～76 |

* 1. 分级要求
		1. 批发型

在满足本文件基本要求的同时，以规格划分为主，等级划分可忽略。

* + 1. 精品型

在满足本文件基本要求的同时，应兼顾等级和规格进行分级。

* 1. 检验方法
		1. 抽样方法

按NY/T 5344.4规定的方法取样。

* + 1. 可溶性固形物测定

按GB/T 8210规定的方法执行。

* + 1. 果形、色泽、缺陷

将鲜果置于自然光下，果形和色泽主要采用目测法，果面缺陷可借助放大镜、量具等进行判断。

* + 1. 横径

可采用人工分选和机械分选法。人工分选可采用分级孔板；机械分选可在自动分选线上进行。

* + 1. 级别判定
			1. 抽检样品应根据商品柑橘的销售类型按照表1和表2的指标进行级别判定。
			2. 抽检样品的检测项全部达标时，则判定为相应的级别；其中任何一个检测项不达标，则判定为以最低检测值指标定级。
			3. 检测值低于最低级或高于最高级的产品为等外品。
	1. 包装

8.1 包装容器应符合卫生、透气性和强度要求，保证柑橘适宜运输和贮藏。

8.2 包装容器外表应有该产品的典型照片。

8.3 包装容器不应有异味，不应对产品造成污染。

* 1. 标识

9.1 应在固定位置注明品质名称、商标、等级、规格、生产单位和详细地址、产地、净含量、采收、包装日期等信息，字迹清晰、持久、易于辨认和识读。

9.2 需冷藏保存的，应注明保藏方式。

9.3 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

