

T/RAJJ

团 体 标 准

T/RAJJ 001—2022

融安金桔

Rongan kumquat

（征求意见稿）

2022 – – 发布

2022 – – 实施

融安县金桔行业协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 1

5 检测方法 4

6 检验规则 5

7 包装、标志、运输及贮藏 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。

本文件代替T/RAJJ 001-2020《融安金桔》。本文件与T/RAJJ 001-2020《融安金桔》相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——将基本要求、等级要求、安全卫生要求整合在4.1质量要求。

——修改了等级要求，根据融安金桔品种进行分类，并针对感官指标、物理指标、大小规格进行分级。（见4.1.2）

——删除了单果重有关要求。

——增加了果实横径有关要求。（见4.1.2）

——修改了质量容许度的产地验收质量容许度、销地验收质量容许度有关要求。（见4.2）

——增加了质量整齐度要求。（见4.3）

——删除了果实大小检验方法。

——增加了果实横径检验方法。（见5.1）

——修改了抽样的有关要求。（见6.2）

——修改了交收检验的有关要求。（见6.3）

——修改了判定规则的有关要求。（见6.5）

——增加了包装、标志、运输及贮藏的要求。（见第7章）

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由融安县市场监督管理局、融安县供销合作社联合社提出。

本文件由融安县金桔行业协会归口。

本文件起草单位：融安县金桔行业协会、融安县农业农村局、融安县科学技术协会、融安县市场监督管理局、融安县科技工贸和信息化局、融安县供销合作社联合社

本文件主要起草人：吴齐仟、韦建勋、李燕回、韦宗旺、陈晓冬、覃晴、陈欣、韦锋、贲艳婕、覃良波、赖园园、杨进益、梁济恒、韦智华、罗家强、韦华忠。

融安金桔

1 范围

本文件规定了融安金桔的术语和定义、产品质量要求、检测方法、检验规则、包装、标志、运输及贮藏等要求。

本文件适用于融安金桔。

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 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/T 8210 柑桔鲜果检验方法
GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB/T 33470 金桔
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/RAJJ 002 融安金桔生产技术规程
T/RAJJ 004 融安金桔 包装、储运规范

3 术语和定义

GB/T 33470界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

融安金桔 rongan kumquat

在融安县境内，按T/RAJJ 002的规定进行种植，且符合本文件质量要求的金桔产品。融安金桔包含油皮金桔、滑皮金桔和脆蜜金桔等品种。

4 要求

4.1 质量要求

4.1.1 基本要求

- 4.1.1.1 具有金桔特有的芳香、皮薄、质脆、酸甜适口、化渣等品种固有的特征和风味。
- 4.1.1.2 具有适于市场流通、销售或贮藏要求的成熟度。
- 4.1.1.3 果实保持完整。
- 4.1.1.4 新鲜洁净。
- 4.1.1.5 不带非正常的外来水分。

4.1.2 等级要求

4.1.2.1 分级

融安金桔按照不同品种特性进行分级，分为特级、一级、二级、三级、四级共五个等级。

4.1.2.2 油皮金桔等级要求

应符合表1的规定。

表1 油皮金桔等级要求

项目		指标				
		特级	一级	二级	三级	四级
感官指标	果形	端正，呈椭圆形、卵状椭圆形、近球形，形状整齐，无畸形。		呈黄色或淡黄色，着色基本一致（着色面积达80%以上）。		
	色泽	呈橙色或黄色，着色一致（着色面积达90%以上）。		呈黄色或淡黄色，着色基本一致（着色面积达80%以上）。		
	口感	皮薄汁多，果肉肉质紧密。				
	缺陷	病虫斑合计不超过3%（以表面积计），不得有机械损伤等变质和腐烂或腐烂征兆的果实。		病虫斑合计不超过5%（以表面积计，不得有机械损伤等变质和腐烂或腐烂征兆的果实。		
理化指标	可食率/（%）	≥92.0				
	可溶性固形物/（%）	≥15.0	≥13.0			
	总酸/（%）	≤0.20	≤0.70			
大小规格	果实横径/（mm）	≥36.0	<36.0， ≥33.0	<33.0， ≥30.0	<30.0， ≥27.0	<27.0

4.1.2.3 滑皮金桔等级要求

应符合表2的规定。

表2 滑皮金桔等级要求

项目		指标				
		特级	一级	二级	三级	四级
感官指标	果形	端正，呈椭圆形、卵状椭圆形、近球形，形状整齐，无畸形。		大部分基本端正，无明显畸形。		
	色泽	呈橙色或黄色，着色一致（着色面积达90%以上）。		呈黄色或淡黄色，着色基本一致（着色面积达80%以上）。		
	口感	皮薄香脆，果肉紧密细嫩，汁多化渣，清甜可口，无辛辣、苦等异味。				

表2 滑皮金桔等级要求（续）

项目		指标				
		特级	一级	二级	三级	四级
感官指标	缺陷	病虫斑合计不超过3%（以表面积计），不得有机械损伤等变质和腐烂或腐烂征兆的果实。		病虫斑合计不超过5%（以表面积计，不得有机械损伤等变质和腐烂或腐烂征兆的果实。		
理化指标	可食率/（%）	≥96.0				
	可溶性固形物/（%）	≥20.0	≥17.0			
	总酸/（%）	≤0.10	≤0.40			
大小规格	果实横径/（mm）	≥36.0	<36.0，≥33.0	<33.0，≥30.0	<30.0，≥27.0	<27.0，≥24.0

4.1.2.4 脆蜜金桔等级要求

应符合表3的规定。

表3 脆蜜金桔等级要求

项目		指标				
		特级	一级	二级	三级	四级
感官指标	果形	端正，呈椭圆形、卵状椭圆形、近球形，形状整齐，无畸形。		大部分基本端正，无明显畸形。		
	色泽	呈橙色或黄色，着色一致（着色面积达90%以上）。		呈黄色或淡黄色，着色基本一致（着色面积达80%以上）。		
	口感	皮薄香脆，果肉紧密细嫩，汁多化渣，清甜可口，无辛辣、苦等异味。				
	缺陷	病虫斑合计不超过3%（以表面积计），不得有机械损伤等变质和腐烂或腐烂征兆的果实。		病虫斑合计不超过5%（以表面积计），不得有机械损伤等变质和腐烂或腐烂征兆的果实。		
理化指标	可食率/（%）	≥98.0				
	可溶性固形物/（%）	≥22.0	≥18.0			
	总酸/（%）	≤0.10	≤0.30			
大小规格	果实横径/（mm）	≥44.0	<44.0，≥40.0	<40.0，≥36.0	<36.0，≥32.0	<32.0，≥28.0

4.1.3 安全卫生要求

4.1.3.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.1.3.2 农药最大残留量

应符合GB 2763的规定。

4.2 质量容许度

4.2.1 产地验收质量容许度

4.2.1.1 特级、一级果允许有3%的果实不符合本等级规定的质量要求，但符合相邻下一级的质量要求。其中机械伤不得超过2%。

4.2.1.2 二级、三级、四级果允许有5%的果实不符合本等级规定的质量要求，但符合基本要求。其中机械伤不得超过2%。

4.2.2 销地验收质量容许度

4.2.2.1 特级、一级果允许有5%的果实不符合本等级规定的质量要求，但符合相邻下一级的质量要求。其中机械伤不得超过3%。

4.2.2.2 二级、三级、四级果允许有8%的果实不符合本等级规定的质量要求，但符合基本要求。其中机械伤不得超过5%。

4.3 质量整齐度要求

最小包装中应装入同一等级、同一品种、同一产地的融安金桔鲜果。

5 检测方法

5.1 果实横径

随机混合样品果10~20个，逐个用游标卡尺（0.1mm）测量果实横径（赤道线的切断面直径），取平均值，结果保留1位小数。

5.2 感官检验

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用眼观法检验果形、色泽、光洁度和缺陷。

5.3 理化指标检验

5.3.1 可溶性固形物

按GB/T 8210的有关规定执行。

5.3.2 可食率

按GB/T 8210的有关规定执行。

5.3.3 总酸

按GB/T 12456的规定执行。

5.4 安全卫生指标检验

按GB 2762和GB 2763的规定执行。

5.5 净含量检验

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

产品以批为单位。同一生产单位、同一品种、同一质量等级作为一个检验批次。

6.2 抽样

按GB/T 8855的规定执行。

6.3 交收检验

每批产品交收前,应进行交收检验。交收检验内容包括感官指标、理化指标、大小规格、安全指标、净含量、标志和包装等。货到产地站台12 h内、货到目的地24 h内检验。检验合格后方可交收。

6.4 型式检验

在下列情况下,应按国家规定对产品进行型式检验,即对第四章规定的项目进行检验:

- a) 每年批量生产前;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 因人为或者自然因素使生产环境发生较大变化;
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 交收检验的判定

6.5.1.1 在整批产品中,感官指标不符合等级果要求的比率应不超过 5%;

6.5.1.2 交收检验项目应全部符合本文件规定的要求,其中感官、理化指标在本文件规定的范围内,则判定该批产品合格;

6.5.1.3 若检验结果中出现不符合项,允许从该批产品中加倍抽样复检不合格项一次,若复检仍有一项不符合本文件规定,则判定该批产品为不合格。

6.5.2 型式检验的判定

6.5.2.1 型式检验应全部符合本文件规定的要求;

6.5.2.2 安全卫生指标有一项不合格,则判定该批产品为不合格产品;

6.5.2.3 其他指标不超过二项(含二项)不合格,允许从该批产品中加倍抽样复检不合格项一次,若复检仍有一项不符合本文件规定,则判定该批产品为不合格产品。

7 包装、标志、运输及贮藏

7.1 包装

应符合 T/RAJJ 004 及以下要求:

——定量包装应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7.2 标志、标签

应符合 T/RAJJ 004 及以下要求:

——外包装应注明品种、产地、等级、净含量、执行标准编号等内容。

——未经国家知识产权局核准，不得使用融安金桔地理标志专用标志；未经融安金桔地理标志证明商标持有人授权，不得使用融安金桔地理标志专用标志及其证明商标。

——如产品未产自融安县域范围内，不得在其产品包装及宣传手册上标注“融安金桔”字样。

7.3 运输及贮藏

应符合以下要求：

——运输应符合 T/RAJJ 004 的规定。

——贮藏场所及运输工具应干净、干燥、无异味，具备通风、防晒、防冻等设施。

——不得与有毒、有害、有异味物品混存或运输。
