|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.080.10 |
| 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.pngGXAS |   B 31 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

地理标志农产品 南丹黄腊李

Agro-product geographical indication—Nandan Yellow wax plum

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件参照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。

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。

本文件由南丹县农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：南丹县农业农村局、南丹县市场监督管理局、南丹县水果生产发展中心。

本文件主要起草人：。

地理标志农产品 南丹黄腊李

* 1. 范围

本文件界定了地理标志农产品南丹黄腊李的术语和定义，规定了地理标志农产品南丹黄腊李的保护范围、特定生产要求、感官要求、规格、理化指标、安全指标等要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于地理标志农产品南丹黄腊李。

* 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 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 26901 李贮藏技术规程

GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

NY/T 839 鲜李

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

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

NY/T 839界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

地理标志农产品南丹黄腊李 gro-product geographical indication—Nandan Yellow wax plum

在第4章保护范围内，按5.1要求生产，产品质量符合本文件要求的黄腊李。

* 1. 保护范围

广西壮族自治区河池市南丹县所辖的城关、罗富、吾隘、大厂、八圩、里湖、芒场、车河、六寨、月里、中堡等11个乡镇及其所辖的行政村和社区。保护范围地处东经107°1′～107°55′之间，北纬24°42′～25°37′。

* 1. 要求
     1. 特定生产要求
        1. 产地环境

年平均气温16.9℃，≥10℃总积温4713℃～6163℃，平均无霜期285d～297d，平均年降雨量 1436.6mm。年平均相对空气湿度83％，年平均日照时数1257.1h。土壤pH值5.5～6.5，产地环境条件符合NY/T 5010的要求。

* + - 1. 品种

选择当地种植的南丹黄腊李品种。

* + - 1. 栽培
         1. 园地选择

选择平地或坡度小于25°背风向阳的丘陵山地，且交通方便。

* + - * 1. 定植时期

11月下旬至翌年3月中旬。

* + - * 1. 栽植密度

株行距（4m～5m）×4m。

* + - * 1. 整形

采用自然开心形整形方式，主干高50cm～60cm，留3～5主枝，均匀分布，每个主枝上留2～3个侧枝，在主枝两侧斜方向发展，无中心主干。

* + - 1. 果实采收

当果皮转黄，并带有鲜艳的红霞色时，选择晴天上午或阴天分期采收，采收过程避免机械损伤、曝晒。

* + 1. 质量要求
       1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 色泽 | 果皮有光泽、腊黄色、有红斑；果粉厚，灰白色；果肉黄色 |
| 气味与口感 | 内质爽脆、细腻、汁多、清甜 |
| 形态 | 果实近圆球形或扁圆形，果顶平微凹，梗洼深，种核小，粘核 |
| 果面缺陷 | 不应有未愈合的损伤、枯水、水肿等一切变质和腐烂象征的果 |

* + - 1. 规格

应符合表2的规定。

1. 规格

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 平均单果重（g） | 53 |

* + - 1. 理化指标

应符合表3的规定。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 可溶性固形物（20℃，折光法计）（％） ≥ | 11 |
| 总糖（以葡萄糖计）/（g/100g） ≥ | 7 |
| 总酸（以柠檬酸计）/（g/100g） ≤ | 1.3 |
| 可食率/（％） ＞ | 95 |

* + - 1. 安全指标
         1. 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + - * 1. 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

* 1. 检验方法
     1. 感官要求

形态、色泽用目测法检测；气味与口感用鼻嗅法和品尝法检测。

* + 1. 规格

平均单果重采用感量为0.1g的电子秤称量，在样品中随机取20个样果的平均重量作为平均单果重。

* + 1. 理化指标
       1. 可溶性固形物

按NY/T 2637的规定测定。

* + - 1. 总糖

以葡萄糖计，按GB 5009.8的规定测定。

* + - 1. 总酸

按GB 12456的规定测定。

* + - 1. 可食率

在样品中随机取样果10～20个，用感量为0.01g的天平称总果质量，然后仔细将果肉和果核分开，称量果核质量，结果按式（1）计算。

()

式中：

A——可食率,单位为百分比（％）；

B——总果质量，单位为克（g）；

C——果核质量,单位为克（g）。

* + 1. 安全指标
       1. 污染物限量

按GB 2762的规定测定。

* + - 1. 农药最大残留限量

按GB 2763的规定测定。

* 1. 检验规则
     1. 组批

以同一产地、同一品种、同一采收日期的黄腊李作为一个检验批次。

* + 1. 抽样

按NY/T 5344.4的规定执行。

* + 1. 交收检验

每批产品采收销售前，均应进行交收检验。交收检验指标包括感官要求、规格、标志、标签和包装。检验合格的产品方可销售。

* + 1. 判定规则

检验项目全部符合本文件时，判定该批次产品合格。

检验项目中有不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本文件规定时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件规定时，判定该批次产品为不合格。

* 1. 标志、标签、包装、运输、贮存
     1. 标志、标签

产品销售包装标志应符合《农产品地理标志管理办法》的规定。获得南丹黄腊李授权用标后，可使用地理标志农产品专用标志。

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

标签应符合GB/T 32950的规定。

* + 1. 包装

宜用塑料筐、泡沬箱、纸箱包装。包装材料应清洁、卫生、无毒、无异味、无有害物质污染、无霉菌、病菌。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮、防晒、无异味、无污染。不与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。宜采用冷链运输。

* + 1. 贮存

按照GB/T 26901的要求执行。

参考文献

1. 《农产品地理标志管理办法》（中华人民共和国农业部令第11号）

