

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

丹霞贡柑标准综合体 第6部分：采收分级和包装标识

Integrated standards for Danxia Citrus
Part 6: Harvesting, grading and packaging

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省农业标准化协会 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。

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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

丹霞贡柑标准综合体 第6部分：采收分级和包装标识

1 范围

本文件规定了丹霞贡柑鲜果采收、质量分级、包装和标识的技术内容。
本文件适用于仁化县内贡柑产区鲜果采收、分级和包装。

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/T 5737 食品塑料周转箱
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法
GB/T 31550 冷链运输包装用低温瓦楞纸箱
GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 采收

4.1 采收成熟度

鲜销的果实要求达到该品种应有的色泽、风味和香气，充分成熟后采收；贮藏的果实在着色70%~80%时采收。

4.2 工具

应选择圆头、剪口锋利的采果剪。采果盛放器具应轻便牢固，果篓和果筐内垫衬纸、草等柔软物。

4.3 采收时间

采摘前10天应停止灌水，宜在晴天露水干后采果。

4.4 采收方法

采用“一果两剪”法，第一剪连同果梗枝剪下，第二剪在不伤果蒂的情况下，从齐果蒂处剪去果梗。采摘过程需轻拉轻放，避免损伤果实和树体。果实在采摘和转运过程中需轻拿轻放，盛放器具以八成至九成满为宜，防止挤压、碰撞，避免日晒雨淋。

5 质量分级

5.1 初选

人工初选，剔除病虫害果、落地果、脱蒂果、机械损伤果、浮皮果、沾泥果、畸形果。

5.2 分等

按感官和理化要求分为特等果、一等果和二等果，见表1。

表1 丹霞贡柑等级指标划分

项目	特等	一等	二等
果形	果形端正、果蒂完整平齐、具有该品种固有特征		
色泽	橙黄色，有光泽，果实完全着色	浅橙黄色，有光泽，果实着色均匀	淡黄色或黄绿色，较有光泽，着色较均匀
果面	果面光洁，果皮光滑，无霉伤、日灼、干疤；允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过2个，每个斑点直径 ≤ 1.5 mm。无水肿、枯水、浮皮果	果面光洁，果皮较光滑，允许单果有极轻微日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过4个，每个斑点直径 ≤ 2.5 mm。无水肿、枯水果，允许有极轻微浮皮果	果面较光洁，允许单果有极轻微霉伤、日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过6个，每个斑点直径 ≤ 3.0 mm。无水肿，允许有极轻微枯水果、浮皮果
果肉	具有该品种果肉质地和色泽特性，无枯水、粒化现象		
风味	纯正，酸甜适度	纯正，酸甜适度	风味尚可，甜酸
可溶性固形物（%）	≥ 10.0	≥ 9.5	≥ 9.0
可食率（%）	≥ 75	≥ 70	≥ 70

5.3 分级

依据果实横径分为6个级别，分别为3L、2L、L、M、S、2S，大于3L或小于2S级均视为等外级果品，见表2。

表2 丹霞贡柑鲜果规格

品种	级别					
	3L	2L	L	M	S	2S
贡柑	$80.0 \leq \phi < 85.0$	$75.0 \leq \phi < 80.0$	$70.0 \leq \phi < 75.0$	$65.0 \leq \phi < 70.0$	$60.0 \leq \phi < 65.0$	$55.0 \leq \phi < 60.0$
注： ϕ 为果实横径，单位为mm						

5.4 容许度

5.4.1 大小差异

每个包装内的串级果以个为计算，特等果允许有5%的产品不符合该等级的要求，但同一包装中果实横径最大差异不超过3 mm。一等果和二等果允许有10%的产品不符合该等级的要求，但同一包装中果实横径最大差异不超过5 mm。

5.4.2 重量差异

产地站台交接，每件净含量不低于标示质量的99%。到达目的地，每件含量不应低于标示质量的95%。

5.4.3 腐烂果

起运点不允许有腐烂果，到达目的地时腐烂果不超过3%。

5.5 检验规则

5.5.1 抽样

同一生产单位或同一批次果实为一检验批，但一批数量最多不超过 2000 箱。抽样比例以箱计，按 2% 随机抽检，最少不少于 5 箱，最多不超过 40 箱。

5.5.2 检验方法

按 GB/T 8210 规定执行。

5.5.3 判定规则

5.5.3.1 感官要求的总不合格品百分率不超过 7%，理化指标合格，则该批产品判为合格。

5.5.3.2 感官要求的总不合格品百分率超过 7%，或理化指标不合格项超过两项，则该批产品判为不合格。

6 包装

6.1 基本要求

6.1.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无污染、无异味，具有一定的防潮性、抗压性，宜采用可重复使用、可回收利用或生物降解的环境友好型包装材料、容器及其辅助物。

6.1.2 应实行减量化包装，包装的体积和重量应限制在最低水平。

6.1.3 包装场地应通风、防雨、防晒，干净整洁，不能存放有毒、有异味物品。

6.2 单果包装

单果包装可采用聚乙烯薄膜袋、珍珠棉、泡沫网袋或包装纸等材料，聚乙烯薄膜袋的厚度宜为 0.010 mm。

6.3 衬垫

宜在包装容器内使用衬垫、隔垫等缓冲材料，并按照 GB/T 33129 的规定执行。

6.4 外包装

6.4.1 外包装容器应坚固耐用，宜选用瓦楞纸箱、塑料周转箱等。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定，采用冷链运输的柑橘所用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 31550 的规定。

6.4.2 包装容器的尺寸、形状应便于果品的摆放、装卸和运输，与托盘、运输工具等物流设施相配套。

6.5 包装方法

6.5.1 包装前应进行预冷处理，选择适宜的预冷温度。

6.5.2 应根据包装箱大小，将预冷处理好的果品整齐摆放，宜在包装箱侧面打孔通风。

6.5.3 同一包装内的果品的产地、品种、等级应一致，包装内产品的可视部分应具有整个包装品的代表性。

7 标识

7.1 基本要求

7.1.1 包装图示标识按照 GB/T 191 和 GB/T 7718 的规定执行。

7.1.2 标识应字迹清晰、完整、持久，易于辨认和识读。

7.1.3 商标标识应是经国家工商管理部门注册登记的。取得绿色食品、有机农产品等认证标志使用权的产品，应按要求使用标识。

7.1.4 一个销售单元的包装中含有不同品种、多个独立包装可单独销售的果品，每件独立包装的果品标识应当分别标注。

7.2 标识内容

每个包装应以易读、牢固的方式在其外面的同一侧显示下列信息：

- 产品名称和品种名称；
 - 净含量、等级规格、产品执行标准编号；
 - 依法登记注册的生产者、经销者的名称和地址；
 - 注册商标（如果有）；
 - 贮藏方法，如常温贮藏、冷藏、气调贮藏；
 - 承诺达标合格证、追溯码。
-