

T/GDFCA

广东省食品流通协会团体标准

T/GDFCA XXXX—XXXX

特级大埔蜜柚

Super Dabu Pomilo

（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

广东省食品流通协会 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 适用范围 1

5 要求 2

6 检验方法 3

7 检验规则 4

8 标志 4

9 包装 4

10 运输 4

11 贮存 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。

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。

本文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

特级大埔蜜柚

1 范围

本文件规定了广东省梅州市大埔县范围内，种植的特级蜜柚（红肉蜜柚、白肉蜜柚、黄肉蜜柚）鲜果的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输。

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 8210 柑桔鲜果检验方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 13607 苹果、柑桔包装
- GB/T 12947 鲜柑橘
- 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
- NY/T 5015 无公害食品柑桔生产技术规程
- NY/T 1189 柑桔储藏
- 原国家质量监督检验检疫总局[2005]年第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大埔蜜柚 Dabu Pomilo

产于广东省梅州市大埔县，果形端正，果实大、皮薄，整体呈梨形或卵形，果面紧实饱满有弹性，果底面较平，有园脐印环；果皮有光泽，无萎蔫，整体干净整洁无污物，圆润完整无机械伤；果肉呈蜡黄色或淡粉色，水分充足，口感甜酸适中、蜜味，肉质脆嫩，汁多化渣，无核或少核；果实成熟期早，大部分在9月中旬可成熟。

3.2

萎蔫 wilting

果皮失水皱缩。

3.3

糖酸比 Sugar acid ratio

蜜柚果肉的总糖量（可溶性固形物）与总酸含量的比值。

3.4

果面瑕疵 Fruit surface blemish

蜜柚果面存在深疤、药迹、病虫斑，斑干疤、干疤、油泡等。

产品未经加热成熟的预制佛跳墙。

4 适用范围

本文件适用范围限于梅州市大埔县境内，地理坐标为东经 116°18'-116°56'，北纬 24°01'-24°41'。产地环境无污染，符合林果类产品产地环境条件的要求，产品种植过程按照 NY/T 5015 无公害食品柑桔生产技术规程的规定执行。

5 要求

5.1 基本要求

具有蜜柚的固有特征，成熟时特有的浅绿色，淡黄绿色至淡黄色，着色均匀；不得有萎蔫、裂果，无黄斑病斑，无粗大油胞，以及溃疡病斑和深疤。

表 1 特级大埔蜜柚基本特征

蜜柚品种	基本特征
红肉蜜柚	果皮呈金黄色，囊衣、海绵层为白色。果肉红色，汁多柔软，酸甜蜜口，香味浓。
白肉蜜柚	果皮呈金黄色，囊衣、海绵层为白色。果肉白色，汁多柔软，酸甜蜜口，香味浓。
黄肉蜜柚	果皮呈金黄色，囊衣、海绵层为白色。果肉橙黄色，汁多柔软，酸甜蜜口，香味浓。

5.2 感官要求

特级大埔蜜柚按感官指标分为精品果、一级果和不合格果，各等级的感官指标应符合表2的规定。

表 2 特级大埔蜜柚等级标准

项目		精品果	一级果	不合格果
感官指标	果形	果形端正，果实大、皮薄，整体呈梨形或卵形，果型一致	果形较为端正，果实较大、皮薄，允许略微畸形	果形有变形果，畸形面积>10%
	果面	果面紧实饱满有弹性，干净整洁无污物，果底面较平，有园脐印环，圆润完整无机械伤，无病虫斑，允许有不影响外观的少量疏网纹	果面较饱满有弹性，较洁净，允许果面有 $\leq 1\text{cm}^2$ 可擦拭物，果底面较平，园脐印环较明显，无明显机械伤，无病虫斑，允许有不影响外观的花皮疏网纹	果面有较严重污物，存在机械伤、深疤、病虫斑，果底面不平整，园脐印环不明显，果面上瑕疵个数超过5处，每个斑块最大面积 $>0.5\text{cm}^2$
	色泽	果皮具备该品种成熟时特有的淡黄绿色至淡黄色，着色均匀；果肉呈蜡黄色或淡粉色	果皮具备该品种成熟时特有的淡黄绿色至淡黄色，黄色品种允许绿色面积小于果体面积30%；果肉呈蜡黄色或淡粉色	果皮着色异常；果肉无蜜柚特有的蜡黄色或淡粉色
	新鲜度	果体紧实饱满有弹性，水分充足；果皮有光泽，无萎蔫	果体紧实饱满有弹性，水分充足；果皮有光泽，无萎蔫	果皮颜色黯淡无光，存在明显萎蔫失水，果肉组织松散或失水发干
	口感	口感甜酸适中、蜜味，肉质脆嫩，汁多化渣，无核或少核	口感甜酸适中、蜜味，肉质脆嫩，汁多化渣，无核或少核	口感寡淡无味，酸苦，有酒精味，汁少不化渣

理化指标	重量	1.15-1.40 kg	1.00-1.15kg或1.40-2.00 kg	<1.00kg 或 >2.00 kg
	果皮厚度	1.0-1.5cm	1.5-2.5cm或小于1.0cm	>2.5cm
	可溶性固形物	≥ 11	8-11	<8
	总酸度	≤ 0.6	≤ 0.8	>0.8
	糖酸比	≥ 18:1	≥ 12:1	≥ 10:1
	可食率	≥ 60%	≥ 50%	≥ 40%

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

5.4 卫生安全指标

符合GB 2762和GB 2763中的有关规定。

5.5 容许误差

精品果中的一级果不超过5%，一级果中的不合格果不超过10%。

6 检验方法

6.1 感官检验

新鲜度、着色、果形、果蒂、机械伤、果面瑕疵、干疤、裂果及腐烂果等感官指标用目测法检验；气味用鼻嗅的方法检验，口感以品尝果肉检验为准。

6.2 重量

用合格的计量器具称量，结果精确到0.01 kg。

6.3 可溶性固形物

按GB/T 8210规定执行。

6.4 总酸度

按GB/T 12456规定执行。

6.5 可食率

首先称出蜜柚全果质量，再称出外果皮、内果海绵层和种子质量(单位:g)，然后按下式计算。

$$X = \frac{m - (m_1 + m_2 + m_3)}{m} \times 100\%$$

上式中:

X为可食率，单位为%；

m 为蜜柚全果重量，单位为克（g）；

m₁ 为蜜柚外果皮重量，单位为克（g）；

m2 为蜜柚海绵层重量，单位为克（g）；

m3 为蜜柚种子重量，单位为克（g）

6.6 卫生指标

按GB 2762和GB 2763规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产单位、同品种、同等级、同一包装日期的果实为一检验批，每一批随机抽样检验。

7.2 型式检验

型式检验项目为本标准全部要求，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 种植管理技术有重大改变时；
- b) 新开发果园首次采收时；
- c) 客商或合同有要求时；
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- e) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- f) 食品和食用农产品安全监督机构提出型式检验要求时。

7.3 交收检验

产品交收检验内容包括感官、标志与包装，按照本标准5.1和5.2进行检验。

7.4 判定规则

抽检的样品按照5.1和5.2的标准进行判定，不符合5.2中任意一项规定，则按照下一级标准进行检验，直至判定为不合格果。果实感官和理化检验指标如有多项不符合相应等级标准要求，只记录其中最主要的一项，计算单项不合格果的比例，各单项不合格果的百分率之和即为总不合格果百分率。计算若整批样品不合格果比率不超过5%，单个包装件的不合格果比率不超过10%，即判定该批样品为合格。反之则判定该批样品为不合格。

对不符合标准批次，可根据需要加倍抽样重复检验一次，若仍不达标的，则判该批次不合格。若复验合格，则需再取一份样品作第二次复验，以第二次复验结果为准。卫生指标检验有一项不合格，即直接判定为不合格，不进行复验，则整批退货处理。

8 标志

包装袋（箱）外侧应标明大埔蜜柚名称、质量等级、净含量或果实个数、包装日期、执行标准号、产品商标、生产单位名称、地址、联系方式以及防晒、雨淋等标志内容，标志符号应符合 GB/T 191 的规定。

9 包装

内包装材料应无异味、无污染，不对果实造成污染和损伤，外包装采用瓦楞纸或塑料网袋，每个外包装袋（箱）装果 2-8 个为宜，其他按 GB/T 13607 规定执行。

10 运输

10.1 运输工具

运输工具应清洁、干燥、无毒、无异味。

10.2 运输要求

运输时严禁日晒、雨淋。不得与有毒有害物品混运。最佳贮运到货温度为0-15℃。

11 贮存

最佳贮存温度为5-8℃，湿度85-90%，其他按GB/T 12947和NY/T 1189规定执行。
