

T/PHTCX

平和县特产协会团体标准

T/PHTCX 0006—2023

地理标志产品 平和大溪荔枝

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

平和县特产协会发布

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。

本文件由平和县特产协会提出并归口。

本文件起草单位：平和县特产协会、福建绳武楼旅游投资有限公司、中宝（福建）食品科技有限公司、漳州市平和县大溪名优农产品有限公司、福建领峰食品有限公司、福建鹿辰食品有限公司。

本文件主要起草人：张国雄、叶林青、陈军辉、陈东凤、龚伟平、胡海龙。

地理标志产品 平和溪荔枝

1 范围

本文件规定了地理标志产品 平和溪荔枝的产地范围、术语和定义、要求、检验规则以及标签标识、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于原国家工商行政管理总局批准的地理标志证明商标“平和溪荔枝”对应的产品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 产地范围

平和溪荔枝的产地范围限于原国家工商行政管理总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的产地范围，即为福建省平和县溪溪镇现辖行政区域。幅员面积约为139.3平方公里（东经116° 53′ 至117° 31′，北纬24° 02′ 至24° 35′），产地范围图见附录A。

4 术语和定义

4.1

平和溪荔枝

本文件第3章规定的产地范围内种植，产品质量符合本文件要求的荔枝。

5 要求

5.1 自然环境

产地范围土层深厚，有机质含量高，日照充足，年太阳辐射总量平均为124726.8卡，年日照时数近2000小时，年总积温7400~7800度，年平均气温21.3度，无霜期达338天以上，年均降雨量1600~2000毫米。西北有海拔1544.8米的大芹山、1270米的灵通山、1079米的仙座山为屏障，挡住寒流入境；东南丘陵低矮，易得来自云霄、诏安海洋温湿气候滋润，形成了特别适宜荔枝生长的“小气候”。

5.2 质量要求

5.2.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求及检验方法

项目	品质要求	检验方法
色泽	外表鲜红	正常光线下采用眼观、手捏、口尝等直观方法进行评定
滋味气味	汁多味美，汤汁清甜	
果皮	果皮有鳞斑状突起，皮薄	
果型	果粒大、匀称	
果肉	果肉半透明凝脂状，肉厚质软	
单果重/g	35~50	取20个样果用精度0.1g的天平称量测定，取平均值

5.2.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标及检验方法

项目	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%）	16~20	NY/T 2637
可食率/（%）	71~78	取样果200g~500g，称量全果质量，并将果皮、果肉和种子分开，称量果皮加种子的质量。以全果质量减去果皮加种子的质量后的值除以全果质量所得的百分比
可滴定酸（以柠檬酸计）/（%）	≤ 0.4	GB 12456

5.2.3 污染物限量及检验方法

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量及检验方法

项目	限量值	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.12或GB 5009.268
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.15或GB 5009.268

5.2.4 农药残留限量及检验方法

应符合GB 2763中对荔枝的规定。

5.2.5 食品添加剂使用量及检验方法

食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定，食品添加剂的检验应遵守相应的国家标准和行业标准的规定。

6 检验规则

6.1 组批

凡同产地、同品种、同一日采收的荔枝鲜果可作为一个检验批次。

6.2 抽样

取样与产品总量相适应，抽取方式按表4执行。

表4 抽检取样表

序号	产品总量（个）	抽检总量（个）
1	≤200	10
2	201~500	20
3	501~1000	30
4	1001~5000	60
5	>5000	100（最低限度）

6.3 检验分类

6.3.1 交收检验

交收时应进行感官要求、净含量、标签标识的检验。

6.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- b) 交收检验差异较大时；
- c) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 感官要求总不合格品不应超过7%，理化指标不合格项不超过2项，且污染物限量指标、农药残留限量指标均合格，则该批次判定为合格。

6.4.2 感官要求总不合格品超过7%，或理化指标不合格项超过2项，或污染物限量指标、农药残留限量指标其中有一项不合格，则该批次判定为不合格。

6.4.3 污染物限量指标、农药残留限量指标不合格时，可另取样品进行复检。若检验不合格，则判定该项指标不合格；若检验合格，再取一份样品进行复检，以第二次复检结果为准。

7 标签标识、包装、运输和贮存

7.1 标签标识

应包含以下内容：产品名称、产地、净含量、采收日期、贮存方法、地理标志产品专用标志等。

7.2 包装

7.2.1 纸箱包装材料应符合 GB/T 6543 的规定，箱侧通气孔若干。

7.2.2 塑料水果筐应符合 GB/T 5737 的规定。

7.2.3 内包装用的塑料薄膜（袋）应符合 GB 4806.7 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生；有防日晒、防雨设施；最好采用冷藏运输。

新鲜荔枝应当尽可能随采随销。果实从果园运至冷库或水果采后处理加工厂（场），或直接从果园运至水果批发市场及水果销售点，如属于短途运输或利用空运等快速运输条件，贮运时间在24h之内者，允许在常温条件下进行；凡超过24h以上者应经过预冷并在低温冷藏条件下进行运输。

7.4 贮存

荔枝采收宜选择晴天上午进行，在烈日中午、雨天或雨后即采收均不适宜。采下的果实不宜日晒，应放在树荫下，及时进行挑选、包装、预冷、低温贮藏等产后处理。

附 录 A
(规范性附录)
平和大溪荔枝产地范围区域图

平和大溪荔枝产地范围区域图见下图：

图A.1 平和大溪荔枝产地范围区域图

