

团 体 标 准

T/XGJXH 0020—2023

崀山脐橙 鲜果

（征求意见稿）

Fresh Langshan navel orange

2023 - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

湖南省柑橘协会 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

 4.1 种植环境 1

 4.2 栽培技术 1

 4.3 感官要求 1

 4.4 理化要求 2

 4.5 等级划分 2

 4.6 卫生指标 3

5 检验 3

 5.1 抽样方法 3

 5.2 检验方法 3

6 标签 3

7 包装、贮存和运输 3

 7.1 包装 3

 7.2 贮存和运输 3

8 溯源信息采集 3

9 档案管理 3

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》和湖南省柑橘协会团体标准的规定起草。

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。

本文件由新宁县人民政府提出。

本文件由新宁县农业农村局和湖南省柑橘协会归口。

本文件起草单位：新宁县农业农村特色产业开发服务中心、湖南农业大学、湖南省园艺研究所、湖南省新宁县崑山果业有限责任公司、新宁县龙丰果业有限责任公司、湖南省新宁县绿缘果业有限公司。

本文件主要起草人：李娜、戴素明、盛玲、朱亦赤、罗赛男、许爱平、李盼、王巧梅、邓汉明、陈锡祥、徐小龙、江世松。

崑山脐橙 鲜果

1 范围

本文件规定了崑山脐橙的范围、术语和定义、要求、等级规格要求、检验方法、标志、包装、贮存和运输、溯源信息采集、档案管理。
本文件适用于新宁县内崑山脐橙鲜果使用和管理。

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 食品中污染物限量
- GB 2763 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
- T/XGJXH 0019 崑山脐橙 产地环境条件
- T/XGJXH 0022 崑山脐橙 栽培技术规程
- T/XGJXH 0023 崑山脐橙 贮运技术规程
- T/XGJXH 0024 崑山脐橙 溯源信息采集规范
- T/XGJXH 0025 崑山脐橙 地理标志证明商标和区域公用品牌使用管理办法
- T/XGJXH 0026 崑山脐橙 包装标识通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

崑山脐橙 Langshan navel orange

崑山脐橙是指种植在东经 110° 18′ 至 110° 28′ 、北纬 26° 15′ 至 26° 50′ 之间的新宁县生产的脐橙果品；品种以崑丰脐橙、纽荷尔脐橙、卡拉卡拉红肉脐橙、福本脐橙为主，涵盖早、中熟脐橙品种；可溶性固形物≥11.5%，具有“橙红、光洁、味浓、芳香、耐贮”等区别于其他产区品质特征的脐橙果品。

4 要求

4.1 种植环境

按T/XGJXH 0019规定执行。

4.2 栽培技术

按T/XGJXH 0022规定执行。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
果面	果面洁净，果皮光滑，无机械伤、裂果、腐烂现象

色泽	具有该品种成熟果实特征色泽，着色均匀
果形	具有该品种特征果形，果形端正，果蒂完整、平齐、无萎蔫现象

4.4 理化要求

果实理化指标测定按GB/T 8210规定执行，要求按表2规定执行。

表2 果实理化指标要求

项目	指 标
可溶性固形物含量/（%）	≥11.5
可滴定酸/（%）	≤1
可食率/（%）	≥65

4.5 等级划分

在符合基本要求的前提下，崑山脐橙果实分为特级果、一级果和二级果三个等级，各等级应符合表3和表4规定。

表3 外观品质等级指标

项目	特级果	一级果	二级果
果形	具有该品种特征果形，果形一致，果蒂青绿完整平齐	具有该品种果形，果形较一致，果蒂完整平齐	具有该品种果形，无明显畸形，果蒂完整
色泽	具有该品种成熟果实典型色泽，完全均匀着色	具有该品种典型色泽，85%以上均匀着色	具有该品种典型色泽，60%以上均匀着色
果面	果皮光滑，无日灼和干疤等缺陷。无枯水和浮皮果	果皮较光滑，允许单果轻微日灼和干疤等缺陷，但单果斑点不超过2个，每个斑点直径≤1.5 mm。无微枯水和浮皮果	果皮较光洁，允许单果轻微日灼和干疤等缺陷，但单果斑点不超过4个，每个斑点直径≤2.5 mm。允许有轻微枯水和浮皮果

表4 内在品质等级指标

项目	特级果	一级果	二级果
可溶性固形物含量/（%）	≥14	≥13	≥11.5
可滴定酸/（%）	≤0.8	≤0.9	≤1.0
可食率/（%）	≥75	≥70	≥65

同等级别果实依据果实横径大小分为六个级别，分别为3L、2L、L、M、S、2S，见表5。

表 5 脐橙鲜果级别要求

单位为毫米

品 种 类型	级 别					
	3L	2L	L	M	S	2S
脐橙	$90 \leq \Phi \leq 95$	$85 \leq \Phi < 90$	$80 \leq \Phi < 85$	$75 \leq \Phi < 80$	$70 \leq \Phi < 75$	$65 \leq \Phi < 70$

4.6 卫生指标

按 GB 2762 和 GB 2763 有关规定执行。

5 检验

5.1 抽样方法

按 GB/T 8855 进行取样或按有关协定的方法取样。

5.2 检验方法

外观质量和理化检验按 GB/T 8223 规定执行。

6 标签

按T/XGJXH 0012规定执行。

7 包装、贮存和运输

7.1 包装

按 T/XGJXH 0026 规定执行。

7.2 贮存和运输

按 T/XGJXH 0023 规定执行。

8 溯源信息采集

按 T/XGJXH 0024 规定执行。

9 档案管理

鲜果过程记录应建档保存，建档内容包括但不限于果实品种、要求、检验方法、标志、包装、贮存和运输及溯源等信息，保存期限三年以上。