

ICS
CCS

团 体 标 准

T/GFTA -2024

贵果-柚

Guiguo pomelo

（征求意见稿）

202□-□□-□□ 发布

202□-□□-□□ 实施

贵州省水果行业协会

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 采收	1
4.1 采收条件与方法	1
4.2 基本要求	2
5 分级	2
5.1 等级要求	2
5.2 感官指标	2
5.3 理化指标	3
5.4 安全指标	3
6 检验方法	3
6.1 感官指标	3
6.2 理化指标	3
6.3 安全指标	3
7 抽样	3
8 包装与标识	3
8.1 包装	3
8.2 标识	4

前言

本标准按照《标准化工作导则——第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）给出的规则起草。

本文件由贵州省水果行业协会提出。

本文件由贵阳市质量技术监督局归口。

本文件起草单位：贵州省水果行业协会、贵州省果树科学研究所、贵州省果树蔬菜工作总站、贵州省贵果农业（集团）有限公司、印江土家族苗族自治县农业农村局、万山区农业农村局、贵州香柚香生态农业有限公司和印江自治县梵净父子坝农场。

本文件主要起草人：罗怿、冷云星、李文云、王小柯、张雯娟、林乾、张诗莹、杨雯、韩秀梅、李涛、李金强、张兴无、曾帆、张扬、熊芳、孙金银、汪洪忠、万太友、汪再蓉、田伟、田儒飞

贵果 柚子

1 范围

本文件规定了贵果 柚子果品的术语和定义、采收、分级、检验方法、抽样、包装与标识的要求。

本文件适用于贵果 区域公用品牌下铜仁香柚和印江红香柚鲜果质量的要求。

2 规范性引用文件

下列文件对文件的构成和应用是必不可少的。其中，注日期的引用文件，仅注日期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。

《行业标准管理办法》

《关于规范使用国家标准和行业标准代号的通知》

《柑橘果实商品品质评价方法》

GB/T 40446 果品质量分级导则

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法

GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB/T 13607 苹果、柑橘包装

NY/T 716 柑橘采摘技术规范

NY/T 426 绿色食品 柑橘类水果

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 1190 柑橘等级规格

NY/T 2721 柑橘商品化处理技术规程

DB5206/T 152-2023 香柚采收与贮藏要求

DB5206/T 153-2023 香柚

DB5206/T 110-2019 印江红香柚采收与保鲜技术规程

3 术语和定义

贵果 柚子，在贵州省铜仁市万山区和印江土家族苗族自治县境内种植，适用于贵果 区域公用品牌下铜仁香柚的印江红香柚果品。

铜仁香柚主产于铜仁市万山区，成熟果实锥状卵圆形或梨形，果皮黄色或黄绿色，油胞细小。果顶平，果肉白色，皮薄，海绵层白色，中心柱空，汁胞短，汁中多，肉质脆嫩，入口甜，食后略有麻苦味，余味略苦。印江红香柚主产于铜仁市印江土家族苗族自治县，成熟果实呈圆形或扁圆形，果皮橙黄色，果面光滑、油胞细，海绵层粉红色，果肉橙红色，脆嫩化渣、汁多、酸甜可口、风味浓。

4 采收

4.1 采收条件与方法

果实采收工具、时间与采收方法按照 DB5206/T 152 和 DB5206/T 110 中相关规定执行。

4.2 基本要求

果实新鲜、达到适于市场或贮运要求的成熟度、具有品种的典型特征、无明显缺陷、风味正常。

5 分级

5.1 等级要求

在符合基本要求的前提下，果实按感官指标和单果重分为特级果、一级果和二级果。

5.2 感官指标

感官指标应符合表 1。

表 1 铜仁香柚和印江红香柚鲜果等级指标

项目	特级		一级		二级	
	铜仁香柚	印江红香柚	铜仁香柚	印江红香柚	铜仁香柚	印江红香柚
单果重 (g)	650~900	1100~1500	900~1300	900~1100	550~650	700~900
果形指数	12cm~13cm, 果顶≤3.5cm	≥0.9	13cm~16cm, 果顶≤3.5cm	≥0.9	10cm~12cm, 果顶≤3cm	≥0.8
果形	具有铜仁香柚典型特征, 果形端正, 整齐	具有印江红香柚典型特征, 果形端正, 整齐	具有铜仁香柚典型特征, 果形端正, 较整齐	具有印江红香柚典型特征, 果形端正, 较整齐	具有铜仁香柚典型特征, 果形端正, 无畸形	具有印江红香柚典型特征, 果形端正, 无畸形
色泽	黄色, 采收时允许有黄绿色, 但不得超过果面 30%, 着色均匀	橙黄色, 着色均匀	黄色, 采收时允许有黄绿色, 但不超过果面的 50%, 着色较均匀	橙黄色, 采收时允许有黄绿色, 但不超过果面的 5%, 着色较均匀	黄色或黄绿色, 采收时允许有黄绿色, 但不超过果面的 50%, 着色较均匀	橙黄色, 采收时允许有黄绿色, 但不超过果面的 10%, 着色较均匀
风味	清甜少酸, 回味略苦, 风味浓郁, 纯正	酸甜可口, 风味浓郁, 纯正	清甜少酸, 回味略苦, 风味较浓郁, 较纯正	酸甜可口, 风味浓郁, 纯正	清甜少酸, 回味略苦, 风味较好, 较清淡	酸甜可口, 风味较好, 纯正
果面	无萎蔫现象, 果面光滑, 果皮清洁	无萎蔫现象, 果面光滑, 果皮清洁	无萎蔫现象, 果面光滑, 果皮清洁	无萎蔫现象, 果面光滑, 果皮清洁	无萎蔫现象, 果面较光滑, 果皮较清洁	无萎蔫现象, 果面较光滑, 果皮较清洁
机械伤与病虫害	无旧伤痕及病虫斑, 其分布面积合并	无旧伤痕、病虫斑及干疤, 其分布	无旧伤痕及病虫斑, 其分布面积合并	无旧伤痕、病虫斑及干疤, 其分布面积	无旧伤痕及病虫斑, 其分布面积合并	无旧伤痕、病虫斑及干疤, 其分布面积

	计算不超过单个果皮总面积的 5%。无油胞压伤，无腐烂。	面积合并计算不超过单个果皮总面积的 5%。无油胞压伤，无腐烂。	计算不超过单个果皮总面积的 10%。无油胞压伤，无腐烂。	合并计算不超过单个果皮总面积的 10%。无油胞压伤，无腐烂。	计算不超过单个果皮总面积的 15%。无油胞压伤，无腐烂。	合并计算不超过单个果皮总面积的 15%。无油胞压伤，无腐烂。
--	-----------------------------	---------------------------------	------------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2。

表 2 铜仁香柚和印江红香柚鲜果理化指标要求

项目	要求	
	铜仁香柚	印江红香柚
可溶性固形物（%）	≥11	≥12
可滴定酸（g/100mL）	≤0.6	≤0.9
可食率（%）	50%	50%

5.4 安全指标

各等级果品的污染物和农药残留限量应符合 NY/T 426 的相关规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

按《柑橘果实商品品质评价方法》和 GB/T 8210 中相关规定进行检验。

6.2 理化指标

按 GB/T 8210 中相关规定进行检验。

6.3 安全指标

按 GB/T 2009.38 中相关规定进行检验。

7 抽样

按 NY/T 896 中相关规定执行。

8 包装与标识

8.1 包装

按 GB/T 13607 中相关规定执行。包装上印制“贵果”区域品牌图标，“贵果”区域品牌商标必须印制在包装的显著位置，并大于自主商标标识，产品名称、等级、标准代号、生产企业名称、生产许可证编号、生产企业地址、规格、联系

电话等相关信息必须按照国家有关规定规范印制。

8.2 标识

使用“贵果”区域品牌商标和标识，按照农产品区域公用品牌注册的文字、图案设计使用，不得自行改变该标识的文字、图案及其组合和比例。