

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

恩平优品 茶枝柑

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

（本草案完成时间：）

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。

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

江门市标准化协会 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。

本文件由恩平市公有农垦投资开发集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：恩平市公有农垦投资开发集团有限公司、江门市鸿牛农业科技有限公司

本文件主要起草人：郑炯杰、黄红雁、黄会明

本文件仅用于文件第一起草单位对申请恩平优品的产品质量指标验收，非经本文件第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。

恩平优品 茶枝柑

1 范围

本文件规定了茶枝柑的种植规程、产品质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于在恩平市行政区域内种植的茶枝柑产品

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/T 191 包装储运图示标志
- 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
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- NY/T 1189 柑桔贮藏

3 术语和定义

DB 4407/T 69-2021界定的术语和定义适用于本文件。

4 种植规程

4.1 品系和种苗

4.1.1 品种选择

选择茶枝柑优良品系大种油身品系中抗病性、抗逆性较强的株系。

4.1.2 常用砧木

适宜砧木有：红柠檬、江西红桔、软枝酸桔、年桔等。

4.1.3 苗木繁殖

可采用嫁接、圈枝等技术繁育苗木。

4.2 土壤要求

土壤类型宜选择潴育型水稻土、赤红壤为主，土壤有机质含量 ≥ 2.0 g/kg；土壤pH值在5.0~7.0之间，活土层厚度宜在60 cm以上。

4.3 栽培管理

4.3.1 栽植时间

裸根苗宜在9月~11月秋梢老熟后或2月-3月栽植，容器苗宜在2月~11月栽植，移植时温度宜在12℃或以上。

4.3.2 栽植密度

栽植密度应根据品系、砧穗组合、栽培模式和环境条件等而定，株距一般在（2~3）m，行距一般在（4.5~5.5）m。

4.3.3 园地建设

4.3.3.1 新建园前茬作物不能是柑橘，周围不宜有芸香科的作物种植园。

4.3.3.2 种植要求深沟高畦、高墩种植，设独立排灌系统，每畦配宽（0.6~1.2）m小沟，大、小沟相通，可灌可排；坡地种植要求以等高线进行梯田修筑，利用有机物料深耕改土后起低畦低墩种植。

4.3.4 土壤管理

以有机肥和客土改良土壤。每年在夏、秋梢老熟后，新芽萌动前或采果后，中耕1~2次，每年施用石灰1次~2次。

4.3.5 施肥

每年冬天（一般在12月）埋施有机肥，每667m²年施用有机肥量不少于30 kg；产果100 kg的植株，年施纯氮（0.7~1.0）kg，氮、磷、钾比例1：（0.3~0.4）：（0.8~1.2）。

4.3.6 整形修剪

采用自然开心树型。保持果园通风透光，叶果比不少于60：1。

4.3.7 水分管理

4.3.7.1 灌溉水质

灌溉水质应符合GB 5084的有关规定。无公害农产品的灌溉水质应符合NY/T 5010的有关规定。

4.3.7.2 灌溉时期的确定

茶枝柑树在春梢萌动及开花期（2月~5月）和果实膨大期（7月~10月）对土壤水分敏感，当土壤田间持水量低于60%时需要及时灌水。有冻害的地方注意冷冻来临前灌水。

4.3.7.3 排水

应及时清淤，疏通排水系统。多雨季节或果园积水时通过沟渠及时排水；采收前多雨的地区可采用地面地膜覆盖，降低土壤含水量。

4.4 果实采收

分批采收，成熟一批，采收一批。按采收时间可分为胎柑、青柑、二红柑、大红柑。

5 果品质量。

5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目		要求
色泽	胎柑	青色
	青柑	青色
	二红柑	微黄色
	大红柑	橙黄色或橙红色
果面缺陷	胎柑	痕斑、网纹、蚧类和附着物较少
	青柑	痕斑、网纹、蚧类和附着物较少
	二红柑	痕斑、网纹、蚧类和附着物较少。不允许有明显的油斑、褐斑、未愈合的损伤等现象

项目		要求
	大红柑	痕斑、网纹、蚱类和附着物较少。不允许有明显的油斑、褐斑、水肿、未愈合的损伤、冻伤等现象
果形（仅适用于二红柑、大红柑）		形状基本一致
果肉（仅适用于大红柑）		具有本品种特征风味、果肉爽脆、甜酸适中、汁多化渣，无异味、无明显枯水、粒化现象

5.2 果重、果径

单果重应在100 g~175 g的范围内，果径应在60 mm~75 mm的范围内。

5.3 理化指标（仅适用于大红柑）

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物，%	≥10.5
固酸比	12~18
果形指数 ^a	0.7~0.8

^a 允许果实横径串级果以个数计不超过10%。

5.4 安全卫生指标

5.4.1 污染物限量

茶枝柑的污染物限值应符合GB 2762的要求。

5.4.2 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763和GB 2763.1的要求。

5.4.3 植物检疫性病虫害

不得检出。

5.5 净含量

产地站台交接的，每件净含量偏差按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。运到目的地的，考虑其途中自然损耗，每件净含量负偏差不大于标示重量的7%。

6 试验方法

6.1 感官要求

感官要求中的果形、色泽、果面缺陷应在充足的自然光线或照明设备下目测检查。果肉质量凭口感试验。

6.2 理化指标

6.2.1 果重

随机选取20个样品果，用精度为1 g的天平逐个称量，得出单果重量值。

6.2.2 果径

随机选取20个样品果，用精度为1 mm的量具逐个测量，得出果径。

6.2.3 可溶性固形物

按GB/T 8210中有关规定进行。

6.2.4 固酸比

按GB/T 8210中有关规定测定样品果中的可滴定酸含量，用可溶性固形物/可滴定酸计算出固酸比数值。

6.2.5 果形指数

按GB/T 8210中有关规定进行。

6.3 安全卫生指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的有关规定进行。

6.3.2 农药最大残留限量按 GB 2763 和 GB 2763.1 的有关规定进行。

6.3.3 病虫害的检验按国家有关检疫病虫害的规定执行。

6.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

每批抽取的同一品种、同一产地、同一规格的产品作为一个检验批次。批发市场、农贸市场或超市相同进货渠道的产品作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

抽检产品应从批量产品的不同位置 and 不同层次进行随机采样，采样数量应满足产品检验需要。

7.3 交收检验

每批产品交收前，都应进行交收检验。交收检验内容包括感官要求和标识。检验合格后并附合格证的产品方可交收。

7.4 检验期限

货到产地站台24h以内检验，货到目的地48h以内检验。

7.5 型式检验

7.5.1 有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求。

7.5.2 型式检验项目为第 5 章要求的全部项目。

7.6 判定规则

7.6.1 每批受检样品的感官不合格率不超过 5%，判定为感官合格。

7.6.2 感官要求、果重、果径、理化指标、安全卫生指标合格，判定该批产品合格。

7.6.3 感官不合格率超过 5%或理化、安全卫生指标有一项不合格，判定该批产品为不合格。

7.7 复验

7.7.1 对包装、标志、净含量、单果重、果径检验不合格者，允许生产单位进行整改后申请复检一次。

7.7.2 理化指标、安全卫生指标不合格不进行复验。

8 标志、包装、运输与贮藏

8.1 标志

8.1.1 预包装产品的标志应符合 GB/T 32950 的要求，还应标示“恩平优品”的标识。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 单果包装

单果包装应采用果品专用包装材料包装，材料应清洁，质地应细致柔软。宜采用聚乙烯薄膜袋包装。

8.2.2 件果包装

采用纸箱、竹（藤）篓、塑料箱等包装。果箱结构应牢固适用、内壁平滑、干爽无霉变、无虫蛀和其它污染。瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 装箱

按商品要求包装成件。

8.3 运输

8.3.1 运输要求

装运便捷、轻拿轻放。严禁日晒雨淋、受潮、虫蛀和鼠咬。

8.3.2 运输工具

运输工具应清洁干燥、无污染。长途运输应具控温、控湿和防冻伤设备。

8.4 贮藏

8.4.1 常温贮藏

按NY/T 1189的规定进行。

8.4.2 冷库贮藏

产品须经预冷，达到最终温度5℃~8℃，并保持库内相对湿度85%~90%。禁止与有毒有害的物品混放。
