

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX—2024

井冈蜜柚 商品果

Jinggang honey pomelo Commodity fruit

（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。

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈蜜柚 商品果

1 范围

本标准规定了井冈蜜柚的术语与定义、基本要求、检测方法、检验规则、包装、标志与标签、运输与贮存。

本标准适用于吉安地区种植的井冈蜜柚品种系列商品果。

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 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸及纸制品
GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
GB/T 5737 食品塑料 周转箱
GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
NY/T 426 绿色食品 柑橘类水果
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 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

井冈蜜柚 jinggang honey pomelo

井冈蜜柚是在吉安地区生产栽培的具有地方特色的优质蜜柚果品的总称，是吉安地区蜜柚果品对外统一宣传的特色品牌，目前以金沙柚、桃溪蜜柚、安福金兰柚为主栽品种。

3.2

金沙柚 jinsha pomelo

金沙柚是由原新干县桔棉所于1959年4月以金兰柚（母本）与沙田柚（父本）杂交选育的优质品种，果形端正，为梨形，偶有葫芦形，果皮光滑，色泽金黄，10月上中旬成熟，回味甘，或略苦，甜酸适度，风味纯正，单果种子数0粒~100粒。

3.3

桃溪蜜柚 taoxi honey pomelo

桃溪蜜柚是在1995年开展良种甜柚选育过程中，于新干县桃溪乡发掘的实生良种甜柚单株，果实葫芦形或梨形，果蒂端多不规则，果皮较粗糙，色泽金黄，9月中下旬成熟，甜酸可口、风味浓郁、纯正，单果种子数45粒～60粒。

3.4

金兰柚 anfu-jinlan pomelo

1936年江西省农科院三湖果树试验场（后改为新干县桔棉科研所）首先引进，后扩种到江西省双金园艺场、永新县、湖南安化等地，1983年吉安地区横龙垦殖场从江西省双金园艺场引进试种。果实倒卵形或梨形，色泽金黄，11月上旬成熟，清甜少酸，风味纯正，略有回味苦，单果种子数0粒～100粒。

4 基本要求

4.1 品种

选用当地适宜栽培品种。

4.2 产地环境

应符合NY/T 391的要求。有机产品应符合GB/T 19630的要求。

4.3 投入品

投入品使用应遵守NY/T 393、NY/T 394的要求， 有机产品投入品应符合GB/T 19630的要求。

4.4 采收

鲜果在果实正常成熟、表现出本品种固有的品质特征时采收。

4.5 感官要求

依据感官和理化指标分为特级、一级和二级，金沙柚感官指标应符合表1的要求，桃溪蜜柚感官指标应符合表2的要求，安福金兰柚感官指标应符合表3的要求。绿色食品还应符合NY/T 426 的要求，有机产品还应符合GB/T 19630 的要求。

表 1 金沙柚感官指标

项 目	等级			检测方法
	特级	一级	二级	
果重（g）	700～800	600～900	500～1000	称重
果形	有该品种典型特征，果形端正、整齐	有该品种典型特征，果形端正、较整齐	有该品种典型特征，无明显畸形果	目测
色泽	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的 10%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的 20%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的 30%	目测
果面光洁度	果面很光滑，允许有极轻微的表面缺陷	果面光滑，机械损伤、日灼伤、病虫斑等合并计算，其面积不得超过果面的 10%	果面较光滑，机械损伤、日灼伤、病虫斑等合并计算，其面积不得超过果面的 20%	目测
风味	回味甘，或略苦，风味浓郁、纯正	回味甘，或略苦，风味好、较纯正	回味甘，或略苦，风味一般、较清淡	口尝

表 2 桃溪蜜柚感官指标

项 目	等级			检测方法
	特级	一级	二级	

果重（g）	900~1000	800~1100	700~1200	称重
果形	有该品种典型特征，果形端正、整齐	有该品种典型特征，果形端正、较整齐	有该品种典型特征，无明显畸形果	目测
色泽	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的 10%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的 20%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的 30%	目测
果面光洁度	果面很光滑，允许有极轻微的表面缺陷	果面光滑，机械损伤、日灼伤、病虫斑等合并计算，其面积不得超过果面的 10%	果面较光滑，机械损伤、日灼伤、病虫斑等合并计算，其面积不得超过果面的 20%	目测
风味	甜酸可口、风味浓郁、纯正	甜酸可口、风味好、较纯正	甜酸可口、风味一般、较清淡	口尝

表 3 安福金兰柚感官指标

项 目	等级			检测方法
	特级	一级	二级	
果重（g）	700~800	600~900	500~1000	称重
果形	有该品种典型特征，果形端正、整齐	有该品种典型特征，果形端正、较整齐	有该品种典型特征，无明显畸形果	目测
色泽	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的 10%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的 20%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的 30%	目测
果面光洁度	果面很光滑，允许有极轻微的表面缺陷	果面光滑，机械损伤、日灼伤、病虫斑等合并计算，其面积不得超过果面的 10%	果面较光滑，机械损伤、日灼伤、病虫斑等合并计算，其面积不得超过果面的 20%	目测
风味	清甜少酸，略有回味苦，风味浓郁、纯正	清甜少酸，略有回味苦，风味好、较纯正	清甜少酸，略有回味苦，风味一般、较清淡	口尝

注：果重分级含其分级标准下限数据。

4.6 理化指标

应符合表4的要求。

表 4 理化指标

项 目	指 标									检测方法
	金沙柚			桃溪蜜柚			安福金兰柚			
	特级	一级	二级	特级	一级	二级	特级	一级	二级	
可溶性固形物，%	≥11.5	≥11	≥10	≥12.5	≥12	≥11	≥11.5	≥11	≥10	GB/T 8210
总糖（以还原糖计），%	≥6			≥8			≥6			GB/T 8210
总酸(以柠檬酸计)，%	≤0.6			≤0.7			≤0.6			GB/T 8210

4.7 安全指标

应符合GB 2762 、GB 2763 的要求，绿色食品还应符合NY/T 426 的要求，有机产品还应符合GB/T 19630 的要求。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验方法按照JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种、同一生产基地、同一生产周期、同一采收期的产品为一个检验批次。

5.2 取样

在成批初选果品中，随机抽样品果，应在量多的部位，上、中、下三层抽样，抽样数不得少于3kg。

5.3 交付检验

每批次产品应进行交付检验，交付检验项目包括感官指标、可溶性固形物、净含量、包装和标志。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验应每年进行一次，下列情况之一也应进行型式检验：

- 两次检验结果相差较大时；
- 种植生产条件发生重大变化，可能影响产品质量时；
- 有关行政主管部门、行业协会要求型式检验时。

5.4.2 型式检验项目包括本文件 4.5~4.8 规定的所有项目。

5.5 判定规则

- 三个级别的果实应符合感官指标、理化指标、安全指标的规定。
- 原则上按感官指标分级，不得有隔级果；次级果超过 10%，应降一个等级；若有一项不合要求，亦降一个等级；不够二级的果实，应视为级外果。
- 不符合卫生指标的果品，不得食用。

6 包装、标志与标签

按 NY/T 1778 执行，包装应符合 GB 43284 要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。包装材料应分别符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。塑料包装容器应符合 GB/T 5737 的要求。

7 运输与贮藏

采用常温通风库，并具有隔热和防鼠设施。库内用木材或合金钢架搭多层架堆码，可散放，也可装入竹箩、木条箱、塑料箱和纸箱等堆放。通过开关气窗通风控制室内温湿度。

7.1 贮藏前准备工作

7.1.1 库房清扫

库房室内进行彻底清扫，填补鼠洞裂缝，石灰水粉刷墙壁，修理好门窗及瓦面。

7.1.2 库房准备

贮藏前应将贮藏场所和用具（如贮藏箱、托盘等）进行彻底的清扫（清洗）和消毒，并进行通风。

7.2 入库贮藏

7.2.1 防腐保鲜处理

柚果采摘后的当天，将已分好级的柚果，用净水洗去泥沙、污斑，浸于杀菌剂或保鲜液中浸没全果 2s~5s 后捞起晾干。

7.2.2 发汗

浸防腐保鲜剂后的柚果，置阴凉通风的场所晾干发汗，待果实失重达 3%~4%，果皮稍微变软且有弹性，即可逐果贴上商标。

7.2.3 塑料薄膜单果包装

用 0.015mm~0.020mm 厚的聚乙烯薄膜进行单果包装，薄膜包装打结时留下 1 个~2 个通气口或事先打 2 个~4 个直径各 1.5cm 的圆形通气孔，以便贮藏中可进行适度的气体和水气交换，以免久贮果肉变味。

7.2.4 入库登记

每批入库柚果应放标记牌，记录品种、产地、入库日期，按先入库先出程序周转。

7.3 贮藏期限

常温贮藏金沙柚和安福金兰柚保鲜期为 90d~100d，桃溪蜜柚最佳风味期为 30d~45d，不宜久存，宜以鲜销为主。

8 运输

运输工具应具有清洁、卫生、干燥、无异味，不得与有毒有害物品混运。运输途中应防雨、防潮、防暴晒、防污染、不应蛮装蛮卸。绿色食品应符合 NY/T 1056 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

附 录 A
(资料性)
井冈蜜柚生产加工区域范围图

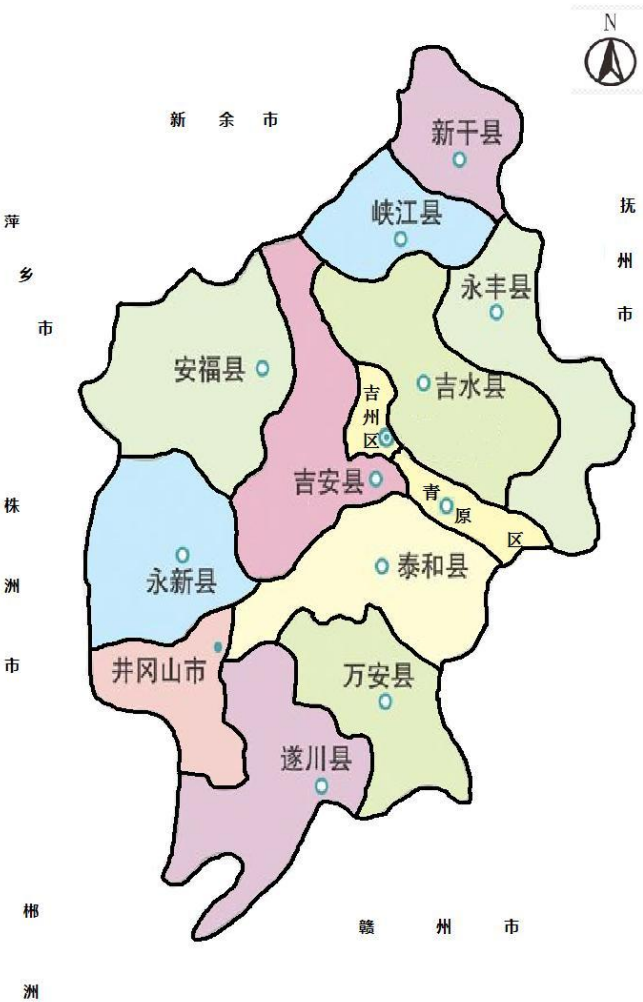


图 A.1 井冈蜜柚生产加工区域范围图