

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/

团体标准

T/HNSGJXH 0048—2024

# 郴州柑橘 商品果质量分级规程

Code for fresh fruit quality grading of Chenzhou Citrus

(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。

XXXX - 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 分级 .....	1
4.1 基本要求 .....	1
4.2 果实分类 .....	1
5 检验方法 .....	3
5.1 取样方法 .....	3
5.2 感官指标检验 .....	3
5.3 理化指标检验 .....	3
6 档案管理 .....	3

T/HNSGJXH 征求意见稿

## 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管理办法》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。

本文件由郴州市农业农村局提出。

本文件由郴州市农业农村局和湖南省柑橘协会归口。

本文件起草单位：南岭柑橘研究院、郴州市农业科学研究所、郴州市农业农村综合服务中心、郴州展翔绿色农业有限公司。

本文件主要起草人：文婷、邓子牛、徐严、邓勤华、骆夏辉、蔡建国、谭李梅、邓奕文、龚沁、刘威、周锐、喻志勇、王浩波。

T/HNSGJXH 征求意见

# 郴州柑橘 商品果质量分级规程

## 1 范围

本文件规定了郴州柑橘品牌产区柑橘商品果质量的分级、检验方法和档案管理。  
本文件适用于郴州柑橘品牌产区柑橘商品果质量的分级。

## 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/T 8210 柑桔鲜果检验方法  
GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法  
DB31/T 1131 上海果品等级 柑橘

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**郴州柑橘 Chenzhou Citrus**

郴州柑橘指在东经112° 13' 至114° 14'、北纬24° 53' 至26° 50'，郴州市境内生产的脐橙、冰糖橙、温州蜜柑、柚及其它适宜种植的柑橘品种。

## 4 分级

### 4.1 基本要求

根据对每个等级的规定和允许误差，应符合下列基本条件：果实新鲜、果面洁净、风味正常，无病虫害、畸形果、腐烂变质果、机械损伤等，具有适于市场或贮运要求的成熟度。

### 4.2 果实分类

#### 4.2.1 感官指标等级

参照 DB31/T 1131 的规定，根据感官指标分为特级果、一级果、二级果，见表 1。

表 1 郴州柑橘鲜果感官指标等级

项目	特级果	一级果	二级果
大小 (直径 $\phi$ )	橙类 $70\text{mm} \leq \phi \leq 85\text{mm}$ 蜜橘类 $60\text{mm} \leq \phi \leq 75\text{mm}$ 柚类 $120\text{mm} \leq \phi \leq 150\text{mm}$	橙类 $70\text{mm} \leq \phi \leq 85\text{mm}$ 蜜橘类 $60\text{mm} \leq \phi \leq 75\text{mm}$ 柚类 $120\text{mm} \leq \phi \leq 150\text{mm}$	橙类 $\phi \geq 85\text{mm}$ 、 $\phi \leq 85\text{mm}$ 蜜橘类 $\phi \geq 75\text{mm}$ 、 $\phi \leq 60\text{mm}$ 柚类 $\phi \geq 150\text{mm}$ 、 $\phi \leq 120\text{mm}$
果形	具有该品种典型特征，果形	具有该品种形状特征，果形较	具有该品种形状特征，无明显

项目		特级果	一级果	二级果
		一致，果蒂青绿完整平齐	一致，果蒂完整平齐	畸形，果蒂完整
果面	色泽	具有该品种典型色泽，完全均匀着色	具有该品种典型色泽，75%以上果面均匀着色	具有该品种典型色泽，35%以上果面均匀着色
	缺陷	果面洁净，果皮光滑；无日灼、干疤；允许单果有极轻微油斑、病虫斑、药迹等缺陷。但每个斑点不超过2个，柚类每个斑点直径 $\leq 2.0$ mm，蜜橘等小果型品种每个斑点直径 $\leq 1.0$ mm，其他柑橘每个斑点直径 $\leq 1.5$ mm。无枯水、浮皮果。	果面洁净，果皮较光滑；允许单果有轻微日灼、干疤、油斑、病虫斑、药迹等缺陷。但每个斑点不超过4个，柚类每个斑点直径 $\leq 3.0$ mm，蜜橘等小果型品种每个斑点直径 $\leq 1.5$ mm，其他柑橘每个斑点直径 $\leq 2.5$ mm。无枯水、允许有极轻微浮皮果。	果面较洁净，允许果皮有轻微日灼、干疤、油斑、病虫斑、药迹等缺陷。但每个斑点不超过6个，柚类每个直径 $\leq 4.0$ mm，蜜橘等小果型品种每个斑点直径 $\leq 2.0$ mm，其他柑橘每个斑点直径 $\leq 3$ mm。允许有轻微枯水、浮皮果。
容许度		串级果 $\leq 5\%$ 果面缺陷果 $\leq 1\%$	串级果 $\leq 10\%$ 果面缺陷果 $\leq 3\%$	串级果 $\leq 10\%$ 果面缺陷果 $\leq 3\%$

#### 4.2.2 理化指标等级

柑橘果实理化指标应符合表2的规定。

表2 郴州柑橘鲜果理化指标等级

种类品种	等级	可溶性固形物/ $\% \geq$	总糖含量 (g/100ml) $\geq$	可食率/ $\% \geq$
冰糖橙	特级果	14.0	15.5: 1	75
	一级果	12.0	13.3: 1	70
	二级果	10.0	10.0: 1	65
早熟温州蜜柑	特级果	10.5	11: 1	75
	一级果	10.0	10: 1	70
	二级果	9.5	9.5: 1	70
脐橙	特级果	11.5	12: 1	70
	一级果	10.5	11: 1	65
	二级果	9.5	10: 1	60
柚	特级果	11.5	25: 1	50
	一级果	11.0	22: 1	45

种类品种	等级	可溶性固形物/% $\geq$	总糖含量 (g/100ml) $\geq$	可食率/% $\geq$
	二级果	10.5	17: 1	40

#### 4.2.3 安全卫生指标要求

柑橘果品的卫生指标要求按照 GB 2762、GB 2763 规定执行。

### 5 检验方法

#### 5.1 取样方法

按照 GB/T 8855 规定执行。

#### 5.2 感官指标检验

按照 GB/T 8210 规定执行。

#### 5.3 理化指标检验

按照 GB/T 8210 规定执行。

### 6 档案管理

应建立果实质量试验检测等相关档案并保存，保管期限为3年。