

T/SCSJXH

团 体 标 准

T/SCSJXH 009—2024

柠 檬

Lemon

2024 - 12 - 30 发布

2024 - 12 - 31 实施

四川省市场监督管理学会 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

5 检验规则 3

6 采收及采后处理 3

7 标签标识、包装 3

8 运输、保鲜和贮存 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》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。

本文件由安岳县柠檬科学技术研究所提出。

本文件由四川省市场监督管理学会归口。

本文件起草单位：安岳县柠檬科学技术研究所、安岳县柠檬产业发展中心、四川省市场监管发展研究中心、四川省柠檬产品质量监督检验中心、安岳县优果联柠檬营销协会、安岳县川渝柠檬种植协会。

本文件主要起草人：李甜、何俊、马静华、段纪萍、皮昆、肖平安、程仕明、张莉、田景华、杨世华、王涵瑶、赖珍珍、李章荣、蒋昌维。

柠 檬

1 范围

本文件规定了柠檬的术语和定义、要求、检验规则、采收及采后处理、标签标识、包装、运输、保鲜处理和贮存。

本文件适用于尤力克及尤力克选育品系（品种）的柠檬鲜果和经保鲜处理的柠檬果。

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 5009.86-2016 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB/T 8210-2011 柑桔鲜果检验方法

GB/T 12947 鲜柑橘

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB/T 29370-2012 柠檬

GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

NY/T 1189 柑橘储藏

NY/T 1190 柑橘等级规格

DB51/T 1219 安岳柠檬采收及采后处理技术规范

3 术语和定义

GB/T 12947、NY/T 1190界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 果实具有适于市场或贮运要求的成熟度。
- 4.1.2 果实完好、果面洁净、完整新鲜、风味正常、无异味。
- 4.1.3 无腐烂、变质果，无裂果、冻伤果。
- 4.1.4 果面干燥，但冷藏取出后的表面结冰和冷凝现象除外。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
果形	具有该品种典型特征，果形端正、整齐	GB/T 8210-2011中5.2

表 1（续）

项 目	要 求	检验方法
果面	果面光滑。允许有轻微的日灼、干疤、病虫斑、机械伤等缺陷；无萎焉；单果斑点直径≤1.0mm，斑点不超过2个。	GB/T 8210-2011中5.2
色泽	该品种成熟期固有色泽，均匀一致	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
可溶性固形物含量/（%）	≥7.8	GB/T 8210-2011中5.7.4
总酸含量/（g/kg）	≥56	GB/T 8210-2011中5.7.6
果汁率/（%）	≥35	GB/T 8210-2011中5.7.3
Vc 含量/（mg/100g）	≥40	GB 5009.86-2016中第二法

4.4 规格

按单果重量分为9个大小规格，分别用64#、75#、88#、100#、113#、125#、138#、150#、162#表示型号，用大果、中果、小果表示类别。规格应符合表3的规定，有特殊要求的自行约定。

表 3 果实规格

项 目	规 格								
	大果			中果			小果		
	64#	75#	88#	100#	113#	125#	138#	150#	162#
单果重量（g）	220~250	180~220	160~180	140~160	130~140	110~130	105~110	95~105	85~95
单果平均重量（g）	235	200	170	150	135	120	107	100	90

4.5 容许度

4.5.1 重量差异

同一包装内不允许含有隔规格型号果，含邻规格型号果的个数不应超过2%。

4.5.2 腐烂果

起运点不允许有腐烂果和重伤果，到达目的地后腐烂果不超过3%，重伤果不超过1%。

4.5.3 果面缺陷

带有病虫、伤痕、伤迹等附着物的果实，按重量计，不超过1%。

4.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留限量

项 目	要 求	检验方法
苯醚甲环唑/（mg/kg）	≤0.2	GB 23200.113
联苯菊酯/（mg/kg）	≤0.01	
水胺硫磷/（mg/kg）	≤0.01	
甲氰菊酯/（mg/kg）	≤2	
其他农药	应符合GB 2763及国家有关规定和公告	

5 检验规则

按GB/T 29370-2012中第6章的规定执行。

6 采收及采后处理

按DB51/T 1219的规定执行。

7 标签标识、包装

7.1 标签标识

按GB/T 32950的规定执行。

7.2 包装

按GB/T 29370-2012中7.2的规定执行。

8 运输、保鲜处理和贮存

8.1 运输

按GB/T 29370-2012中8.1的规定执行。

8.2 保鲜处理

需经长途运输、贮存的果实，应通过保鲜药物处理，处理药剂与方法应按NY/T 1189的规定执行。采后即销的果实或用于加工的果实，可不进行保鲜处理。

8.3 贮存

- 8.3.1 常温贮存按 NY/T 1189 的规定执行。
- 8.3.2 冷库贮存时应经 2d～3d 预冷后达到最终冷藏温度方可入库冷藏，冷藏库内保持温度为 8℃～12℃，相对湿度为 80%～90%。
- 8.3.3 包装后按规格堆放，批次应分明，堆码整齐，堆放和装卸时要轻搬轻放。
- 8.3.4 贮存场地应干净、卫生。不得与有毒、有害、有异味物品混放。