

T/GXSC

团 体 标 准

T/GXSC 002—2025

古风荔枝

点击此处添加标准名称的英文译名

（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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广西狮城企业科技促进会 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 自然环境 1

 4.1 地理环境 1

 4.2 气候特征 1

5 质量要求 2

 5.1 感官指标 2

 5.2 理化指标 2

 5.3 安全卫生 2

6 检验方法 2

 6.1 感官检验 2

 6.2 理化检验 2

7 检验规则 3

 7.1 组批 3

 7.2 抽样 3

 7.3 型式检验 3

 7.4 交收检验 3

 7.5 判断规则 3

8 采后处理 3

 8.1 选果 3

 8.2 预冷 3

9 标志、标签、包装、贮存和运输 3

 9.1 标志 3

 9.2 标签 3

 9.3 包装 4

 9.4 贮存和运输 4

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。

本文件由梧州市龙圩区龙圩镇农业服务中心提出并归口。

本文件起草单位：梧州市龙圩区龙圩镇农业服务中心、梧州市龙圩区龙盛投资有限责任公司、梧州市龙圩区古荔水果种植专业合作社。

本文件主要起草人：

古风荔枝

1 范围

本文件界定了古风荔枝的术语和定义，规定了自然环境、质量要求、检验方法、检验规则、采后处理、标识、标签、包装、贮存和运输等要求。

本文件适用于对古风荔枝产品质量进行评定的各类机构和人员，包括但不限于古风荔枝的种植户、加工企业、销售商、物流企业等相关生产经营主体。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
NY/T 515 荔枝
NY/T 896 绿色食品产品抽样准则
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

古风荔枝 Gufeng litchi

产自梧州市龙圩区龙圩镇古风村地区及其周边特定生态环境区域内，果实品质符合本文件要求的荔枝。

4 自然环境

4.1 地理环境

古风村海拔400 m~600 m，土壤类型为以砂页岩黄壤、黄红壤和红壤为主，PH值4.6~5.4，表层土壤深度80 cm以上，有机质含量12.0g/kg~34.4g/kg。

4.2 气候特征

属于亚热带季风气候区，地处低纬度地带，太阳辐射强，无霜期长，年平均气温21.9℃，年平均降雨量1446.1 mm，全年日照1724.3 h，“古风荔枝”主要栽培在丘陵山地及冲积平原上，丘陵地势高、排水良好，土层深厚，荔枝生长茂盛。

5 质量要求

5.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

检验项目	指标
果型	果型正常，无畸形果
成熟度	果实的发育达到该品种固有的大小、色泽、品质风味
果穗整齐度	果粒分布均匀、紧凑
千克果粒数/个	每千克 $\leq$ 42粒，果粒大小较均匀
色泽风味	果实新鲜，具有该品种固有色泽，无变色。风味正常
果枝	穗果枝 $\leq$ 葫芦节3 cm，无空果枝
机械伤、病虫害及外无污染	无腐烂、裂果。脱粒，无机械伤、病虫害及外物污染

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
单果重（g）	16~24
可食率（%）	68~73
可溶性固形物（g/100g）	15~20
总酸（%）	0.15~0.20
Vc（mg/100g）	30~35

5.3 安全卫生

应符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

将50颗样品放入洁净的白盘中，目测检查外观，品尝果肉，手摸外表（将样品铺放在检验台上，在正常光线下采用感官方法对果实新鲜度、成熟度、均匀度、洁净度等项目进行评定，并做记录）。

6.2 理化检验

6.2.1 可食率

应按NY/T 515的规定执行。

6.2.2 可溶性固形物

应按NY/T 2637的规定执行。

6.2.3 总酸

应GB 12456的规定执行。

6.2.4 Vc

应按GB 5009.86的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

应以同一生产基地，同一品种、同一日期收获的产品，作为一个检验批次。

7.2 抽样

应按NY/T 896的规定执行。

7.3 型式检验

应每年进行一次，检验项目为本文件（6.1~6.2）规定的全部项目，有下列情形之一者，应进行型式检验：

- 生产环境发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 交收检验差异较大时；
- 国家市场监督管理机构或主管部门提出型式检验要求时。

7.4 交收检验

每批次产品交收前，生产单位均应进行交收检验，交收检验内容应包括感官特征、包装、标志，检验合格的产品方可交收。

7.5 判断规则

检验项目全部符合本文件规定，应判该批产品合格。检验项目中安全卫生指标不符合规定时，应判该批产品不合格。理化指标和感官指标不合格规定时，可加倍取样复检，复检仍不合格，应判该批产品不合格。

8 采后处理

8.1 选果

采下的果穗应置树荫下或其他阴凉处进行选果，剔除病虫果、褐变果、腐烂果、裂果、未成熟或过熟果及其他缺陷果。

8.2 预冷

采收后4 h内进行预冷降温，尽快排除田间热，应采取以下三种预冷方式：

- 强制通风预冷：将果实按包装的通风孔对齐堆叠好，以强力抽风机让冷风经过果实货堆；
- 冰水预冷：将果实浸泡在 0℃~2℃的冰水中 10 min~15 min（包装需要使用塑料筐、竹箩等耐水材料）；
- 冷库预冷：将果实包装堆放于 0℃~3℃的冷库中，堆垛高度不超过 5 层，堆垛方向应顺着冷库冷风的流动方向。

9 标志、标签、包装、贮存和运输

9.1 标志

获得批准在产品上使用古风荔枝的生产经营者，应将本文件编号印刷在产品包装物或标签上。包装的制作、印刷按照GB/T 191要求执行。

9.2 标签

产品预包装标签应符合GB 7718的规定。

9.3 包装

9.3.1 一致性

同一包装内产品品种和来源应一致，如有例外要进行特别说明。

9.3.2 包装材料

应洁净、干燥、牢固、无毒、透气、无异味，可选用符合GB/T 6543规定的纸箱和符合GB/T 5737规定的塑料水果筐或小竹篓作为外包装；内包装聚乙烯塑料膜（袋）应符合GB 4806.7的规定。如用竹篓或塑料水果筐包装，允许在篓底、筐底及篓面、筐面铺垫或覆盖少量洁净、新鲜的树叶。

9.3.3 规格

纸箱、小竹篓包装容量不宜超过5 kg，塑料水果筐不宜超过10 kg，也可根据签订的合同规格执行。

9.4 贮存和运输

9.4.1 果品贮存适宜温度为3℃~5℃，相对湿度90%~95%。运输工具应清洁、卫生、干燥、无其他污染物，运输过程中应具有防雨、防潮设施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，装卸时应轻拿轻放。

9.4.2 果品宜用包装箱加冰的方法运输销售，销往外地的果品宜先预冷降温，用包装箱加冰袋包装后，由冷藏车或冷藏集装箱运输。