

T/SCSJXH

团体标准

T/SCSJXH XXXX—2025

血橙

Blood orange

（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

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 技术要求 1

5 检验规则 2

6 标志、标识 3

7 包装、运输、保鲜处理和贮存 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。

本文件由资中县血橙产业发展中心提出。

本文件由四川省市场监督管理学会归口并解释。

本文件起草单位：资中县血橙产业发展中心、资中县资中血橙协会、资中县多种经营站、四川紫晨农业科技有限公司、资中县弘耕农业发展集团有限责任公司。

本文件主要起草人：李正华、李大刚、赖永辉、王占武、赵英、查洪刚。

血橙

1 范围

本文件界定了血橙的术语和定义，规定了技术要求、标志、标识、包装、运输、保鲜处理和贮存要求，确立了检验规则。

本文件适用于血橙的质量评定、检验和流通。

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/T 8210 柑桔鲜果检验方法

GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法

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 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品

NY/T 1189 柑橘储藏

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

NY/T 2640 植物源性食品中花青素的测定 高效液相色谱法

3 术语和定义

GB/T 12947 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

血橙 blood orange

甜橙 [*Citrus sinensis* (L.) Osbeck] 类特色品种（群），果形椭圆形或圆形，果皮橙红或橙黄，成熟期果肉及果皮中因可合成花青苷而呈现深红色至紫红色的片、斑、纹。

4 技术要求

4.1 基本要求

4.1.1 果实完整新鲜、无腐烂果、变质果，裂果、冻伤果。

4.1.2 果实达到适于流通或贮存要求的成熟度。

4.1.3 果实风味正常、无异味。

4.1.4 果面洁净干燥，冷藏后的表面结冰和冷凝现象除外。

4.2 感观指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指 标	检验方法
果形	椭圆或圆形，果形端正、整齐	按 GB/T 8210 方法检验
色泽	具有该品种（群）成熟时固有色泽、色泽鲜亮、着色均匀	
果面及缺陷	果面光洁，果皮光滑，无日灼、伤疤、擦伤、碰压伤等缺陷，单果斑点不超过 2 个，每个斑点直径 ≤ 1.5 mm	
果肉	无枯水、粒化现象	
果实横径	65 mm ~ 85 mm	
风味、口感	具有该品种（群）特殊香气，果肉细嫩化渣，风味浓郁、酸甜适中	

4.3 品质指标

应符合表 2 的规定。

表2 品质指标

项目	指 标	检验方法
可溶性固形物 / %	$\geq$ 10.5	按 GB/T 8210 方法检验
总酸量 / %	$\leq$ 0.85	按 GB/T 12947 方法检验
固酸比	$\geq$ 12:1	
可食率 / %	$\geq$ 70	
花青素 / (mg/kg)	$\geq$ 40	按 NY/T 2640 方法检验

4.4 安全指标

4.4.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 农药残留限量

应符合表 3 的规定。

表3 农药残留限量

项目	指 标	检验方法
联苯菊酯 / (mg/kg)	$\leq$ 0.04	按 GB 23200.113 方法检验
其他农药	应符合 GB 2763 的规定	

5 检验规则

5.1 组批

血橙应成批检验。同一果园、同一品种、同一采摘日期的血橙作为一个检验批次，一批次产品数量不应超过 2000 箱。

5.2 抽样

从每批次产品中抽取样品，抽样应符合 GB/T 8855 的规定。样品混合均匀后分成 2 份，一份检验，一份留样复查。

5.3 检验类别

5.3.1 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验，检验合格的产品方可交收。交收检验项目包括本文件规定的感官指标、品质指标。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为第 4 章规定的全部项目。每年应进行一次型式检验，有下列情型之一时，亦应进行型式检验：

- a) 交收检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- b) 因人为或自然因素使血橙生产环境发生较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 国家相关部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 交收检验或型式检验项目全部符合本文件规定的，判定该批次产品合格。

5.4.2 交收检验或型式检验如有任一项目首检不符合本文件要求的，应对该批次留样产品进行复检，复检后仍不符合的，判定该批产品不合格。

6 标志、标识

6.1 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 产品包装标识应符合 NY/T 1778 的规定。

7 包装、运输、保鲜处理和贮存

7.1 包装

应符合 GB 43284、GB/T 33129 的相关规定。

7.2 运输

7.2.1 运输车辆和工具应清洁、卫生、干燥、无异味。

7.2.2 运输过程中应轻装轻卸，堆码高度不应超过 6 层，应有防晒、防雨、防冻措施。

7.2.3 不应与有毒、有害、有污染、有异味的物品混装、混运。

7.3 保鲜处理

7.3.1 需经长途运输、贮存的果实，应经过防腐保鲜处理，防腐保鲜处理应符合 NY/T 1189 的规定。

7.3.2 采后即销或用于加工的果实，不应进行保鲜处理。

7.4 贮存

常温或冷库贮存，应符合 NY/T 1189 的规定。