

T/XXX

团 体 标 准

T/XXXXXX—2025

柑橘质量等级

（征求意见稿）

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

XXXX 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 质量等级要求 1

5 检验规则 3

6 包装、标识、运输和贮存 3

前言

本文件按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。

本文件由……提出。

本文件起草单位：……。

本文件主要起草人：……。

柑橘质量等级

1 范围

本文件规定了柑橘鲜果的术语和定义、质量等级要求、检验规则、包装、标识、运输和贮存。
本文件适用于柑橘果实的分级。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.86 食品安全国家标准食品中抗坏血酸的测定
GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 12947 鲜柑橘
GB/T 30763 农产品质量分级导则
NY/T 1190 柑橘等级规格
NY/T 2009 水果硬度的测定
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定折射仪法
NY/T 5344.4 无公害食品产品抽样规范第4部分：水果

3 术语和定义

GB/T 12947和GB/T 30763界定的术语和定义适用于本文件。

4 质量等级要求

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：

- 果实完整、完好，无裂果、冻伤果；
- 无刺伤、碰压伤，无擦伤或过大的愈合口；
- 无腐烂、变质果，洁净，基本不含可见异物；
- 基本无萎蔫、浮皮现象；
- 无冷害、冻害；表面干燥，但冷藏取出后的表面结冰和冷凝现象除外；
- 无异常气味或滋味；
- 果实具有适于市场或贮运要求的成熟度；

——允许对柑橘果实进行“脱绿”处理，但要符合表1的要求，并且使用方法应按国家有关规定执行。

4.2 规格

4.2.1 规格划分

根据自然生长状态下的单果横径大小，分为L、M、S三种规格，果实横径大于L或小于S均视为等外果，各组应符合表1规定。

表1 柑橘鲜果大小分组规定

品种	横径 (mm)			
	L	M	S	等外果
不知火	105~120	90~105	75~90	<75 或 >120
春见	100~115	85~100	70~85	<70 或 >115
爱媛	90~105	80~90	70~80	<70 或 >105
甘平	100~130	90~100	70~90	<70 或 >130

4.2.2 大小一致性

对于包装的鲜果，同一包装中最大果与最小果的横径差异应在同一组别尺寸范围内；按个数包装时，同一包装中最大果与最小果的横径差异应在相邻两个组别尺寸范围内。最大差异值应符合NY/T 1190的规定。

4.3 等级

4.3.1 等级划分

在符合基本要求的前提下，柑橘类果实分为AAA、AA和A，各等级应符合表2规定。

表2 等级指标要求

项目		等级			检验方法
		AAA	AA	A	
感官指标	果形	具有该品种形状特征，果形端正，形状整齐			GB/T 8210
	色泽	具有该品种典型色泽，色泽均匀			
	缺陷	无霉伤、日灼、干疤；允许轻微油斑、菌斑、药迹等缺陷。单果斑点不超过2个，斑点直径小于1.5mm；无水肿、枯水、浮皮果	无霉伤、允许单果有轻微日灼、干疤、油斑、菌斑、药迹等缺陷。单果斑点不超过4个，斑点直径小于2.5mm；无水肿、枯水、浮皮果	无霉伤、允许轻微日灼、干疤、油斑、菌斑、药迹等缺陷。单果斑点不超过6个，斑点直径小于3.0mm；无水肿、枯水、浮皮果	
理化指标	采收时可溶性固形物含量/%≥	13.5 13（甘平、爱媛）	13.2 12.5（甘平、爱媛）	13 12（甘平、爱媛）	GB/T 8210
	固酸比≥	11.6:1 10.0:1（爱媛）	11.1:1 9.5:1（爱媛）	9.5:1 9.0:1（爱媛）	GB/T 12947
	可食率/%≥	78	76	75	GB/T 12947

4.3.2 质量容许度

应符合如下要求：

- AAA果允许有5%的果实不符合本等级的要求，但应符合AA的要求；
- AA果允许有10%的果实不符合本等级的要求，但应符合A的要求；
- A果允许有10%的果实不符合本等级的要求，但应符合基本要求。

5 检验规则

5.1 组批

同一产地、同一品种、同一成熟度、同一批采收、同一等级的产品作为一个检验批次。

5.2 抽样

5.2.1 果品的取样准备

5.2.1.1 果品取样要求及时，每批果品要单独取样。如果由于运输过程发生损坏，其损坏部分(包装盒、包装箱等)应与完整部分隔离，并进行单独取样。如果认为果品不均匀，除贸易双方另行磋商外，应当把正常部分单独分出来，并从每一批中取样鉴定。

5.2.1.2 抽检果品要从果品的不同位置 and 不同层次进行随机取样。

5.2.2 抽样量

按NY/T 5344.4的规定执行。

5.3 交收检验

每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，检验内容为感官指标、可溶性固形物含量、单果重。检验合格的产品方可交收。

5.4 判定规则

交收检验项目全部符合本文件相应要求的，判定该批产品符合等级规定。若检验结果中有一项不符合的，允许从该批产品中酌情增加应抽检数量20%进行复检不合格项一次，若复检仍不符合的，则判为该批产品不符合等级规定。

6 包装、标识、运输和贮存

6.1 包装

果实应用适当保护的方式包装，包装内不得有异物；单个包装内的果实产地、品种、品质和等级相同；果实上的粘贴物除去时，既不能留下可见的胶水痕迹，也不能导致果皮缺陷；包装材料应洁净且不会对产品造成外部或内在的损伤，包装材料尤其是说明书和标识，其印刷和粘贴应使用无毒的墨水或胶水；不同等级柑橘果实建议单层托盘包装，果实之间应隔开。

6.2 标识

6.2.1 应在各包装的同一侧外面，标明产品名称、品种、产品执行标号、等级、大小、生产单位和详细地址、产地及采收、包装日期等。要求字迹清晰、完整、准确。

6.2.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

运输车辆应保持清洁、干燥，避免与其他有异味或腐蚀性的货物混装。在装卸过程中，应轻拿轻放，避免包装破损。

6.4 贮存

T/XXXXXX—2025

应随采随运随销，不能立即销售的常温贮藏时间不宜超过5天，或者低温冷藏(5℃~10℃)时间不宜超过10天。
