

《柑橘质量等级》团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

蒲江县作为全国柑橘优势产区，柑橘种植面积达 27.76 万亩，年产量 55.8 万吨，产值超 24 亿元，其中“蒲江丑柑”“蒲江耙耙柑”两大地理标志品牌年产值占比超 60%。然而，现行国家标准（如 NY/T 426-2021《绿色食品 柑橘类鲜果》、NY/T 1190-2006《柑橘等级规格》）未充分结合蒲江产区气候、土壤及品种特性，导致分级标准与实际生产存在脱节。例如，蒲江耙耙柑的果肉脆嫩度、可溶性固形物含量等关键指标在国标中未明确细化，而蒲江丑柑的果皮厚度、色泽均匀度等地域特征指标也缺乏针对性规范。

（二）编制意义

本标准的制定旨在填补以下空白：

精准匹配产区特性：针对蒲江亚热带湿润气候、土壤条件，明确不同品种（如春见、不知火）的成熟度指标、糖酸比阈值及缺陷果判定标准。

规范市场流通秩序：当前市场存在以次充好、等级虚标现象，导致消费者信任度下降。本标准通过量化等级划分，可减少交易纠纷，提升品牌溢价能力。

支撑产业升级需求：蒲江正推进柑橘全产业链标准化示范区建设，本标准作为质量管控核心环节，可为机械化分选、电商包装、冷链储运等环节提供技术依据，助力产业向高端化、品牌化转型。

二、标准主要内容

（一）范围

本文件适用于柑橘果实的分级。

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。

（二）技术要求

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。并对不知火、春见、爱媛和甘平四个品种的横径大小进行了规定。

2. 等级划分

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。

在符合基本要求的前提下，柑橘类果实分为 AAA、AA 和 A，每个等级从感官指标和理化指标进行了定义和规范。

（三）检验规则

规定检验规则是确保产品质量的关键环节。通过设定详细的检验规则，确保产品的各项指标符合标准要求。有助于减少不合格产品的出现，提高产品的质量和稳定性，为消费者提供安全可靠的食品。本标准规定了产品交收检验以及判定规则。

（四）标志、包装、运输与贮存

规定标志、包装、运输与贮存具有至关重要的意义。可以确保产品的整个生命周期都得到规范化的操作和管理，确保产品质量和食品安全，维护消费者权益

和市场秩序。本文件规定了产品标志、包装、运输与贮存方面的要求。

三、标准主要技术依据

在文件制定过程中，针对此次制定的关键技术内容，本标准主要技术指标的依据包括以下文件：

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

四、标准涉及的相关知识产权说明

本标准未涉及专利问题。

五、其它应予说明的事项

为推动团体标准高质量实施应用，建议该项团体标准提出者组织行业相关机构进行宣贯培训，提升行业机构的标准化管理水平，探索通过“团体标准+认证”模式开展高品质服务认证，助推行业高质量发展。

标准编制组

2025年11月5日