DB43

湖南省市场监督管理局发布

××××-××-××实施

××××-××-××发布

湘西椪柑

Xiangxi Ponkan

（征求意见稿）

湖南省地方标准

ICS 67.080.10

CCS B 31

DB43 /T ××××—××××

1. 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。

本文件由湖南省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：湖南省农业科学院、湖南省农产品加工研究所、泸溪县柑橘研究所、长沙市食品药品检测所、湖南熙可食品有限公司

本文件主要起草人：单杨、李涛、张群、李绮丽、周探春、李德金、李高阳、付复华、苏东林、李德金、朱向荣、潘兆平、朱玲风、袁洪燕、谢秋涛、杨水芝。

湘西椪柑

1 范围

本标准规定了湘西椪柑的定义、要求、检验、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于收购、贮存、运输、加工、销售的商品湘西椪柑。

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，仅所注日期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 食品中农药残留限量

GB 7718 食品安全国家文件 预包装食品标签通则

GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法

GB/T 13607 苹果、柑桔包装

GB 31621 食品安全国家标准食品经营过程卫生规范NY/T 1189 柑桔储藏

国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湘西椪柑 Xiangxi Ponkan

产自湖南湘西，果实大小适中，呈扁圆形，果色橙黄，果皮易剥离，色泽鲜美肉质脆嫩化渣，汁多味浓，风味浓郁，可溶性固形物高。

4 要求

4.1 基本要求

 果实达到适当成熟度采摘，成熟状况应与市场要求一致（采摘初期允许果实有绿色面积，面积≤1/2），必要时允许脱绿处理；合理采摘，果实完整新鲜；果面洁净；风味正常。

4.2 外观指标

分为优级果、一级果、二级果。各级果实要求完整新鲜、果面洁净、风味纯正，质量等级表见表1。

**表 1 外观指标**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 优级果 | 一级果 | 二级果 |
| 果形 | 果形端正，扁圆形或高桩扁圆形，具有本品种固有特征，无明显果颈和梨形果。 | GB/T 8210 |
| 色泽 | 深橙色至浅橙色，着色均匀 |
| 果面 | 果面光洁。允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过2个，每个斑点直径≤1.5 mm。不得有机械伤、检疫性病虫、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫果，允许有极轻微浮皮果。 | 果面光洁。允许单果有轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过4个，每个斑点直径≤2.5 mm。不得有机械伤、检疫性病虫、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫果，允许有轻微浮皮果。 | 果面光洁。允许单果有轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过6个，每个斑点直径≤3.0 mm。不得有机械伤、检疫性病虫、深疤、日灼斑、裂果，允许有轻微枯水、浮皮果。 |
| 注：同一级果实中含邻级果的个数不得超过5%，不得有隔级果。 |

4.3 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 优级果 | 一级果 | 二级果 | 等外果 |
| 可溶性固形物（20℃，以折光计）/(%) | ≥12.5 | ≥12.0 | ≥11.0 | ＜11.0 | GB/T 8210 |
| 可滴定酸/(%) | ≤ 0.95 | ≤1.0 | ≤1.0 | ＞1.0 |
| 可食率/(%) | ≥75 | ≥70 | ≥70 | ＜70 |

4.4 分级

同等别果依据果实横径大小分为四个级别，分别为L、M、S、等外果。

 表 3 鲜果级别要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| L | M | S | 等外果 |
| 横径，mm | 70.0≤d≤75.0 | 65.0≤d≤70.0 | 60.0≤d≤ 65.0 | 75.0≤d或d≤60.0 | GB/T 8210 |

4.5 污染物和农药残留限量

4.5.1

污染物限量应符合 GB 2762的规定。

4.5.2

农药残留限量应符合 GB 2763的规定。

5 检验规则

5.1 组批规则

同一生产单位、同品种、同等级、同一包装日期的湘西椪柑作为一个检验批次。

5.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

a) 前后两次抽样检验，结果差异较大；

b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；

c) 国家市场监督机构或主管部门提出型式检验要求。

5.3 交收检验

5.3.1 每批产品交收前，生产单位都应进行交收检验，其内容包括感官、净含量、包装、标志的检验。检验的期限，货到产地站台 24h 内检验。货到目的地 48h 以内检验。检验合格并附合格证的产品方可交收。

5.3.2 检验等级差异：优等果容许混有的串级果不得超过总个数的 5%；一、二级果容许混有的串级不得超过总个数的 10%。

5.3.3 伤腐果：起运点无伤腐，到达目的地不超过3%。

5.3.4 果面缺陷：病虫、伤痕，伤迹等附着物果实，按优等果不超过本标准规定的 1%，二、三级不超过 3%。

5.4 判定规则

5.4.1 感官要求的总不合格品百分率不超过7%，理化指标和安全卫生指标均为合格，则该批产品判为合格。

当一个果实的感官质量要求有多项不合格时，只记录其中最主要的一项。单项不合格果的百分率按式（3）计算，结果保留一位小数。

单项不合格果百分率（%）=单项不合格果的果数\*100/检验样本果的总个数…….（3）

单项不合格果的百分率之和为总不合格果百分率。

5.4.2 感官要求的总不合格品超过7%，或理化指标不合格项超过两项，或安全卫生指标有一项不合格，或标志不合格，则该批产品判为不合格。

5.4.3 卫生安全指标出现不合格时，允许另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项指标不合格；若复检合格，则需再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。

5.4.4 对包装、缺陷果容许度检验不合格者，允许生产单位进行整改后申请复检。

6 标志和标签

6.1 标志

 预包装产品标签应符合GB7718的规定，产品外包装的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。在外包装上应标明品名（湘西椪柑）、产地、果实规格（L、M、S）、果品等级（优级、一级、二级）、净重（kg）、装箱日期、执行标准编号、小心轻放、防晒防雨警示等内容。

6.2 标签

 按GB 7718的规定执行。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

7.1.1 包装材料按照 GB/T 13607 的 3.1.3 执行。

7.1.2 包装容器按照 GB/T 13607 的 3.1.4 执行。

7.1.3 捆扎材料 选用宽度≥60mm的无水胶带。

7.1.4 内包装可用乙烯薄膜单果袋进行单果包装。

7.1.5 装箱果品应排列整齐，包装衬垫物应清洁、质地细致柔软、干净、无污染，有一定的缓冲性。

7.1.6 果箱用瓦楞纸箱，结构应牢固适用，且干燥，无霉变、虫蛀、污染，果品装箱应排列整齐。

7.1.7 纸箱应留有若干个φ≥2cm的小通风孔，通风孔的总面积不大于纸箱侧面的10%。每批次包装箱规格应做到一致，其规格可按照 GB/T 13607 规定执行，且每箱净重按 2.5kg、5kg、10kg、15kg 等不同等级或应客户要求包装。应分等级、包装规格堆放，批次应分明，堆放和装卸时要轻搬轻放。

7.2 运输与贮存

7.2.1 产品运输应符合GB 31621的规定。不同型号包装箱分开装运，运输工具应清洁、干燥。

7.2.2 装卸搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱卸。堆码高度应控制在6层以内。

7.2.3 应符合NY/T 1189 柑橘储藏的相关规定要求。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_