ICS 65.020.20

|  |
| --- |
| B 31  |

DB**4405**

汕头市农业地方标准

DB 4405/T 30—2019

|  |
| --- |
| 代替 DB 440500/T 30-2011 |

潮汕蕉柑果实

|  |
| --- |
|  |
|  |

2019 - 03 - 06发布

2019 - 03 - 15实施

汕头市市场监督管理局 发布

前  言

本标准按GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定进行修订。

本标准的4.5、7.1是强制性条文，其余条文是推荐性条文。

本标准与DB 440500/T 30—2011相比，除做编辑性修改外，主要技术变化如下：

——对“规范性引用文件”的表述进行规范（见2）；

——删除原标准文本中的“GB 14928.8”和“GB 14928.10”（见DB 440500/T 30—2011的2、4.5）。

本标准由原汕头市农业局提出。

本标准起草单位：汕头市果树研究中心、潮阳市金玉镇农业技术推广站。

本标准主要起草人：杨惠文、廖玉章、陈桂平、郑木川、黄武强。

本标准于2002年11月首次发布，2011年12月第一次修订，本次为第二次修订。

潮汕蕉柑果实

1. 范围

本标准规定了潮汕蕉柑果实的术语和定义，要求，试验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于汕头市辖区潮汕蕉柑果实的生产与流通。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB/T 5009.109 柑桔中水胺硫磷残留量的测定

GB/T 5009.112 大米和柑桔中喹硫磷残留量的测定

GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法

GB 12947 鲜柑桔

NY/T 1189 柑橘贮藏

1. 术语和定义

GB 12947确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

* 1.

潮汕蕉柑

蕉柑 S.tankan （Hayata) Tseng，别名招柑、桶柑；潮汕地区栽培最多的柑桔品种，惯来以“潮汕蕉柑”品名出口。

* 1.

果形指数

果实纵径(cm)除以果实横径(cm)。

1. 要求
	1. 基本要求

果实成熟，无病虫，无损伤，不能有腐烂、霉变现象。

* 1. 分级

果实按感官、果实横径、可食率等特点分为特级、一级、二级、三级。

* 1. 感官要求

感官要求见表1。

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 特级、一级 | 二 级 | 三 级 |
| 果 形 | 果形端正、果蒂萼片完整平齐、具有本品种固有特征，无突蒂果和梨形果。果形指数：≥0.85 | 果形端正、果蒂萼片完整平齐、具有本品种固有特征，无突蒂果和梨形果。果形指数：≥0.85 | 果形正常、果蒂萼片完整平齐、有本品种应有的特征，无突蒂果和梨形果。果形指数：≥0.85 |
| 果面光滑度 | 果面洁净，果皮光滑。 | 果面洁净，果皮光滑。 | 果面洁净，果皮轻度粗糙。 |
| 色 泽 | 深橙红色或橙红色，色泽鲜艳。 | 深橙红色或橙红色，色泽鲜艳。 | 橙红色或浅橙红色，色泽较鲜艳。 |
| 缺 陷 | 不得有未愈合的机械损伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮。病虫伤斑及一切附着物合并计算其面积不超过果皮总面积5 %。其中单个斑痕不得超过0.25cm2。 | 不得有未愈合的机械损伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮。病虫伤斑及一切附着物合并计算其面积不超过果皮总面积7 % | 不得有未愈合的机械损伤、裂果、萎蔫浮皮。病虫伤斑及一切附着物合并计算其面积不超过果皮总面积10 %。 |
| 风 味 | 具有本品种固有的风味。 | 具有本品种固有的风味。 | 具有本品种固有的风味。 |

* 1. 理化指标

理化指标见表2。

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 特 级 | 一 级 | 二 级 | 三 级 |
| 果实横径d， cm | ≥65 | 60～65 | 55～60 | 50～55 |
| 可溶性固形物， % | ≥10.0 | ≥10.0 | ≥9.5 | ≥9.0 |
| 可食率， % | ≥70 | ≥70 | ≥65 | ≥65 |
| 总酸量， % | ≤0.9 | ≤0.9 | ≤0.9 | ≤0.9 |
| 固酸比 | 10:1 | 10:1 | 9.5:1 | 9:1 |

* 1. 卫生指标

按GB 2762、GB 2763的规定执行。

* 1. 保鲜处理

需长途调运的果实, 应在采后24 h内按NY/T 1189的规定进行药剂保鲜处理。采后即销或用于加工的果实，可不进行保鲜处理。

* 1. 容许度

考虑等级质量之间可能出现的差异性，其允许差异限制在下述范围之内：

1. 重量差异：产地交接, 每件净重与标示重量的差异不得大于1 %；运到目的地，每件净重与标示重量的差异不得大于5 %。
2. 等级差容许度：同一级果实中不得有隔级果，含串级果的个数不得超过5 %。
3. 腐烂果：起运点不允许有，到达目的地不超过3 %。
4. 试验方法
	1. 感观检验

果实的果形、色泽、果皮损伤及病虫果采用目测，风味采用口尝进行判定。

* 1. 理化指标测定
		1. 果实横径：用合格计量器具测量样品果实的最大横径。
		2. 可食率、可溶性固形物：按GB/T 8210中规定的方法执行。
		3. 总酸量、固酸比：按GB/T 5009.38中规定的方法执行。
	2. 卫生指标

按GB/T 5009.17、GB/T 5009.19、GB/T 5009.109和GB/T 5009.112规定的方法执行。

* 1. 检验期限

检验期限为调运至目的地的24 h内。

1. 检验规则
	1. 组批规则

同一生产单位或同时调进销售的同级果实为一检验批，但最多不超过2000箱（件）。

* 1. 产品检验

产品检验分以下三种：

1. 出园检验：每批产品应由生产单位按4.1的规定进行检验, 检验合格方准出园。
2. 交收检验：项目为第4章的部分或全部项目；也可桉合同规定执行。
3. 型式检验：对产品进行全面考核, 按第4章全部要求进行。有下列情况之一者应进行检验：
	1. 新产品鉴定时；
	2. 前后两次抽样差异大，且因素不稳定时；
	3. 国家质量监督机构或主管部门提出要求时。
	4. 抽样方法
		1. 从批量货物的不同部位随机抽取样品。 批量1000箱(件)以下的抽样量为10箱(件),批量（1001～2000）箱(件)的抽样量为20箱（件）。
		2. 用于检验风味、可溶性固形物含量、可食率的样品果，从6.3.1抽取的样品箱(件)中，每箱(件)随机取出果实（6～20）个，总果数不少于90个，集中盛放于箱中，混合后分成三份，其中一份作检验，一份作复检，一份作留样。
	5. 判定规则
		1. 对每一个检验批抽取的样品箱(件)，逐箱(件)逐个清点果实数。对单个果的判定按4.3和4.4中的规定进行检验，凡有一项不合格，就判定为不合格果。对每箱(件)果品的判定，当不合格果超过4.7规定时，判定该箱(件)为不合格，并作好标记和记录。对每批果的判定，当不合格箱(件)超过10 %时，判定该检验批为不合格。
		2. 经6.4.1检验合格的批，再用6.3.2中抽取的混合样品果，按5.1、5.2和5.3中的规定，对风味、可溶性固形物含量、可食率、卫生指标进行检验。凡有一项不合规定时，应重新加倍抽样复检，当仍有一项不合格，判定该批为不合格。
		3. 不合格批可作降级处理或重新分级。重新分级后，应按本标准规定重新检验。
4. 标志、标签、包装、运输、贮存
	1. 标志、标签

产品应有标志、标签，并标明：产品名称、净含量、质量等级、采收日期、包装日期、保质日期、产品标准号、标准备案号、园名、园址。

* + 1. 果实标志

需用果实标志时，每个果实贴上标志，同一批次必须一致。

* + 1. 包装标志

每一箱（件）在外面标明：产品名称、产品标准号、质量等级、重量(毛重、净重)或果数、包装日期和经销单位名称。“怕热”、“怕湿”、“小心轻放”、“堆码高度”等储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* 1. 包装

包装按合同规定执行，包装物应符合食品卫生要求。

* 1. 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味，有通风、防日晒、防雨雹渗入和防碰撞挤压的设施。

* 1. 贮存

贮存按NY/T 1189的规定执行。

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