

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 260—2021

---

## 地理标志农产品 桂林罗汉果

Agro-product of geographical indication—Ginlin Luohanguo

2021-12-24 发布

2021-12-30 实施

---

广西标准化协会 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 保护范围 ..... 1

5 要求 ..... 1

6 检验方法 ..... 2

7 检验规则 ..... 3

8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期 ..... 4

参考文献 ..... 5



## 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。

本文件由桂林市市场监督管理局、桂林市农业农村局共同提出。

本文件起草单位：桂林市经济作物技术推广站、桂林吉福思罗汉果生物技术股份有限公司、桂林亦元生现代生物技术有限公司、桂林欧润药业有限公司、广西永福福中福罗汉果有限公司、桂林市产品质量检验所。

本文件主要起草人：汤雪莲、蒋玉梅、高立波、王敏丹、黎杏玉、韦玮、蒋臻韬、王峰、韦新连。



# 地理标志农产品 桂林罗汉果

## 1 范围

本文件界定了地理标志农产品桂林罗汉果的术语和定义,规定了地理标志农产品桂林罗汉果的保护范围、感官、理化指标、安全指标等技术要求,描述了相应的检验方法和检验规则,规定了标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等方面的内容。

本文件适用于地理标志农产品桂林罗汉果干果。

## 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求  
GB/T 35476 罗汉果质量等级  
GH/T 1019 代用茶

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**地理标志农产品桂林罗汉果干果** agro-product of geographical indication—Ginlin Luohanguo  
在第4章保护范围内,按5.1进行生产,产品质量符合5.2要求的罗汉果干果。

## 4 保护范围

桂林罗汉果地理标志产品保护范围包括阳朔县、灵川县、全州县、兴安县、永福县、灌阳县、龙胜县、资源县、平乐县、荔浦县、恭城县、雁山区、七星区、临桂区等11县3城区及所属131个乡镇,地域坐标为北纬 $24^{\circ}15'23''\sim 26^{\circ}23'30''$ 、东经 $109^{\circ}36'50''\sim 111^{\circ}29'30''$ 。

## 5 要求

### 5.1 特定生产要求

#### 5.1.1 产地环境

海拔200 m~800 m,土层深厚肥沃的壤土,年均气温 $16.8^{\circ}\text{C}\sim 20.3^{\circ}\text{C}$ ,日照时数1 235 h~1 550 h,年降水量1 382 mm~1 992 mm,排灌方便,pH值5.0~6.5。

#### 5.1.2 品种

本地特定品种,主栽品种为青皮果。

### 5.1.3 栽培管理

#### 5.1.3.1 雌雄株定植比例

雌雄株比为100:3。

#### 5.1.3.2 果实采收

在授粉后80 d~85 d，果柄变为黄褐色、果皮转呈黄绿相间色泽、果实较富于弹性时采收。采收时用剪刀将果实剪下，把花柱和果柄剪平，轻拿轻放。

#### 5.1.4 加工

传统烘烤法：采用“低—高一低”变温烘烤的方法，最高温度不超过75℃，烘烤4 d~5 d。微波真空干燥法：微波功率30 kW，真空度65 kPa~95 kPa，温度40℃~55℃，干燥3 h~4 h。

### 5.2 干果质量要求

#### 5.2.1 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

| 项目    | 要求                        |
|-------|---------------------------|
| 色泽    | 黄绿色、金黄色、黄褐色、浅棕褐色，有光泽      |
| 形态    | 近圆形或椭圆形，无破损、无霉斑、无病斑、无响果   |
| 滋味和气味 | 具有罗汉果的甜香味，无焦味、无烟味、无异味，无苦味 |

#### 5.2.2 分级与理化指标

分级与理化指标应符合表2规定。

表2 分级与理化指标

| 等级 | 果实横径<br>cm | 罗汉果皂苷V/<br>(g/100 g) | 水浸出物/<br>(g/100 g) | 水分/<br>(g/100 g) |
|----|------------|----------------------|--------------------|------------------|
| 特级 | ≥6.50      | ≥1.4                 | ≥34.0              | ≤13.0            |
| 一级 | ≥5.74      | ≥1.2                 |                    |                  |
| 二级 | ≥5.26      |                      |                    |                  |
| 三级 | ≥4.78      |                      |                    |                  |

#### 5.2.3 安全指标

污染物限量、农药最大残留限量应符合 GH/T 1019 的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官

##### 6.1.1 色泽

在自然光下用肉眼观测样品的色泽。

##### 6.1.2 形态

在自然光下用肉眼观测样品的形态，用手摇样品果检验响果。

### 6.1.3 滋味和气味

用品尝法（罗汉果:沸水的重量为 1:50 比例冲泡 3min~5min 后品尝）检验滋味；用鼻嗅法检验气味及异味。

### 6.1.4 果实横径

果柄向上，按GB/T 35476罗汉果横径分级的要求制作分级测量板检测。

## 6.2 理化指标

### 6.2.1 罗汉果皂苷 V

按照《中华人民共和国药典 一部（2020 年版）》的要求执行。

### 6.2.2 水浸出物

应按GH/T 1019的要求执行。

### 6.2.3 水分

应按照GB 5009.3的要求执行。

## 6.3 安全指标

### 6.3.1 污染物限量

应按GH/T 1019的要求执行。

### 6.3.2 农药最大残留限量

应按GH/T 1019的要求执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同产地、同品种、同一批收购的大小相近的罗汉果为一个检验批次。

### 7.2 抽样

采用随机法抽样，抽取样品应具有代表性。抽样数量见表 3。

表3 罗汉果抽样数量

| 每批件数      | 抽样件数                               | 抽样数量                                      |
|-----------|------------------------------------|---|
| ≤100      | 5件                                 | 按各包装单元随机抽取果实，以四分法取80个果，其中40个作检验样品，40个作备样。 |
| 101~1 000 | 以5件为基数，每增加100件，增抽2件，增加不足100件，增抽1件。 |   |
| >1 000    | 以23件为基数，每增加200件增抽1件。               |   |

### 7.3 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验。交收检验项目为：感官、分级规格、标志，检验合格后方可交收。

### 7.4 果实横径和裂果容许度

7.4.1 特级、一级、二级允许有 5%的果实横径不符合本等级规定的要求，但符合相邻下一等级的要求。其中裂果率不应超过 3%。

7.4.2 三级允许有 5%的果实横径不符合本等级规定的要求。其中裂果率不应超过 3%。

## 7.5 质量等级判定

产品按5.2指标综合判定，以等级较低者为判定等级。

## 7.6 等外品判定

大小规格低于三级果要求，其余指标符合或不符合5.2要求，均判为等外品。

## 7.7 判定规则

7.7.1 检验项目全部符合 5.2 要求时，判定该批产品合格。

7.7.2 检验项目中有不符合 5.2 要求时，允许复检。复检结果全部符合 5.2 要求时，判定该批产品为合格；如果复检结果仍有不符合 5.2 要求时，判定该批产品为不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品销售包装标志应符合《农产品地理标志管理办法》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

### 8.2 包装

包装材料及容器应符合GB 4806.7、GB/T 34343的要求，包装应牢固，果实不被挤压。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥，有防雨、防潮设备。

8.3.2 装卸小心，堆垛牢靠，不应重压。

8.3.3 不应与有毒、有害、有异味或潮湿、易污染等物品混运。

### 8.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风的仓库中密闭遮光贮存。存放时应离墙离地20 cm，不应与有毒、有害、有异味或潮湿、易污染等物品一起存放。

### 8.5 保质期

企业宜根据自身产品质量状况确定保质期。

### 参 考 文 献

- [1] 《农产品地理标志管理办法》（中华人民共和国农业部令第 11 号）
  - [2] 中华人民共和国药典 一部（2020年版）
- 



中华人民共和国团体标准

地理标志农产品 桂林罗汉果

T/GXAS 260—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究

# 团 体 标 准 公 告

2023 年第 95 号（总第 220 号）

---

## 关于批准发布 T/GXAS 260—2021《地理标志农产品 桂林罗汉果》团体标准第 1 号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 260—2021《地理标志农产品 桂林罗汉果》团体标准第 1 号修改单，自 2023 年 7 月 6 日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 260—2021《地理标志农产品 桂林罗汉果》  
第 1 号修改单



附件

**T/GXAS 260—2021《地理标志农产品 桂林罗汉果》**

**第 1 号修改单**

规范性引用文件中《GH/T 1019 代用茶》修改为《GH/T 1091 代用茶》；

5.2.3 安全指标、6.2.2 水浸出物、6.3.1 污染物限量、6.3.2 农药最大残留限量中规范性引用文件“GH/T 1019”修改为“GH/T 1091”。