

ICS 65.020.20
CCS B 31

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 139—2020

地理标志农产品象州沙糖桔采后商品化处理技术规程

Technical code of practice of posthavest treatment for agro-product
geographchical indications—Xiangzhou shatang tangering

2020-12-28 发布

2020-12-31 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 采收	3
5 分级	4
6 防腐保鲜	5
7 包装与堆码、贮藏条件、库房及入库管理	5
8 运输	6

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。

本文件由象州县市场监督管理局提出。

本文件起草单位：象州县市场监督管理局、象州县农业农村局、象州县经济贸易局、象州县电子商务公共服务中心、象州县电子商务协会。

本文件主要起草人：韦在雄、农金菊、苏华杰、韦云春、吴梁丹、唐俊、邱燕红、罗周光。

地理标志农产品象州沙糖桔采后商品化处理技术规程

1 范围

本文件规定了地理标志农产品象州沙糖桔采后商品化处理技术的要求。

本文件适用于象州县地理标志农产品象州沙糖桔采后商品化处理。

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 1886.227 食品安全国家标准 食品添加剂 呋啉脂肪酸盐果蜡

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则

GB/T 12947 鲜柑橘

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

NY/T 716 柑橘采收技术规范

NY/T 869 沙糖桔

NY/T 1189 柑橘储藏

3 术语和定义

NY/T 869界定的术语和定义适用于本文件。

4 采收

4.1 采收期

象州沙糖桔鲜销型采收期宜在12月上旬至次年2月中旬，象州沙糖桔鲜销型采收期指标见表1。

表1 采收期指标

项目	指标
外观	橘红色，色泽光亮，果实扁圆形，果顶平而微凹，油胞明显，无明显畸形
着色面积/(%)	≥ 90
果实横径/(mm)	35~60
可溶性固形物含量/(%)	13.0~16.0

4.2 检验方法

检验方法按照GB/T 12947的要求执行。

4.3 安全指标

应符合GB 2762和GB 2763的要求。

4.4 采收要求与方法

4.4.1 采收前10d停止灌水，雨天、雾天、大风天气果面水分未干时不宜采收；应在晴好天气，露水干后采收。

4.4.2 采用一果两剪法采收，第一剪在离果蒂约2cm处剪下，再齐果蒂复剪一刀，剪平果蒂。应符合NY/T 716的规定执行。

5 分级

5.1 场地要求

应选择临近产区、交通便利，水源充沛、通风、防晒、防雨、干净整洁、无异味，远离粉尘、有毒、有刺激性气味物体的场所。每天开工前和分选结束后对场地和所使用的工具用10%二氧化氯等符合国家食品有关规定的消毒水各消毒一次。

5.2 消毒与清洗要求

5.2.1 消毒

果实运抵采后处理厂后，宜在24h内用10%二氧化氯水溶液、10%次氯酸钠水溶液等在室温下进行浸果处理2 min~3 min。选用的消毒剂应符合GB 2760的规定。

5.2.2 清洗

消毒后清洗果品表面污物，清洗过程中可加入国家允许使用的果蔬专用清洗剂，添加量按使用说明书确定，然后用清水充分清洗果面残留的消毒剂和清洗剂。清洗用水应符合GB 5749的规定要求。

5.3 等级要求

5.3.1 等级划分

象州沙糖桔鲜果等级划分见表2。

表2 象州沙糖桔鲜果等级划分要求

项目	指标		
	特级	一级	二级
果实横径/mm	45~50	40~55	35~60
果形	扁圆形、果底微凹、果顶平整、形状基本一致		扁圆形、果底微凹、果顶平整、形状尚端正，无明显畸形
果蒂	果蒂完整，鲜绿色	95%的果实果蒂完整	90%的果实果蒂完整
色泽	深橘红色，有光泽	淡橘红色，有光泽	浅橘红色

表 2 象州沙糖桔鲜果等级划分要求 (续)

项目	指标		
	特级	一级	二级
果皮	果皮厚度均匀	果皮厚度基本均匀	
果面	果面洁净, 油胞稍凸且均匀, 无裂口、密度中等、果皮光滑: 无裂口、无深疤、无硬疤; 无网纹、锈螨、硬疤、危害斑、青斑、溃疡病斑、霉烟菌迹、药迹、蚧点及其他附着物	果面洁净, 油胞稍凸且均匀, 无裂口、密度中等、果皮光滑: 无裂口、无深疤、无硬疤; 网纹、锈螨、硬疤、危害斑、青斑、溃疡病斑、霉烟菌迹、药迹、蚧点及其他附着物, 单果斑点不超过2个, 每个斑点直径不超过3 mm	果面洁净, 油胞稍凸且尚均匀, 无裂口、密度中等、果皮光滑: 无裂口、无深疤、无硬疤; 网纹、锈螨、硬疤、危害斑、青斑、溃疡病斑、霉烟菌迹、药迹、蚧点及其他附着物, 单果斑点不超过4个, 每个斑点直径不超过3 mm

5.3.2 允许误差范围

5.3.2.1 重量差异

产地站台交接, 每件净含量不低于净含量标明量的3%。

5.3.2.2 大小差异

邻级果以个数计, 特级果不应超过3%, 一级、二级果不应超过5%, 不应有隔级果。

5.3.2.3 腐烂果

起运点不应有, 到达目的地不超过3%。

5.3.2.4 缺陷果

按数量计, 特级果不超过1%, 一级、二级不超过3%。

6 防腐保鲜

6.1 防腐保鲜剂

所用药物应符合GB/T 8321(所有部分)的要求。

6.2 打蜡处理

可根据采购商需求采用人工或机械在清洗干净的果实表面喷涂吗啉脂肪酸盐果蜡, 在适当的温度下及时风干, 蜡液用量为0.8 L/t~1.2 L/t果实。蜡液符合GB 1886.227、GB 2760和GB/T 20769的规定。

7 包装与堆码、贮藏条件、库房及入库管理

按NY/T 1189的规定执行。

8 运输

8.1 运输方式

长距离运输宜采用冷链，运输温度为5 °C~8 °C。

8.2 运输工具

车厢内应清洁、无毒、无异味、无污染，并有防晒、防雨设施。不应与有毒有害、有不良气味的物品同批运输。装运时应轻装轻卸，防止二次机械损伤，运输码放时注意通风透气。

中华人民共和国团体标准

地理标志农产品象州沙糖

桔采后商品化处理技术

规程

T/GXAS 139—2020

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63号（总第188号）

关于批准发布 T/GXAS 139—2020《地理标志农产品象州沙糖桔采后商品化处理技术规程》团体标准第1号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 139—2020《地理标志农产品象州沙糖桔采后商品化处理技术规程》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 139—2020《地理标志农产品象州沙糖桔采后商品化处理技术规程》第1号修改单



附件

T/GXAS 139—2020《地理标志农产品象州沙糖桔采后商品化处理技术规程》第1号修改单

规范性引用文件中《NY/T 716 柑橘采收技术规范》修改为《NY/T 716 柑橘采摘技术规范》;《NY/T 1189 柑橘储藏》修改为《NY/T 1189 柑橘贮藏》。