

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

荔浦砂糖桔

Lipu shatang tangering

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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。

本文件由荔浦市农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：荔浦市农业农村局、荔浦市农业技术推广中心、荔浦市名特优农产品协会、广西标准化协会。

本文件主要起草人：何杰、周佳翎、邱祖杨、杨干德、何雪玲、刘莉莉、黄一航、秦秋娥、覃雪梅、秦竹、黄宏业。

荔浦砂糖桔

1 范围

本文件界定了荔浦砂糖桔的术语和定义，规定了生产要求、感官要求、理化指标、安全指标和质量容许度等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、运输和贮存等方面的内容。

本文件适用于荔浦市行政区域范围内生产的荔浦砂糖桔。

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 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 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 15672 食用菌中总糖含量的测定
NY/T 869 沙糖橘
NY/T 5344.4 无公害食品 产品抽样规范 第4部分：水果

3 术语和定义

NY/T 869界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

荔浦砂糖桔 Lipu shatang tangering

荔浦市行政区域范围内按4.1要求生产，产品质量符合本文件要求的砂糖桔。

4 要求

4.1 生产要求

4.1.1 产地环境

中亚热带湿润气候区，全年四季分明，年平均气温19.7℃，无霜期长，冬短夏长，温、光、雨量充足，年平均降雨量1442.1mm，年日照平均数1536.6h。选择有机质含量高，土层深厚、肥沃、疏松，土壤pH值5.5~6.5，排灌便利的地块。

4.1.2 品种与苗木

4.1.2.1 选择适宜荔浦市种植的早熟、晚熟砂糖桔品种。

4.1.2.2 选择的砂糖桔品种应在农业部门有注册登记。

4.1.2.3 选择的种苗应纯正无病健康。

4.1.3 果实采收

根据市场需求，果实在成熟时候，其果皮应完全呈现橙红或桔红色，可溶性固形物达标时采收。采用“一果两剪”法，第一剪离果蒂1 cm~2 cm处剪下，第二剪齐果蒂剪平，采果时轻拿轻放，避免果实受机械损伤。

4.2 质量要求

4.2.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求		
	特级	一级	二级
果形	扁圆形、果项微凹、果底平整、形状一致	扁圆形、果项微凹、果底平整、形状较一致	扁圆形、果项微凹、果底平整、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	橙红或桔红色，有光泽	淡桔红色，有光泽	浅桔红色
口感	皮薄、果肉脆嫩、化渣、汁多、味清甜、风味浓郁		
果面	果面洁净，油胞明显，果皮光滑；无裂口、无深疤、无硬疤；无网纹、锈螨危害斑、青斑、溃疡病斑、煤烟菌迹、药迹、蚧点及其他附着物	面洁净，油胞明显，果皮光滑；无裂口、无深疤、无硬疤；网纹、锈螨危害斑、青斑、溃疡病斑、煤烟菌迹、药迹、蚧点等斑点量少，单果斑点不超过2个，每个斑点直径不超过2 mm，无其他附着物	面洁净，油胞明显，果皮光滑；无裂口、无深疤、无硬疤；网纹、锈螨危害斑、青斑、溃疡病斑、煤烟菌迹、药迹、蚧点等斑点量少，单果斑点不超过4个，每个斑点直径不超过3 mm，无其他附着物
果实横径 (mm)	45~50	40~55	35~60

4.2.2 级内果基本条件

4.2.2.1 有机械伤和虫伤以及腐烂果、枯水、褐斑、水肿、冻伤、日灼等病变和其他呈腐烂的病果不应入级内。

4.2.2.2 级内果不应有植物检疫病虫害。

4.2.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
可食率 (%)	≥ 75.0
可溶性固形物 (%)	≥ 13.0
总糖 (以葡萄糖计) / (g/100 g)	≥ 12.0
总酸 (以柠檬酸计) (g/100 g)	≤ 0.5
维生素 C (mg/100 g)	≥ 17.0

4.2.4 安全指标

4.2.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.2.4.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.2.5 质量容许度

4.2.5.1 重量差异

交收时，每件净重不低于标示重量的1%。

4.2.5.2 大小差异

邻级果以个数计算，特级果不应超过3%，一级果不应超过5%，二级果不应超过8%。不应有隔级果。

4.2.5.3 腐烂果

起运点不应有腐烂果，到达目的地不超过3%，碰伤、压伤、冻伤果不超过1%。

4.2.5.4 缺陷果

特级果不应超过1%，一级、二级果不应超过3%。

5 检验方法

5.1 感官要求

按GB/T 8210规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 可食率

按GB/T 12947规定的方法测定。

5.2.2 可溶性固形物

按GB/T 8210规定的方法测定。

5.2.3 总糖

以葡萄糖计，按GB/T 15672规定的方法测定。

5.2.4 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

5.2.5 维生素C

按GB 5009.86规定的方法测定。

5.3 安全指标

5.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

5.3.2 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一产地、相同栽培条件、同期采收、同一包装、同一日期交货的产品作为一个检验批次。

6.2 抽样

按NY/T 5344.4的规定执行。

6.3 交收检验

每批产品交收前，生产者均应进行交收检验。交收检验指标包括感官、标志、标签和包装，检验合格的产品方可交收。其他要求按GB/T 12947的规定执行。

6.4 判定规则

按GB/T 12947的规定执行。

7 包装、标志

按NY/T 869的规定执行。

8 运输与贮藏

按NY/T 869的规定执行。
