ICS 67.040
CCS X 10

T/GXAS

团　　体　　标　　准

T/GXAS 460—2023

地理标志农产品　浦北黄皮

Geographical indication of agricultural products—Pubei Wonpee

2023－02－24 发布　　2023－03－02 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。

本文件由钦州市农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：钦州市检验检测中心、钦州市水果产业发展中心、浦北县水果产业发展中心、浦北县食品药品检验所、浦北县双那黄皮种植专业合作社、浦北县祥春果菜专业合作社。

本文件主要起草人：符兆欢、黄君章、黄嵩、韦金广、黄彬彬、陈旭煜、莫永福、颜滨、韦树美、黄就才、冯丽丽、黎作贵、彭业荣、奉展英、宾业海。

地理标志农产品　浦北黄皮

1　范围

本文件界定了地理标志农产品浦北黄皮的术语和定义，规定了地理标志农产品浦北黄皮的保护范围、特定生产要求、质量要求，描述了对应的检验方法、检验规则，规定了标志、标签、包装、贮存、运输的要求。

本文件适用于地理标志农产品浦北黄皮鲜果。

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 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 12456　食品安全国家标准　食品中总酸的测定

GB/T 32950　鲜活农产品标签标识

GB/T 34343　农产品物流包装容器通用技术要求

NY/T 692　黄皮

NY/T 2637　水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定　折射仪法

NY/T 2742　水果及制品可溶性糖的测定　3，5-二硝基水杨酸比色法

NY/T 5010　无公害农产品　种植业产地环境条件

DB45/T 485　黄皮栽培技术规程

T/GXAS 026　地理标志农产品浦北黄皮育苗技术规程

3　术语和定义

NY/T 692界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地理标志农产品　浦北黄皮　Geographical indication of agricultural products－Pubei Wonpee

在第4章保护范围内，按5.1要求生产，产品质量符合本文件要求的黄皮。

4 保护范围

浦北黄皮地域保护范围包括：浦北县泉水镇、石埇镇、安石镇、张黄镇、大成镇、白石水镇、北通镇、三合镇、龙门镇、福旺镇、寨圩镇、乐民镇、六碌镇、平睦镇、官垌镇和小江街道、江城街道等17个镇(街道)。其位置为东经109° 14′ ～109° 51′ ，北纬22° 52′ ～22° 40′ ，保护范围图见附录A。

5 要求

5.1 特定生产要求

5.1.1 产地环境

5.1.1.1 气候条件

亚热带季风气候区，光照充足，冬短夏长，热量丰富，年平均温度19 ℃～22 ℃，年平均日照时数1 580 h～1 680 h，无霜期≥300 d；雨量充沛，年降雨量1 600 mm～1 800 mm。

5.1.1.2 土壤条件

土壤以赤红壤为主，土壤表层≥20 cm，土质疏松，透气及自然排水性良好。

5.1.1.3 产地环境条件

应符合NY/T 5010中的规定。

5.1.2 品种选择

宜选择香蜜黄皮、五皇黄皮和甜黄皮。以及选择符合浦北黄皮品质特征特性，优质、丰产的品种。

5.1.3 育苗技术

按照T/GXAS 026的规定执行。

5.1.4 其他栽培技术

按照DB45/T 485的规定执行。

5.1.5 采收

5.1.5.1 采收时间

在6～7月，选择晴天上午或阴天采摘。

5.1.5.2 采收方法

采摘部位为果穗基部与结果母枝交界处，采摘时注意保护隐芽，折断口要求齐整，采后将果穗轻放，注意采摘过程避免机械损伤，防止曝晒。

5.1.5.3 采后处理

采收后24 h内应进行果品分级、包装或贮运。

5.2 质量要求

5.2.1 感官要求

5.2.1.1 香蜜黄皮（本地乡土品种）

应符合表1的规定。

表1 香蜜黄皮感官要求

项目	要求		
	优级	一级	二级
果形	=		
成熟度	发育正常，具有香蜜黄皮成熟时固有的外观特征		
果穗整齐度	果粒大小一致，分布均匀，紧凑，无空果枝		果粒大小一致，分布均匀，较紧凑，无空果枝
色泽风味	果实新鲜，果皮古铜色，果肉蜡黄色；肉质脆嫩，甜酸适中，有浓郁蜜香味		
缺陷果及夹杂物	无缺陷果及夹杂物	无腐烂果，缺陷果及夹杂物不大于总果质量的3%	无腐烂果，缺陷果及夹杂物不大于总果质量的5%

5.2.1.2 五皇黄皮（本地乡土品种）

应符合表2的规定。

表2 五皇黄皮感官要求

项目	要求		
	优级	一级	二级
果形	果实卵圆形，中等大		
成熟度	发育正常，具有五皇黄皮成熟时固有的外观特征		
果穗整齐度	果粒大小一致，分布均匀，紧凑，无空果枝		果粒大小一致，分布均匀，较紧凑，无空果枝
色泽风味	果实新鲜，果皮古铜色，果肉蜡黄色；肉质脆嫩，甜酸适中，香味浓		
缺陷果及夹杂物	无缺陷果及夹杂物	无腐烂果，缺陷果及夹杂物不大于总果质量的3%	无腐烂果，缺陷果及夹杂物不大于总果质量的5%

5.2.1.3 甜黄皮（本地乡土品种）

应符合表3的规定。

表3 甜黄皮感官要求

项目	要求		
	优级	一级	二级
果形	果实卵圆形，中等大		
成熟度	发育正常，具有甜黄皮成熟时固有的外观特征		

表 3　甜黄皮感官要求（续）

项目	要求		
	优级	一级	二级
果穗整齐度	果粒大小一致，分布均匀，紧凑，无空果枝		果粒大小一致，分布均匀，较紧凑，无空果枝
色泽风味	果实新鲜，果皮黄色，果肉蜡白色；肉质细嫩，清甜		
缺陷果及夹杂物	无缺陷果及夹杂物	无腐烂果，缺陷果及夹杂物不大于总果质量的 3%	无腐烂果，缺陷果及夹杂物不大于总果质量的 5%

5.2.2　规格

应符合表4的规定。

表4　黄皮规格

规格	指标		
	香蜜黄皮（个/kg）	五皇黄皮（个/kg）	甜黄皮（个/kg）
大	≤100	≤100	≤100
中	101～125	101～150	101～170

5.2.3　理化指标

香蜜黄皮、五皇黄皮、甜黄皮理化指标应符合表5的规定。

表5　理化指标

项目	指标		
	优级	一级	二级
可食率/% ≥	50.0		
可溶性糖/(g/100 g) ≥	12.0		
维生素 C/（mg/100 g） ≥	20.0		
总酸（以柠檬酸计）/(g/100 g) ≤	0.9		
可溶性固形物/% ≥	15.0		

5.2.4　安全指标

5.2.4.1　污染物限量

应符合GB 2762对新鲜水果的规定。

5.2.4.2　农药最大残留限量

应符合GB 2763对热带和亚热带水果的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

6.1.1 从样品中随机称取 3 kg 样果进行感官检验。

6.1.2 用眼观法对果形、成熟度、果穗整齐度、色泽、腐烂果、缺陷果及夹杂物、果枝、机械伤、病虫害及外物污染进行检验。

6.1.3 用口尝法检验风味。

6.1.4 称量缺陷果及夹杂物质量（精确到 0.1 g），按式（1）计算缺陷果和夹杂物百分率，数值以%表示，所得结果精确到小数点后一位。

$$P = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

P——缺陷果及夹杂物百分率，单位为百分号（%）；

m_1——缺陷果及夹杂物质量，单位为克（g）；

m——总果质量，单位为克（g）。

6.2 黄皮规格

按NY/T 692规定的测定方法执行。

6.3 理化指标

6.3.1 可食率

按NY/T 692规定的测定方法执行。

6.3.2 可溶性糖

按NY/T 2742的测定方法执行。

6.3.3 维生素 C

按GB 5009.86规定的测定方法执行。

6.3.4 总酸（以柠檬酸计）

按GB 12456规定的测定方法执行。

6.3.5 可溶性固形物

按NY/T 2637规定的测定方法执行。

6.4 安全指标

6.4.1 污染物

按GB 2762规定的测定方法执行。

6.4.2 农药最大残留

按GB 2763规定的测定方法执行。

GXAS 广西标准化协会

7 检验规则

7.1 组批

同产地、同品种、同批采收的浦北黄皮作为一个检验批次。

7.2 抽样

以分层、分方向结合、只分层(上、中、下3层)或只分方向的方式随机取样，预包装产品在堆放空间的四角和中间布设采样点。

7.3 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验。交收检验内容包括感官、分级、规格、标志、标签和包装。检验合格并附合格证方可交收。

7.4 判定

7.4.1 容许度

按数量计，在任一批产品中，除不得有腐烂果外，优级、一级及二级的产品允许有以下的容许度：

a) 优级允许不超过 5%的果实不符合该等级的要求，但要符合一级品的要求；
b) 一级允许不超过 7%的果实不符合该等级的要求，但要符合二级品的要求；
c) 二级允许不超过 10%的果实不符合该等级的要求。

7.4.2 判定规则

7.4.2.1 产品中只要有一项不符合安全指标规定时，则整批产品判定为不合格产品。

7.4.2.2 整批产品不超过该等级规定的容许度，判为该等级产品。若超过，则按下一等级规定的容许度判定，直到判出等级为止。如果“二级”超出容许度的范围，则判为等外品。

7.4.2.3 如果对检验结果持异议，允许用备用样(如果条件允许亦可重新加倍抽样)复检，复检结果为最终结果。

8 标志、标签、包装、贮存、运输

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。获得浦北黄皮授权用标后，可使用地理标志农产品专用标志。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 标签应符合 GB/T 32950 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装应采用新的、洁净无毒无异味的材料，具有不会造成内外伤的品质，物流包装容器符合 GB/T 34343 的规定。

8.2.2 包装容器除了符合上述要求外，还应符合透气和强度的要求，大小适宜且一致，便于产品的搬运堆码、保存和出售。容器种类可根据需要和当地的条件选择，可选用纸箱、塑料箱等，容器的容量以容纳不超过 10 kg 为宜。

8.3 贮存

8.3.1 场地应清洁、阴凉通风，无毒、无异味、无污染，宜有防晒、防雨设施。

8.3.2 果实采收后宜在当日内储藏入库(冷库、通风库、运输工具等),在3 ℃～5 ℃环境中预冷30min。产品应分等级存放，不应与有毒、有害、有异味的物品混存。

8.4 运输

8.4.1 运输工具应清洁、通风、有防雨设施，宜有冷藏设施。

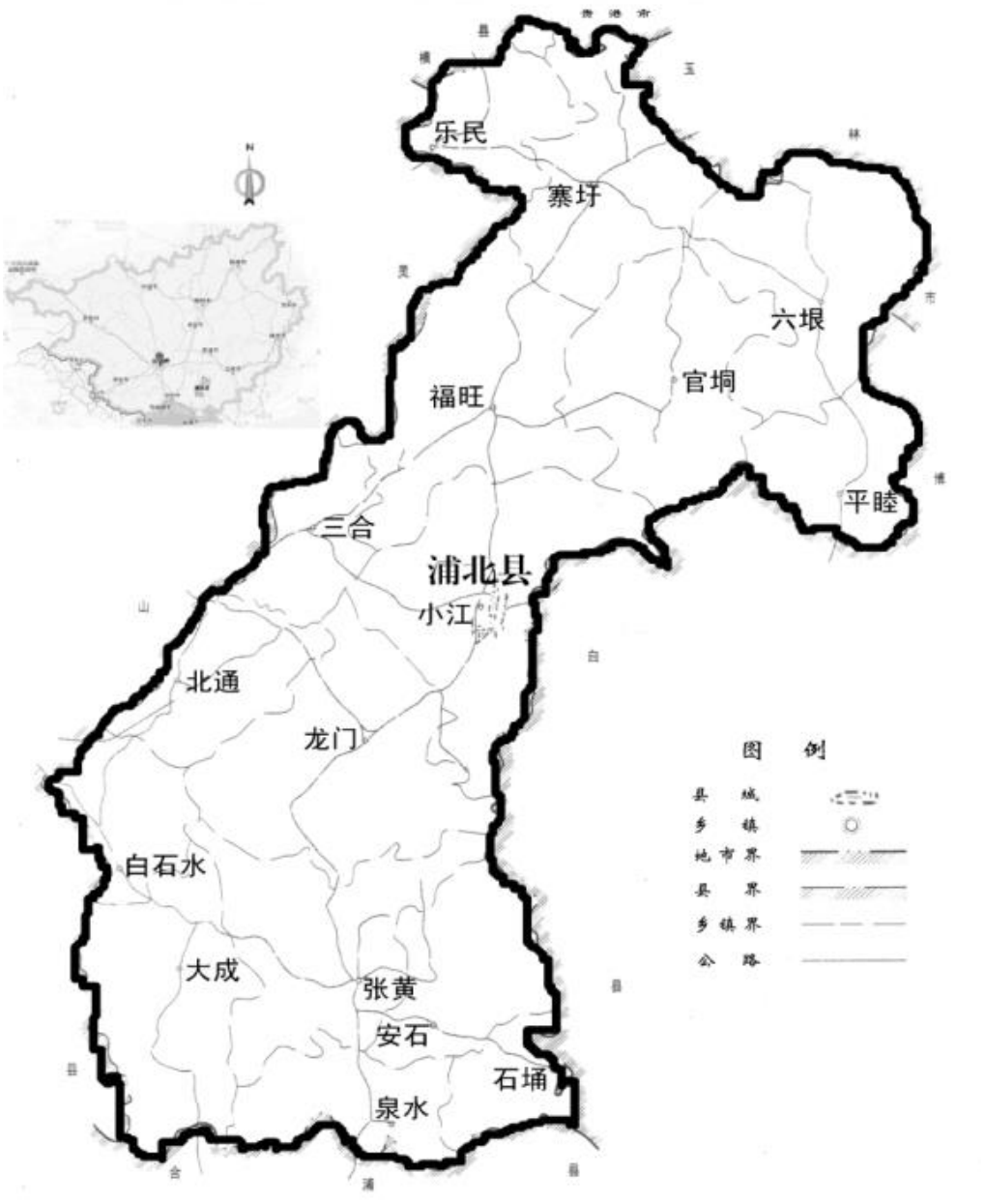
8.4.2 小心装卸、不应重压。

8.4.3 不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混运。

GXAS
广西标准化协会

附 录 A
（规范性）
浦北黄皮地理标志农产品保护范围图

浦北黄皮地理标志农产品保护范围见图A.1。



图A.1 浦北黄皮地理标志农产品保护范围

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）

GXAS
广西标准化协会

中华人民共和国团体标准

地理标志农产品　浦北黄皮

T/GXAS 460—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有　侵权必究