

**T/GXAS**

团 体 标 准

T/GXAS 539—2023

---

**地理标志证明商标 武宣牛心柿**

Product of geographical indication certification mark—Wuxuan Niuxin  
Persimmon

2023 – 08 – 02 发布

2023 – 08 – 08 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 ..... 2

6 试验方法 ..... 3

7 检验规则 ..... 4

8 标志、标签、包装、运输、贮存 ..... 5

参考文献 ..... 6



## 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。

本文件由武宣县市场监督管理局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：武宣县市场监督管理局、武宣县农业农村局、广西武宣县双龙水果农民专业合作社、武宣县三里镇农业农村综合服务中心、武宣县二塘镇大琳村顺丽家禽种植专业合作社、武宣县二塘镇农业农村综合服务中心。

本文件主要起草人：王浩荣、蒙莫姬、覃祥墩、莫恒宽、覃峰、仇晶、黄玉昕、韦星、陈桥勋、覃华玉、李福生、廖云凤、覃和访、何素梅。



# 地理标志证明商标 武宣牛心柿

## 1 范围

本文件界定了地理标志证明商标武宣牛心柿的术语和定义，规定了保护范围、感官要求、理化指标、安全指标、净含量以及标志、标签、包装、运输和贮存的要求的要求，描述了相应的试验方法和检验规则。

本文件适用于地理标志证明商标武宣牛心柿鲜果。

## 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 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定  
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定  
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定  
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 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程  
GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求  
NY/T 2009 水果硬度的测定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

地理标志证明商标武宣牛心柿 Product of geographical indication certification mark—Wuxuan Niuxin Persimmon

在第4章范围内种植、果品质量符合本文件要求的、经武宣县农业技术推广站（武宣县农产品质量安全检测站）审核批准使用证明商标的牛心柿鲜果。

## 4 保护范围

武宣牛心柿地理标志证明商标的商品生产地域范围包括武宣县辖区内所有行政乡镇，即：金鸡乡、黄茆镇、二塘镇、武宣镇、三里镇、东乡镇、桐岭镇、通挽镇、禄新镇、思灵镇共10个乡镇及其所管辖的142个行政村。地域坐标为北纬23° 19' ~23° 56' 、东经109° 27' ~109° 46' 。

## 5 要求

### 5.1 感官要求

#### 5.1.1 等级划分

应符合表1的规定。

表1 感官要求等级划分

| 项目     | 要求                                          |                                                 |                                                  |
|--------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|        | 特级                                          | 一级                                              | 二级                                               |
| 基本要求   | 新鲜，果皮薄、光滑、有果粉，果形整齐，鲜柿（脆食）无残涩，剪除果柄，保持萼片完整    |                                                 |                                                  |
| 果形     | 心形，果顶微凸或平                                   |                                                 |                                                  |
| 色泽     | 果面橙红或橙黄色，果肉橙黄色                              |                                                 |                                                  |
| 果面质量缺陷 | 无病害、无虫伤、无磨伤、无压伤碰伤、无刺伤划伤、无日灼、无锈斑、无裂果、无软化、无褐变 | 无病害、无虫伤、轻微磨伤、无压伤碰伤、无刺伤划伤、轻微日灼、轻微锈斑、无裂果、无软化、轻微褐变 | 无病害、轻微虫伤、轻微磨伤、无压伤碰伤、无刺伤划伤、轻度日灼、轻微锈斑、无裂果、无软化、轻度褐变 |
| 果蒂     | 完整                                          |                                                 | 允许有轻微损伤                                          |
| 果核     | 无核                                          |                                                 |                                                  |
| 果肉硬度   | 有一定硬度( $>6 \text{ kg/cm}^2$ )，可削皮，可切分       |                                                 |                                                  |
| 肉质     | 具有武宣牛心柿特有脆、香甜爽口，无涩味及其它异味                    |                                                 |                                                  |

#### 5.1.2 感官容许度

5.1.2.1 特级、一级柿果允许有3%的果实不符合等级规定的质量要求，但符合相邻下一级的质量要求，其中病害、虫伤、磨伤、压伤碰伤、刺伤划伤、日灼、锈斑、裂果、软化、褐变等不应超过1%。

5.1.2.2 二级柿果允许有5%的果实不符合等级规定的质量要求，其中病害、虫伤、磨伤、压伤碰伤、刺伤划伤、日灼、锈斑、裂果、软化、褐变等不应超过1%。

### 5.2 规格

#### 5.2.1 规格划分

应符合表2的规定。

表2 武宣牛心柿规格划分

| 项目     | 要求         |                    |                    |
|--------|------------|--------------------|--------------------|
|        | 大果         | 中果                 | 小果                 |
| 单果重(g) | $\geq 150$ | $125 \leq X < 150$ | $100 \leq X < 125$ |

#### 5.2.2 规格容许度

5.2.2.1 各规格对单果重有规定的武宣牛心柿，允许5%低于规定单果重差别的范围。

5.2.2.2 各规格果品容许度规定允许的不合格果，只能是邻规格果，不允许隔规格果。

5.2.2.3 容许度的测定以检验全部抽检包装件的平均数计算。

### 5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

| 项目                  | 指标          |
|---------------------|-------------|
| 总糖(以葡萄糖计)/(g/100 g) | $\geq 10.0$ |
| 总酸(以柠檬酸计)/(g/kg)    | $\leq 1.5$  |
| 维生素C/(mg/100 g)     | $\geq 35.0$ |
| 钙(以Ca计)/(mg/100 g)  | $\geq 5.5$  |

#### 5.4 食品安全指标

##### 5.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

##### 5.4.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

###### 6.1.1 果形、色泽、果面质量缺陷、果蒂、果核

将样品置于白色瓷盘中，在自然光下目测。

###### 6.1.2 果肉硬度

按NY/T 2009规定的方法测定。

###### 6.1.3 肉质

将样品洗净、去皮，品尝其风味。

##### 6.2 规格

抽取10个果实，用感量0.1 g的天平称其质量，取平均值，结果保留1位小数。

##### 6.3 理化指标

###### 6.3.1 总糖(以葡萄糖计)

按GB 5009.8规定的方法测定。

###### 6.3.2 总酸(以柠檬酸计)

按GB 12456规定的方法测定。

###### 6.3.3 维生素C

按GB 5009.86规定的方法测定。

###### 6.3.4 钙

按GB 5009.92规定的方法测定。

6.4 食品安全指标

6.4.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.4.2 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一产地、同一等级、同一批采收、同一包装、同期交货的武宣牛心柿作为一个检验批次。

7.2 抽样

7.2.1 取样准备

以一个检验批次为一个抽样批次。抽取的样品应具有代表性，应在全批货物的不同位置随机抽取，检验结果适用于整个检验批次。

7.2.2 包装产品

对有包装的产品(木箱、纸箱、袋装等)，按照表4进行随机抽样。

表4 抽检货物的取样件数

| 批量货物中同类包装货物件数 | 抽检货物取样件数  |
|---------------|-----------|
| ≤100          | 5         |
| 101~300       | 7         |
| 301~500       | 9         |
| 501~1 000     | 10        |
| ≥1 000        | 15 (最低限度) |

7.2.3 散装产品

散装产品抽检货物总量或货物包装的总数量按照表5进行随机抽取。

表5 抽检货物的取样件数

| 批量货物的总量 (kg) 或总件数 | 抽检货物总量 (kg) 或总件数 |
|-------------------|------------------|
| ≤200              | 10               |
| 201~500           | 20               |
| 501~1 000         | 30               |
| 1 001~5 000       | 60               |
| ≥5 000            | 100 (最低限度)       |

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、包装、标志等。检验合格方可交收。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目符合本文件要求时，判定该批次产品合格。

7.4.2 检验项目中有不符合本文件要求时，允许复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批次产品为合格；复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批次产品为不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

产品销售包装标签、包装储运图示标志应符合GB/T 32950的规定，并标出地理标志证明商标专用标识。

### 8.2 包装

产品按等级分别包装，包装容器整洁、干燥、坚实牢固、无异味、内壁平滑，材料应符合GB/T 34344的要求。同一包装箱内的果实等级与标示的等级规格应一致。定量包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 8.3 运输

#### 8.3.1 基本要求

运输工具清洁、卫生、无异味、无污染，不得与其他有害、有毒、有异味的物品混运。成熟度不同的牛心柿不得一起混运，亦不得与其他果蔬产品混运。装卸搬运时应轻拿轻放，尽快装卸完毕。

#### 8.3.2 短途运输

路程≤3 d采用常温运输，适用于常温贮藏的果实，运输工具用篷布或其他覆盖物遮盖，并根据天气情况，采取相应的防热、防冻、防雨措施。

#### 8.3.3 长途运输

长距离运输使用有调温、调湿、调气设备的冷藏车、集装箱等工具，运输操作按GB/T 33129的规定执行。

### 8.4 贮存

#### 8.4.1 贮藏方法

##### 8.4.1.1 常温贮藏

存放于清洁、阴凉通风、有防晒、防雨设施库房中，不得与有毒、有异味的物品混存。

##### 8.4.1.2 低温贮藏

经装箱的牛心柿，垛叠于低温库内，每垛之间留空隙，开启冷风机，在5℃下预冷12 h~24 h后，在0℃~5℃、湿度80%~90%的冷藏库中，可存放40 d~60 d。

#### 8.4.2 贮藏检查

贮藏期间使用通风设备定期循环换气。每10 d~15 d检查库内柿果情况，及时清除烂果。

#### 8.4.3 堆放

分批次、等级堆放；包装箱距离地面高度大于15 cm，堆码间留有通道，距离库顶留有1.5 m~2.0 m的空间。

### 参 考 文 献

- [1] GB/T 20453—2022 柿子产品质量等级
  - [2] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法. 2023 年 6 月 1 日.
-

中华人民共和国团体标准  
地理标志证明商标 武宣牛心柿  
T/GXAS 539—2023  
广西标准化协会统一印制  
版权专有 侵权必究