T/GXAS 标

团

T/GXAS 572—2023

荔浦砂糖桔

体

Lipu shatangju

2023 - 10 - 11 发布

2023 - 10 - 17 实施

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并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

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、何雪玲、周佳翎、邱祖杨、杨干德、刘莉莉、谢宏昭、黄一航、秦秋娥、 覃雪梅、黄林华、秦竹、黄宏业、赵翊波、黄萍。

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,规定了感官要求、理化指标、食品安全要求和质量容许度等的要求,描述了相应的检验方法和检验规则,规定了标志标签、包装、运输和贮藏等方面的内容。

本文件适用于荔浦市行政区域范围内生产的砂糖桔。

2 规范性引用文件

下列文件中的内<mark>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</mark>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/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法

GB/T 12947 鲜柑橘

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

荔浦砂糖桔 Lipu shatangju

在荔浦市行政区域范围内生产,产品质量符合本文件要求的砂糖桔。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求					
坝目	特级	一级	二级			
果形	端正、形状一致	端正、形状一致	尚端正			
果蒂	果蒂完整,鲜绿色	果蒂完整,鲜绿色	≥90%的果实果蒂完整			
色泽	橘红色,有光泽	橘红色或橙黄色,有光泽	橘红色或橙黄色,有光泽			
口感	果肉脆嫩、化渣、风味浓					
果面	果面洁净,油胞明显,果皮光滑;	果面洁净,油胞明显,果皮光滑;	果面洁净,油胞明显,果皮光滑;			
	无深疤、无硬疤。机械伤、病虫	无深疤、无硬疤。机械伤、病虫斑、	无深疤、无硬疤。机械伤、病虫斑、			
	斑、药斑的果实重量≤0.5%	药斑的果实重量≤2%	药斑的果实重量≤3%			
果实横径 (mm)	45~55	40~55	35~60			

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标		
		特级	一级	二级
可食率(%)	:		75. 0	
可溶性固形物(%)	:	15. 0	13.0	12. 0
总酸(以柠檬酸计) (g/100 g) ≤			0. 5	

4.3 食品安全要求

污染物限量应符合GB 2762的规定;农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.4 质量容许度

应符合GB/T 12947的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

按GB/T 8210规定的方法检测。

5.2 理化指标

5.2.1 可食率

按GB/T 8210规定的方法检测。

5. 2. 2 可溶性固形物

按GB/T 8210规定的方法检测。

5.2.3 总酸

按GB/T 8210规定的方法检测。

5.2.4 污染物限量

按GB 2762规定的方法检测。

5.2.5 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法检测。

6 检验规则

6.1 组批

按GB/T 12947的规定执行。

6.2 抽样

按表3进行随机抽样。

表3 荔浦砂糖桔抽样件数

货物件数	抽样件数
≤100	5

表3 荔浦砂糖桔抽样件数(续)

货物件数	抽样件数
101~300	7
301~500	9
501~1000	10
>1000	15

6.3 交收检验

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 标志标签

按 GB/T 191 的规定执行。

8 包装、运输

8.1 包装

按GB/T 5737的规定执行。

8.2 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器,运输过程中应注意防止雨淋、日晒和被污染。

9 贮藏

9.1 堆码

果垛采用<mark>品字形堆放</mark>,形成通风道,适当留下通道,方便升降钗车通行和出库操作。果筐堆码时应充分考虑排风通道、人员及叉车出入等因素。

9.2 冷库贮存

经预冷,温度达到8℃左右,保持库内温度5℃~8℃和相对湿度85%~90%下贮藏。

3

中华人民共和国团体标准 荔浦砂糖桔 T/GXAS 572—2023 广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究