ICS 67.080.10
CCS B 31

T/GXAS

团　　体　　标　　准

T/GXAS 262—XXXX
代替 T/GXAS 262—2021

地理标志农产品　桂林沙糖桔

Agro-product geographical indication—Guilin 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。

2021－12－24 发布　　2021－12－30 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　检验方法 3
7　检验规则 4
8　标志、标签、包装、运输、贮存 4
参考文献 5

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》和GB/T 17924—2025《地理标志产品质量要求标准编制通则》的规定起草。

本文代替T/GXAS 262—2021《地理标志农产品　桂林沙糖桔》。与T/GXAS 262—2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了规范性引用文件 GB/T 191 的标准名称（见 8.1.2，2021 年版的 8.1.2）；

——更改规范性引用文件 NY/T 5344.4 及其在文中的引用为 GB/T 8855，（见 7.2，2021 年版的 7.2）。

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。

本文件由桂林市产品质量检验所提出、宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：桂林市农业农村综合发展中心、广西特色作物研究院、桂林市产品质量检验所。

本文件主要起草人：郑吉祥、徐玉君、陈传武、肖远辉、王敏丹、罗继丰、韦玮、李凤英。

本文件于2021年首次发布，本次为第一次修订。

地理标志农产品　桂林沙糖桔

1　范围

本文件界定了地理标志农产品桂林沙糖桔涉及的术语和定义，规定了地理标志农产品桂林沙糖桔的保护范围、特定生产要求、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。

本文件适用于地理标志农产品桂林沙糖桔的质量要求。

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/T 191　包装储运图形符号标志

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　食品国家安全标准　食品中抗坏血酸的测定

GB/T 5737　食品塑料周转箱

GB/T 8210　柑桔鲜果检验方法

GB/T 8855　新鲜果蔬　取样方法

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

GB/T 34343　农产品物流包装容器通用技术要求

NY/T 869　沙糖橘

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

地理标志农产品桂林沙糖桔　product of geographical indication—Guilin Shatang tangering

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沙糖桔。

3.2

缺陷果　defect fruit

果实在生长发育、采摘和采后过程中受物理、化学或生物作用，造成外观质量或内在品质上存在缺陷的果实。

[来源：NY/T 869—2004，3.3]

4　保护范围

桂林沙糖桔地理标志农产品地域保护范围包括永福、平乐、恭城、阳朔、荔浦、灵川、兴安、全州、灌阳、龙胜、资源、临桂、雁山等共计13个县区132个乡镇。保护范围地处东经109° 36′ ～111° 29′ 之间，北纬24° 15′ ～26° 23′ 。

5 要求

5.1 特定生产要求

5.1.1 产地环境

年平均气温为16.8 ℃～20.3 ℃，年平均无霜期289 d～338 d，年平均降雨量1 380.0 mm～1 995.0 mm；选择土层深厚、疏松、富含有机质、地下水位较低、能排灌的地块，土壤pH值5.5～6.5。

5.1.2 品种与苗木

适宜桂林市种植的沙糖桔品种，沙糖桔、早熟沙糖桔、晚熟沙糖桔。选用在农业部门注册登记的品种和选择纯正无病健康种苗。

5.1.3 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，口感香甜爽口时采收。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。

5.2 质量要求

5.2.1 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、果顶微凹、果底平整、形状一致	扁圆形、果顶微凹、果底平整、形状较一致	扁圆形、果顶微凹、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	果面洁净，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 3 mm；无其他附着物	果面洁净，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、蚧点等斑点量较少，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

5.2.2 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）	≥	11.0
总酸（以柠檬酸计）（g/100 g）	≤	0.6
维生素C（mg/100 g）	≥	15.0

5.2.3　安全指标

5.2.3.1　污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.2.3.2　农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.2.4　质量容许度

5.2.4.1　重量差异

交收时，每件净重不低于标示重量的1%。

5.2.4.2　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。

5.2.4.3　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%。

5.2.4.4　缺陷果

特级果不应超过1%，一级、二级果不应超过3%。

6　检验方法

6.1　感官要求

按GB/T 8210规定的方法测定。

6.2　理化指标

6.2.1　可食率

按GB/T 12947规定的方法测定。

6.2.2　可溶性固形物

按GB/T 8210规定的方法测定。

6.2.3　总糖

以葡萄糖计，按GB/T 15672规定的方法测定。

6.2.4 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

6.2.5 维生素C

按GB 5009.86规定的方法测定。

6.3 安全指标

6.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.3.2 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、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。

7.2 抽样

按GB/T 8855的规定执行。

7.3 交收检验

每批产品交收前，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。

7.4 判定规则

按GB/T 12947的规定执行。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品销售包装标签应符合《农产品地理标志管理办法》的规定。获得桂林沙糖桔地理标志农产品授权用标的沙糖桔生产者，方可使用桂林沙糖桔地理标志专用标志。

8.1.2 运输包装图形标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

宜用纸箱、泡沫筐、塑料筐等包装，要求大小一致，清洁、干燥、牢固、透气、无毒、无异味。塑料包装材料符合GB/T 5737的规定，其他包装材料符合GB/T 34343的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、无毒、无异味、无污染，并应有防晒、防雨设施。不应与有毒、有害、有异味或易污染等物品混运。装运时应轻装轻卸，注意通风透气。

8.4 贮存

贮存场所应清洁卫生、干燥通风、相对低温，不应与有害有毒物品混存混放。需冷藏的鲜果贮存温度宜控制在5 ℃～8 ℃。

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）.