ICS 67.080.10
CCS B 31

T/GXAS

团　　体　　标　　准

T/GXAS 228—XXXX
代替T/GXAS 228—2021

地理标志农产品　八步三华李

Agro-product geoprapchical indication—Babu sanhua plium

（征求意见稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 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 1
5.1　产品分级 1
5.2　质量 2
6　检验方法 3
6.1　感官要求 3
6.2　理化指标 3
6.3　安全指标 4
7　检验规则 4
7.1　组批 4
7.2　抽样 4
7.3　质量容许度 4
7.4　交收检验 4
7.5　判定规则 4
8　标志、标签、包装、运输和贮存 4
8.1　标志、标签 4
8.2　包装 4
8.3　运输 5
8.4　贮存 5
附录A（规范性）　地理标志农产品八步三华李保护范围图 6

前　言

本文件按照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。

本文代替T/GXAS 228—2021《地理标志农产品　八步三华李》。与T/GXAS 228—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（见第 2 章，2021 年版的第 2 章）；

——删除了规范性引用文件中 NY/T 5344.4、DB45/T 1807（见第 2 章，2021 年版的第 2 章）及其在正文的引用。

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。

本文件由八步区食品药品安全信息与监控中心提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：八步区食品药品安全信息与监控中心、贺州市八步区茶业水果发展中心、贺州市志腾农业发展有限责任公司。

本文件主要起草人：粟启乾、黄艳宁、陈继宁、李沙、黄光明、周声林、赵福程。

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　八步三华李

1　范围

本文件规定了地理标志农产品八步三华李的保护范围、质量、质量容许度等要求，描述了相应的检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本文件适用于八步区行政区域内地理标志农产品八步三华李鲜果评定与贸易。

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 5009.8　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 5009.93　食品安全国家标准　食品中硒的测定

GB/T 6543　运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718　食品安全国家标准　预包装食品标签通则

GB 12456　食品安全国家标准　食品中总酸的测定

NY/T 2637　水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定　折射仪法

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

八步三华李　Babu sanhua plum

在保护范围内种植、质量符合本文件要求的三华李，果品具有果粉厚，果皮紫红色，具芳香味，质地爽脆，有蜜味的特点。

3.2

串等果　over level fruit

不属于本等级范围内的八步三华李。

4　保护范围

广西壮族自治区贺州市八步区现辖行政区域内，见附录A。

5　要求

5.1　产品分级

用测量果实横径的数值，将产品分为特大果、大果、中果、小果四种规格，见表1。

表1　大小规格

规格	果实横径 cm
特大果	≥5.0
大果	4.0～4.9
中果	3.0～3.9
小果	＜3.0

5.2　质量

5.2.1　感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表2　感官要求

项目		要求[a]		
		特级	一级	二级
果形		圆形或近圆形，果形端正	圆形或近圆形，果形正常，允许轻微缺陷	圆形或近圆形，允许有缺陷，不应有偏缺过大的畸形果
色泽		果皮淡紫色，果肉紫红色		
果面		果粉多且分布均匀，果点小、多且分布均匀、缝合线明显		
果核		类纺锤体，果顶端钝圆，半离核		
口感		爽脆多汁，酸甜可口		
果面缺陷[b]	碰压伤	无	允许轻微伤1处，面积＜0.5 cm^2，不准许变褐	允许轻微伤2处，面积＜1.0 cm^2，不准许变褐
	刺伤	无	无	无
	摩擦伤	无	允许轻微，面积不超过表面积的5%	允许轻微，面积不超过表面积的8%
	药斑	无	允许轻微薄层，面积不超过表面积的5%	允许轻微薄层，面积不超过表面积的10%
	日灼斑	无	总面积不超过0.1 cm^2	总面积不超过0.15 cm^2
	虫伤	无	允许干枯虫伤1处，总面积不超过0.1 cm^2	允许干枯虫伤2处，总面积不超过0.2 cm^2
	病斑	无	无	无
[a] 小果不做分级要求。 [b] 果面缺陷二级果不超过 2 项，三级果不超过 3 项。				

5.2.2　理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3　理化指标

项目	指标值
可溶性固形物/（g/100 g）	9.5～12.5
总酸（以柠檬酸计）/（g/100 g）	1.2～1.6
总糖/（g/100 g）	6.0～7.0
维生素C/（mg/100g）　≥	16.0
硒含量/（mg/kg）	0.01～0.05
可食率/（g/100g）　≥	96.0

5.2.3　安全指标

农药残留、污染物限量需符合 GB 2762、GB 2763 等食品安全国家标准。

6　检验方法

6.1　感官要求

果形、色泽、果面、果核、果面缺陷采用目测法进行检验，在自然光线充足或照明设备良好的情况下用肉眼或放大镜检查果实外表；滋味用品尝法进行检验，品尝滋味质地；横径用游标卡尺检测或折合成重量标准用案秤检测。

6.2　理化指标

6.2.1　可溶性固形物

按NY/T 2637的规定执行。

6.2.2　总酸

按GB/T 12456的规定执行。

6.2.3　总糖

按GB 5009.8的规定执行。

6.2.4　维生素 C

按GB 5009.86的规定执行。

6.2.5　硒含量

按GB 5009.93的规定执行。

6.2.6　可食率

果肉和果实重之比，按照公式(1)进行计算：

$$E = \frac{C}{D} \times 100\% \cdots\cdots (1)$$

式中：

E——可食率，%；

C——平均单果重与平均果核重之差，单位为克（g）；

D——平均单果重，单位为克（g）。

6.3 安全指标

污染物限量指标按GB 2762的规定执行；农药最大残留限量指标按GB 2763的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批采收、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NY/T 5344.4的规定执行。

7.3 质量容许度

7.3.1 基本要求

7.3.1.1 各等级容许度允许的串等果，应是邻级果。不应有明显腐烂、严重碰压伤、重度裂口未愈合的果实包括在容许度内。
7.3.1.2 容许度的测定以全部抽检包装件的平均数计算。
7.3.1.3 容许度规定允许的果梗受损果其果梗损伤不应伤及果皮。
7.3.1.4 容许度规定的百分率宜以重量为基准计算，如包装上标有果个数，则应以果个数为基准计算。

7.3.2 验收要求

7.3.2.1 特级果中一级果含量应≤1%。
7.3.2.2 一级果应≤3%的果实不符合本等级规定的品质要求，其中串等果不超过 1%，损伤果≤1%，虫伤果≤1%。
7.3.2.3 二级果应≤7%的果实不符合本等级规定的品质要求，其中串等果≤4%，损伤果≤2%，虫伤果≤2%。
7.3.2.4 整批果实外观大小基本一致。
7.3.2.5 经贮藏的果实，各等级不影响外观的生理性病害果应≤3%，且不超过果面缺陷的规定限额。
7.3.2.6 在整批果实满足该等级规定容许度的前提下。

7.4 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验。交收检验项目为：感官要求，检验合格方可交收。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本文件时，判定该批次产品合格。
7.5.2 检验项目中有不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本文件规定时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件规定时，判定该批次产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。
8.1.2 产品销售包装标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装容器

采用瓦楞纸箱、竹筐等，所有容器应坚固洁净，内壁平滑。瓦楞纸箱的侧面应有通气孔，其他应符合GB/T 6543的规定。竹筐内壁应衬垫洁净厚纸。

8.3 运输

8.3.1 采果后运送至冷库预冷或分级装箱后转入冷库预冷待运，当天采收的果实应当天预冷，预冷温度 1 ℃～4 ℃、相对湿度 85%～95%；也可在装箱时在包装容器内放入冰袋、冰瓶待运。

8.3.2 宜采用冷链运输，运输应快捷、透气、防潮、避免日晒雨淋，不应与有毒有害物品混合运输。装卸时应轻拿轻放，堆码层数不应超过果箱承载能力。

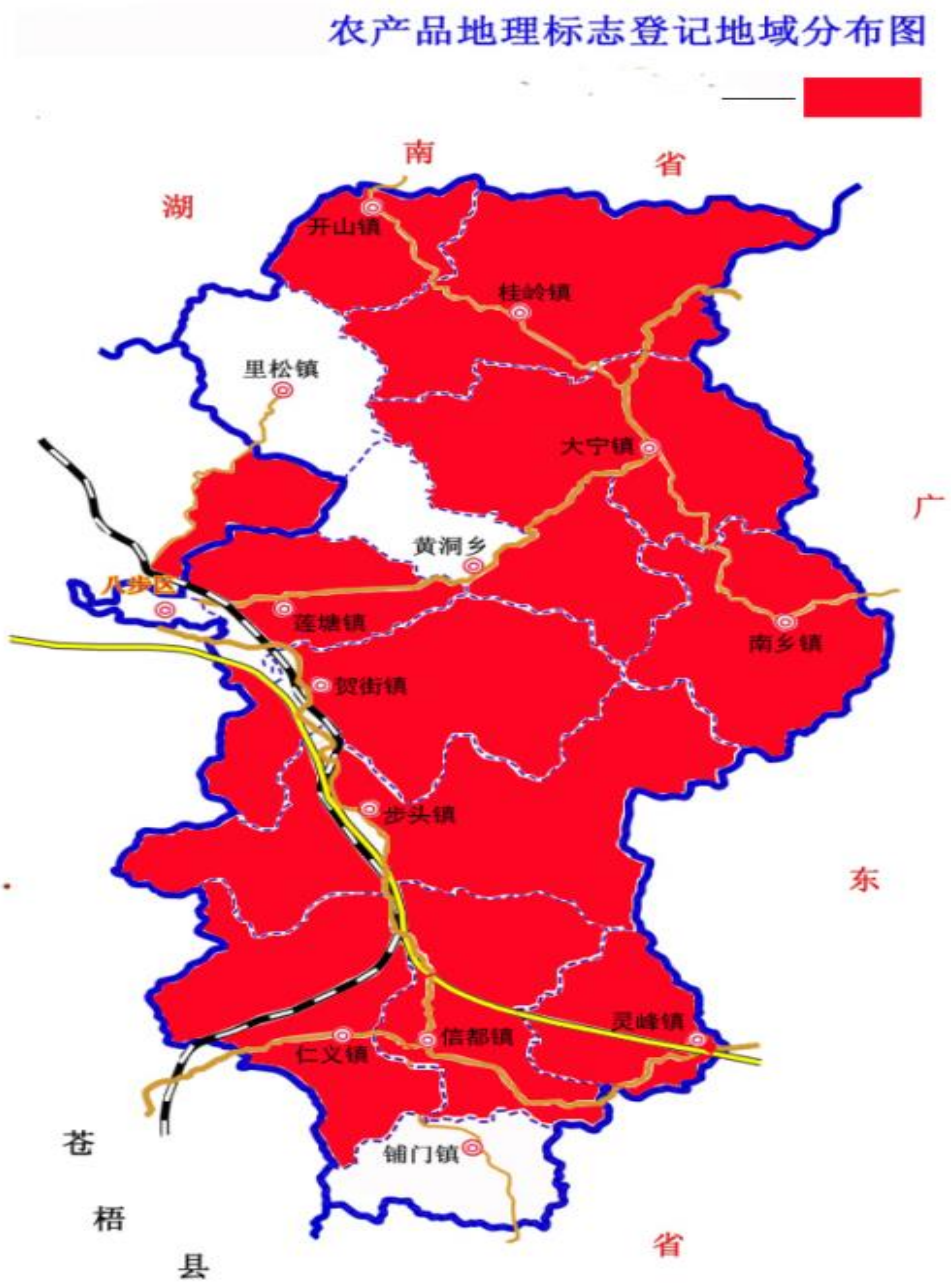
8.4 贮存

8.4.1 常温贮存库房应选择阴凉干燥、清洁、无异味、通风良好的场地，不应露天存放，果实不应直接接触地面，不宜互相挤压，不应与有毒、有害和未经水表的物品同处贮存。

8.4.2 经预冷温度达到 4 ℃后，保持库内温度 1 ℃～4 ℃、相对湿度 85%～95%，贮存时间为 5 d～7 d。

附 录 A
（规范性）
地理标志农产品八步三华李保护范围图

图A.1规定了地理标志农产品八步三华李的保护范围。



图A.1 地理标志农产品八步三华李保护范围图