ICS 65.020.01
CCS B 31

T/GXAS

团　　体　　标　　准

T/GXAS XXXX—XXXX

大红柑不同果期采摘技术规范

Technical specification for citrus reticulata 'Chachiensis' picking at different fruit stages

（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。

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　采摘前准备 1
5　不同果期采摘要求 2
6　储藏与运输 3
7　档案管理 3
参考文献 4

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。

本文件由钦州市农产品质量安全检测中心提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：钦州市农产品质量安全检测中心、钦州市水果产业发展中心、浦北县陈皮产业发展中心、浦北县农产品质量安全检测站、广西钦州农业学校、广西中皮健康产业有限公司、广西柑知香陈皮健康产业有限公司、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西壮族自治区农业科学院。

本文件主要起草人：潘喜芳、钟英海、覃祖添、邱斌、檀业维、韦龄乾、黄全书、李丽燕、蒋扬柏、温娜、李保柠、龙文当、陈能浩、黄国珍、张勇、冯流政、彭潇、容先、张守钊、梁业瀛、卢希源、张小雪、何青平、裴丽珍、郭金、韦思肖、谭棉琼、奉展英、李彬彬、朱其美、彭秀、邓万超、刘冬梅、林贝琳、卫萍、李丽、叶冬青。

大红柑不同果期采摘技术规范

1 范围

本文件界定了大红柑不同果期采摘技术涉及的术语和定义，规定了大红柑不同果期采摘技术的采摘前准备、不同果期采摘要求、储藏与运输以及档案管理的要求。

本文件适用于大红柑不同果期的采摘作业与管理。

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 8210 柑桔鲜果检验方法

GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则

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

NY/T 716 柑橘采摘技术规范

NY/T 789 农药残留分析样本的采样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大红柑 ctrus reticulata 'Chachiensis'

茶枝柑

芸香科、柑橘属柑橘的栽培品种。其果实扁圆形，橙黄色，大小为（5.5～6.0）cm×（4.0～4.5）cm，果顶平，微凹，果蒂部有放射沟纹，果皮易剥离。

[来源：T/GXAS 1017.1—2025,3.1]

3.2

不同果期 different fruit stages

在大红柑年生长周期内，依据果实生理成熟度及外观特征划分的采收阶段。

注：本文件按采摘时间与果实特征将不同果期依次划分为胎柑、柑宝、小青柑、青皮柑、二红柑和大红柑。

4 采摘前准备

4.1 人员准备

4.1.1 采摘作业人员应经过岗前培训，内容包括大红柑不同果期识别、成熟度检测方法、差异化采摘手法、质量要求等。

4.1.2 作业人员应做好个人防护，佩戴软质手套（小青柑期必备）。

4.2 工具准备

4.2.1 采摘工具应符合 NY/T 716 的通用要求，选用圆头果剪、软质采果篮、透气采果袋等专用工具，转运容器宜轻便牢固，工具使用前应经清水冲洗、消毒，无锈蚀、无异味。

4.2.2 成熟度检测工具应准备手持折光仪、酸度计，用于现场检测果实总可溶性固形物和可滴定酸含量，检测方法参照 GB/T 8210。

4.3 果园准备

采摘前 45 d 停止使用农药，应符合 GB/T 8321、GB 2763、《农药管理条例》的相关规定，遵循所用农药的安全间隔期。采摘前 3 d 按照 NY/T 789 的要求抽样检测果实农药残留，应符合食品安全要求，农药残留最大限量应符合 GB 2763 的要求。

4.4 采摘天气

宜选择晴天进行采摘，大风天气、雨天及露水未干时不宜采摘。

5 不同果期采摘要求

5.1 一般要求

5.1.1 采用“一果两剪”法，第一剪带枝剪下，第二剪剪平果蒂，不应刺伤其他果实。
5.1.2 实行分批采收，成熟一批采收一批。
5.1.3 同一植株上不同成熟度的果实应分别采摘。
5.1.4 采摘顺序应遵循“由下而上、由外而内”的原则，先采树冠下部和外围的果实，后采树冠上部和内膛的果实。
5.1.5 采摘的果实装入采果篮或周转筐时应轻拿轻放，不应抛掷、挤压果实。
5.1.6 盛装高度不应超过果篮（筐）的高度。

5.2 胎柑（幼果期）

5.2.1 采摘时间：每年 4 月至 5 月。
5.2.2 果实特征：果皮呈深绿色。
5.2.3 采摘技术：结合生理性落果，重点疏除密集果，调节树体负载量。采摘的胎柑应及时摊开，不应堆积。

5.3 柑宝（幼果膨大期）

5.3.1 采摘时间：每年 5 月至 7 月。
5.3.2 果实特征：果皮呈青绿色。
5.3.3 采摘技术：结合第二次生理性落果进行，疏除密集果或内膛小果。

5.4 小青柑（生理未成熟膨大期）

5.4.1 采摘时间：每年 7 月至 9 月。
5.4.2 果实特征：果皮呈青绿色，果径 43 mm～50 mm。
5.4.3 采摘技术：使用便捷式量果器量果径，达标果直接采摘，不应采摘过大或过小的果实。采摘后应在 4 h 内运至加工场所。

5.5 青皮柑（生理未成熟期）

5.5.1 采摘时间：每年 9 月至 10 月。
5.5.2 果实特征：果皮呈青绿色，果径≥45 mm。
5.5.3 采摘技术：使用便捷式量果器量果径，达标果直接采摘或使用刀具剪果。同一批次采摘的果实成熟度应基本一致。

5.6 二红柑（生理仍未充分成熟期）

5.6.1 采摘时间：每年 10 月至 11 月。
5.6.2 果实特征：果皮呈黄色或黄中带绿。
5.6.3 采摘技术：使用便捷式量果器量果径，使用刀具剪果，不应采摘过青或过红的果实，采摘时应轻拿轻放。

5.7 大红柑（果实成熟期）

5.7.1 采摘时间：每年 12 月至翌年 1 月。
5.7.2 果实特征：果皮呈橙红。
5.7.3 采摘技术：使用刀具剪果。分批采摘，先熟先采。采摘后应在 24 h 内开皮加工。

5.8 采摘质量要求

所有果期采摘的果实均应符合GB 2762、GB 2763的食品安全要求，农药残留、重金属等污染物检测合格。

6 储藏与运输

6.1 暂存场所应清洁、通风、干燥、无异味，远离污染源。
6.2 果实不应直接堆码在地，应进行遮阳、防雨等处理。
6.3 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。
6.4 运输过程中应轻装轻卸，不应挤压、碰撞和剧烈震动。

7 档案管理

采摘作业应建立全程可追溯档案，档案包括果园基本信息、采摘前准备信息、采摘作业信息、贮藏信息、运输信息、质量检测信息等。

参 考 文 献

[1] T/GXAS 1017.1—2025 浦北陈皮用大红柑 第1部分：无病健康采穗圃营建技术规程[S].
[2] T/GXAS 1017.3—2025 浦北陈皮用大红柑 第3部分：生产全过程质量控制技术规范[S].
[3] 国务院.农药管理条例（2022年修订版）.