

DB 4405

汕头市地方标准

DB 4405/T 30—2019

代替 DB 440500/T 30-2011

潮汕蕉柑果实

2019 - 03 - 06 发布

2019 - 03 - 15 实施

汕头市市场监督管理局 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定进行修订。

本标准的4.5、7.1是强制性条文，其余条文是推荐性条文。

本标准与DB 440500/T 30—2011相比，除做编辑性修改外，主要技术变化如下：

——对“规范性引用文件”的表述进行规范（见2）；

——删除原标准文本中的“GB 14928.8”和“GB 14928.10”（见DB 440500/T 30—2011的2、4.5）。

本标准由原汕头市农业局提出。

本标准起草单位：汕头市果树研究中心、潮阳市金玉镇农业技术推广站。

本标准主要起草人：杨惠文、廖玉章、陈桂平、郑木川、黄武强。

本标准于2002年11月首次发布，2011年12月第一次修订，本次为第二次修订。

潮汕蕉柑果实

1 范围

本标准规定了潮汕蕉柑果实的术语和定义，要求，试验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于汕头市辖区潮汕蕉柑果实的生产与流通。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB/T 5009.109 柑桔中水胺硫磷残留量的测定

GB/T 5009.112 大米和柑桔中喹硫磷残留量的测定

GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法

GB 12947 鲜柑桔

NY/T 1189 柑橘贮藏

3 术语和定义

GB 12947确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

潮汕蕉柑

蕉柑 *S. tankan* (Hayata) Tseng, 别名招柑、桶柑；潮汕地区栽培最多的柑桔品种，惯来以“潮汕蕉柑”品名出口。

3.2

果形指数

果实纵径(cm)除以果实横径(cm)。

4 要求

4.1 基本要求

果实成熟，无病虫，无损伤，不能有腐烂、霉变现象。

4.2 分级

果实按感官、果实横径、可食率等特点分为特级、一级、二级、三级。

4.3 感官要求

感官要求见表1。

表 1

项 目	要 求		
	特级、一级	二 级	三 级
果 形	果形端正、果蒂萼片完整平齐、具有本品种固有特征，无突蒂果和梨形果。 果形指数： ≥ 0.85	果形端正、果蒂萼片完整平齐、具有本品种固有特征，无突蒂果和梨形果。 果形指数： ≥ 0.85	果形正常、果蒂萼片完整平齐、有本品种应有的特征，无突蒂果和梨形果。 果形指数： ≥ 0.85
果面光滑度	果面洁净，果皮光滑。	果面洁净，果皮光滑。	果面洁净，果皮轻度粗糙。
色 泽	深橙红色或橙红色，色泽鲜艳。	深橙红色或橙红色，色泽鲜艳。	橙红色或浅橙红色，色泽较鲜艳。
缺 陷	不得有未愈合的机械损伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮。病虫伤斑及一切附着物合并计算其面积不超过果皮总面积5%。其中单个斑痕不得超过 0.25cm^2 。	不得有未愈合的机械损伤、深疤、日灼斑、裂果、萎蔫浮皮。病虫伤斑及一切附着物合并计算其面积不超过果皮总面积7%	不得有未愈合的机械损伤、裂果、萎蔫浮皮。病虫伤斑及一切附着物合并计算其面积不超过果皮总面积10%。
风 味	具有本品种固有的风味。	具有本品种固有的风味。	具有本品种固有的风味。

4.4 理化指标

理化指标见表2。

表 2

项 目	指 标			
	特 级	一 级	二 级	三 级
果实横径d, cm	≥ 65	60~65	55~60	50~55
可溶性固形物, %	≥ 10.0	≥ 10.0	≥ 9.5	≥ 9.0
可食率, %	≥ 70	≥ 70	≥ 65	≥ 65
总酸量, %	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.9
固酸比	10:1	10:1	9.5:1	9:1

4.5 卫生指标

按GB 2762、GB 2763的规定执行。

4.6 保鲜处理

需长途调运的果实，应在采后24 h内按NY/T 1189的规定进行药剂保鲜处理。采后即销或用于加工的果实，可不进行保鲜处理。

4.7 容许度

考虑等级质量之间可能出现的差异性，其允许差异限制在下述范围之内：

- a) 重量差异：产地交接，每件净重与标示重量的差异不得大于1%；运到目的地，每件净重与标示重量的差异不得大于5%。
- b) 等级差容许度：同一级果实中不得有隔级果，含串级果的个数不得超过5%。
- c) 腐烂果：起运点不允许有，到达目的地不超过3%。

5 试验方法

5.1 感观检验

果实的果形、色泽、果皮损伤及病虫果采用目测，风味采用口尝进行判定。

5.2 理化指标测定

5.2.1 果实横径：用合格计量器具测量样品果实的最大横径。

5.2.2 可食率、可溶性固形物：按GB/T 8210中规定的方法执行。

5.2.3 总酸量、固酸比：按GB/T 5009.38中规定的方法执行。

5.3 卫生指标

按GB/T 5009.17、GB/T 5009.19、GB/T 5009.109和GB/T 5009.112规定的方法执行。

5.4 检验期限

检验期限为调运至目的地的24 h内。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一生产单位或同时调进销售的同级果实为一检验批，但最多不超过2000箱（件）。

6.2 产品检验

产品检验分以下三种：

- a) 出园检验：每批产品应由生产单位按4.1的规定进行检验，检验合格方准出园。
- b) 交收检验：项目为第4章的部分或全部项目；也可按合同规定执行。
- c) 型式检验：对产品进行全面考核，按第4章全部要求进行。有下列情况之一者应进行检验：
 - 1) 新产品鉴定时；
 - 2) 前后两次抽样差异大，且因素不稳定时；
 - 3) 国家质量监督机构或主管部门提出要求时。

6.3 抽样方法

6.3.1 从批量货物的不同部位随机抽取样品。批量 1000 箱(件)以下的抽样量为 10 箱(件), 批量 (1001~2000) 箱(件)的抽样量为 20 箱(件)。

6.3.2 用于检验风味、可溶性固形物含量、可食率的样品果, 从 6.3.1 抽取的样品箱(件)中, 每箱(件)随机取出果实(6~20)个, 总果数不少于 90 个, 集中盛放于箱中, 混合后分成三份, 其中一份作检验, 一份作复检, 一份作留样。

6.4 判定规则

6.4.1 对每一个检验批抽取的样品箱(件), 逐箱(件)逐个清点果实数。对单个果的判定按 4.3 和 4.4 中的规定进行检验, 凡有一项不合格, 就判定为不合格果。对每箱(件)果品的判定, 当不合格果超过 4.7 规定时, 判定该箱(件)为不合格, 并作好标记和记录。对每批果的判定, 当不合格箱(件)超过 10% 时, 判定该检验批为不合格。

6.4.2 经 6.4.1 检验合格的批, 再用 6.3.2 中抽取的混合样品果, 按 5.1、5.2 和 5.3 中的规定, 对风味、可溶性固形物含量、可食率、卫生指标进行检验。凡有一项不合规定时, 应重新加倍抽样复检, 当仍有一项不合格, 判定该批为不合格。

6.4.3 不合格批可作降级处理或重新分级。重新分级后, 应按本标准规定重新检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品应有标志、标签, 并标明: 产品名称、净含量、质量等级、采收日期、包装日期、保质日期、产品标准号、标准备案号、园名、园址。

7.1.1 果实标志

需用果实标志时, 每个果实贴上标志, 同一批次必须一致。

7.1.2 包装标志

每一箱(件)在外面标明: 产品名称、产品标准号、质量等级、重量(毛重、净重)或果数、包装日期和经销单位名称。“怕热”、“怕湿”、“小心轻放”、“堆码高度”等储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装按合同规定执行, 包装物应符合食品卫生要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味, 有通风、防日晒、防雨雹渗入和防碰撞挤压的设施。

7.4 贮存

贮存按 NY/T 1189 的规定执行。