

ICS 67.080
B 31

DB

深圳市农业地方标准

DB440300/T25.5—2004

预包装脐橙购销要求

2004-08-15 发布

2004-11-15 实施

深圳市质量技术监督局发布

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 基本要求	2
5 等级指标	2
6 检验方法	3
7 检验规则	3
8 标签和包装	4
附录 A（规范性附录） 各等级脐橙色泽要求.....	5
附录 B（规范性附录） 各等级脐橙理化要求.....	6

前 言

本标准是在 GB/T 12947—1991《鲜柑桔》的基础上，参照 NY 5014—2001《无公害食品 柑桔》，根据深圳市的实际情况制定的。

本标准按 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由深圳市质量技术监督局和深圳市农林渔业局联合提出。

本标准由深圳市质量技术监督局归口。

本标准起草单位：深圳市无公害农产品质量监督检验站、深圳市质量技术监督局罗湖分局、深圳市农产品股份有限公司布吉农产品批发中心。

本标准起草人：吴开华、周向阳、王多加、陈国进、沈彬、杜建国、林锦辉、林丹颖。

本标准于 2004 年 8 月 15 日首次发布。

预包装脐橙购销要求

1 范围

本标准规定了预包装脐橙购销的基本要求、等级指标、试验方法、检验规则、标签和包装。

本标准适用于在深圳市购销的预包装纽荷尔、朋娜、纳维林娜、清家、丰脐等脐橙，其它品种脐橙可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2762 食品中汞限量卫生标准

GB 2763 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB 8210 出口柑桔鲜果检验方法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 12947 鲜柑桔

DB440300/T24 预包装水果标签和包装要求

《定量包装商品计量监督规定》（国家质量技术监督局令第43号 1995年发布）

3 术语和定义

GB/T 12947 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 果实完整新鲜

指果实无任何足以损害其形态完整的破坏或严重损伤，油胞饱满，有光泽，果蒂、萼片青绿色且完整。

3.2 发育良好

指果实自然生长发育至应有的形状和大小，无机械伤、虫咬或腐烂，完全适用于食用。

3.3 洁净

指果实表面无明显的尘土、药迹及其他外来污物的污染。

3.4 异嗅或异味

指果实吸收其他物质的不良气味或因果实变质而产生不正常的气味和滋味。

3.5 不正常的外来水分

指经雨淋或用水冲洗后果面残留的水分。但允许果实经冷藏后移出，由于温度差异而带轻微凝结水。

3.6 成熟度

指果实成熟的不同阶段，一般分为可采成熟度、食用成熟度、生理成熟度三个阶段。

3.7 果形

指具有本品种果实应有的形状和特征，如外形存在严重不正，致使变形的果实，即为畸形果。

3.8 色泽

指本品种果实成熟期果面固有的颜色和光泽。

3.9 风味：

指果实的滋味、质地、化渣程度、香气、果汁和种子的多少等。

3.10 果径

指果实最大横切面的直径，是测定果实大小的依据，以毫米（mm）计。

3.11 可溶性固形物

指果汁中能溶于水的糖、酸、维生素、矿物质等，以百分率表示。

3.12 缺陷果

3.12.1 果面缺陷：由于自然因素或人为机械的作用，对果实表面造成的各种损伤，包括刺伤、碰压伤、磨伤、雹伤、日灼、干疤、果锈、油斑、药害，以及其它病虫害仅损伤果实表面的缺陷。

3.12.2 严重缺陷：果实在生长发育和采摘贮运过程中造成的裂果、冻伤、腐烂、水肿、枯水等部分或全部失去食用价值的缺陷。

3.13 容许度

由于脐橙在采后分级中存在疏忽，以及在采后处理和贮运过程中可能产生的品质变化，规定一个低于本等级质量的允许限度，称为容许度。

4 基本要求

4.1 各品种、各等级的脐橙，果实应完整新鲜。

4.2 各品种、各等级的脐橙，应无病虫害。

4.3 各品种、各等级的脐橙，应新鲜洁净，无异嗅或异味，不带不正常的外来水分。

4.4 各品种、各等级的脐橙，应充分发育，具有适于市场销售的食用成熟度。

4.5 各品种、各等级的脐橙，应无毒、无害，宜于食用，符合 GB2762 ~ 2763 及有关食品卫生的国家规定。

4.6 我国法律、法规和规章另有规定的，应符合其规定。

5 等级指标

5.1 优等品

5.1.1 本等级脐橙应品质优异，果形具有该品种典型特征，果形一致，果实饱满坚实，果蒂青绿完整平齐，果面新鲜光洁，具有该品种独特香橙味，无异味，无水肿、枯水现象。

5.1.2 本等级脐橙无果面缺陷。同批次产品中轻度腐烂果不超过 1%。

5.2 一等品

5.2.1 本等级脐橙质量次于优等品，优于二等品。果形具有该品种形状特征，果形较一致，果实饱满，果蒂完整平齐，果面新鲜光洁，具有该品种独特香橙味，无异味，无水肿、枯水现象。

5.2.2 本等级脐橙果面缺陷在容许度范围内，无严重缺陷果。

a) 单个水果允许有小于 2 个，总面积小于 0.3cm^2 的不影响外观和贮藏质量的轻微果面缺陷；

b) 同一预包装中有果面缺陷的脐橙个数不超过 5%，同批次产品中腐烂果不超过 1%。

5.3 二等品

5.3.1 本等级脐橙质量次于优等品和一等品。果形具有该品种类似特征，无明显畸形，果实无萎蔫现象，果蒂完整，果面洁净，果皮尚光滑，具有该品种独特香橙味，无异味，无水肿、枯水现象。

5.3.2 本等级脐橙果面缺陷在容许度范围内，无严重缺陷果。

a) 单个水果允许有小于 3 个，总面积小于 0.5cm^2 的不影响外观和贮藏质量的果面缺陷；

b) 同一预包装中有果面缺陷的脐橙个数不超过 10%，同批次产品中腐烂果不超过 2%。

5.4 各等级脐橙色泽要求遵照附录 A 的规定执行。

5.5 各等级脐橙理化要求遵照附录 B 的规定执行。

6 检验方法

6.1 品质检验

6.1.1 检验用具

- a) 低倍放大镜（5~10倍）；
- b) 检验台；
- c) 不锈钢水果刀；
- d) 标准分级量果板；
- e) 卷尺和卡尺；
- f) 大台秤和小台秤。

6.1.2 方法步骤

对抽取的样品称重后，置于检验台上，按标准规定项目进行检验，并计算检验结果，判定该批脐橙的等级。

6.1.3 操作

- a) 果实外观和着色率由感官鉴定；
- b) 果实横径用标准分级量果板测定；
- c) 对各种机械伤和自然损伤用目测或用量具测量；
- d) 对表现出病虫害症状以及一些果实表面不易鉴别的缺陷可借助放大镜，用水果刀进行剖切检验；
- e) 可溶性固形物含量的检验按GB 8210规定执行。

6.1.4 结果计算

结果计算参照GB 8210的规定执行。

6.2 卫生检验

6.2.1 总汞量的测定

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

6.2.2 六六六、滴滴涕残留量的测定

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 检验批次

同一生产单位、同一品种，同一等级，一次批发销售的脐橙作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

7.2.1 抽样方法采用随机抽样，抽取的样品必须有代表性。

7.2.2 抽样数量：按GB/T 8855的有关规定执行。批量少于100箱按5%的量抽样，但不少于1箱。样品检验结果，适用于整个抽验批。

7.2.3 抽验中如发现质量不符合本标准要求时，可以增加抽验数量。但对超过容许度规定的不合格果应按其实际质量重新定级。供货方如不同意变更等级，可进行加工整理后再抽样检验一次，以重验的结果为准。

7.2.4 抽样同时进行检重，每一包装件内的果实净含量与标示净含量的负偏差应符合《定量包装商品计量监督规定》。

7.3 容许度

容许度规定的百分率，一般以重量计算，如包装上规定以个数为脐橙规格时，应以数量计算容许度的百分率。

7.3.1 重量容许度：产地站台交接，每件净含量与标示净含量之差不高于1%。运到目的地，由于途中自然失重，每件净含量与标示净含量之差不高于3%。

7.3.2 品质容许度：

7.3.2.1 优等品

允许有 5%的果实不符合本等级规定的品质要求，但应符合一等脐橙规定的品质要求。

7.3.2.2 一等品

允许有 7%的果实不符合本等级规定的品质要求，但应符合二等脐橙规定的品质要求。

7.3.2.3 二等品

允许有 10%的果实不符合本等级规定的品质要求，但果径应 $\geq 55\text{mm}$ ，着色率 $\geq 65\%$ 。且影响食用、外观及贮藏质量的腐烂或变质果应 $< 2\%$ 。

8 标签和包装

8.1 脐橙的标签和包装按 DB440300/T 24.2 的规定执行。

8.2 同一批货物的包装件应规格统一，容量一致，分级装入同一产地、品种、色泽和成熟度的产品。

8.3 果品装箱应排列整齐，果蒂朝上。优等品和一等品可分层包装。

8.4 为保证同一包装内脐橙果形均匀，大小一致，同一包装中脐橙果径差别不超过：

——分层包装的脐橙果径的最大差绝对值为4mm。

——非分层包装的一等以上脐橙果径的最大差绝对值为5mm。

——非分层包装的二等脐橙果径差无限。

附录 A
 (规范性附录)
 各等级脐橙色泽要求

色 等 泽 级 品 种	优等品	一等品	二等品
红皮品种	橙红色或朱 红色	浅橙红或红色	淡橙黄色
黄皮品种	金黄色或橙 黄色	黄色	淡黄色

附录 B
(规范性附录)
各等级脐橙理化要求

要 求 指 标	优等品	一等品	二等品
果实横径 (mm)	80	70	60
着色率 (%)	90	80	70
可溶性固形物 (%)	11	10	10
