

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 869—2004

沙 糖 橘

Shatang tangering

2005-01-04 发布

2005-02-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准由广东省四会市华贡农科集团公司负责起草,华南农业大学、四会市农业局和四会市生产力促进中心参加起草。

本标准主要起草人:黄超文、胡卓炎、潘文力、石木标、卓举明、张桂新。

沙 糖 橘

1 范围

本标准规定了沙糖橘的定义,质量要求,试验方法、检验规则,以及包装、标志、运输和贮藏。
本标准适用于沙糖橘鲜果。

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 191—2000 包装储运图示标志
- GB 6543—86 瓦楞纸箱
- GB 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB 10547 柑橘储藏
- GB 14875 食品中辛硫磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中汞的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 8210 出口柑橘鲜果检验方法
- GB/T 13607 苹果、柑橘包装
- GB/T 14877 食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定方法
- GB/T 17331 食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定方法
- GB/T 17332 食品中氯和拟除虫菊酯类农药
- GB/T 17333 食品中除虫脲残留的测定
- NY 5014 无公害食品 柑橘
- SN 0520—96 出口粮谷中烯菌灵残留量检验方法
- SN 0606—96 出口乳及乳制品中噻菌灵残留量检验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准:

3.1

果蒂完整 calyx entirety

果实采收后,留在果实上的果蒂具有平整的果梗和萼片。
指采摘果实时,用果剪齐果蒂处剪平齐。

3.2

腐烂果 decay fruit

遭受病原菌的侵染,细胞的中胶层被病原菌分泌的酶所分解,导致细胞分离、组织崩溃,部分或全部丧失食用价值的果实。

3.3

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。

3.4

裂果 dehiscent fruit

果面皮层出现开裂的果实。

3.5

日灼伤 sun scald

果实受烈日照射后果皮被灼伤后形成的干疤。

3.6

网纹 sparse vermiculated mottle

分布在果实表面的网状纹痕。

3.7

深疤 deep scar

果皮上凹陷较深且大、已木栓化的疤痕。

3.8

煤烟菌迹 sooty mould pollution

煤烟病菌覆盖在果面形成的一层似煤烟的黑色物。

3.9

成熟度 ripe degree

指果实发育到可供食用的程度。

3.10

水肿 watery breakdown

果皮色淡饱胀,果有异味,是贮藏生理性病害。

3.11

枯水 granu lamion

果实贮藏时发生皮发泡,皮肉分离,汁胞失水干枯的生理性病害。

3.12

冻伤 freezing injury

不适宜的低温使果实产生汁胞枯水的受冻伤现象。

4 要求

4.1 分级标准按表 1、表 2 执行。

表 1 果品理化指标

项 目	一 级	二 级	三 级
可溶性固形物 \geq , %	12.0	11.0	10.0
柠檬酸 \leq , %	0.35	0.40	0.50
固酸比 \geq	34	27	20
可食率 \geq , %	75	70	65

表2 果品感官质量指标

项 目	一 级	二 级	三 级
果形	扁圆形、果顶微凹、果底平、形状一致	扁圆形、果顶微凹、果底平、形状较一致	扁圆形、果顶微凹、果底平、果形尚端正、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	橘红色	淡橘红色	浅橘红色
果面	果面洁净、油胞稍凸、密度中等、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、蚧点及其他附着物的数量，单果斑点不超过2个，每个斑点直径不超过2mm	果面洁净、油胞稍凸、密度中等、果皮光滑；无深疤、硬疤、裂口；痕斑、网纹、枝叶磨伤、砂皮、青斑、油斑病斑、煤烟菌迹、药迹、蚧点及其他附着物的数量，单果斑点不超过4个，每个斑点直径不超过3mm	果面洁净、油胞稍凸、密度中等、果皮光滑；无深疤、硬疤、裂口；痕斑、网纹、枝叶磨伤、砂皮、青斑、油斑病斑、煤烟菌迹、药迹、蚧点及其他附着物的数量，单果斑点不超过6个，每个斑点直径不超过3mm
果实横径,mm	45~50	40~45 50~55	35~40 55~60

4.2 级内果基本条件

4.2.1 有机械伤和虫伤以及腐烂果、枯水、褐斑、水肿、冻伤、日灼等病变和其他呈腐烂的病果不得入级内。

4.2.2 级内果不得有植物检疫病虫害。

4.3 安全卫生指标

应符合表3的规定。

表3 柑橘鲜果安全卫生指标

单位为毫克每千克

项目名称	指 标
多菌灵(carbendazim)	≤0.5
抑霉唑(imazalil)	≤5.0
噻菌灵(thiabendazole)	果肉≤0.4,全果≤10
甲基托布津(thiophanatemethyl)	≤10.0
砷(以As计)	≤0.5
铅(以Pb计)	≤0.2
汞(以Hg计)	≤0.01
毒死蜱(chlorpyrifos)	≤1.0
杀扑磷(methidathion)	≤2.0
氯氟氰菊酯(cyhalothrin)	≤0.2
氯氰菊酯(cypermethrin)	≤2.0
溴氰菊酯(deltamethrin)	≤0.1
氰戊菊酯(fenvalerate)	≤2.0
敌敌畏(dichlorvos)	≤0.2
乐果(dimethoate)	≤2.0

表 3 (续)

项目名称	指 标
喹硫磷(quinalphos)	≤0.5
除虫脲(diflubenzuron)	≤1.0
辛硫磷(phoxim)	≤0.05
抗蚜威(pirimicarb)	≤0.5
注 1:禁止使用的农药和植物生长调节剂在橘果中不得检出; 注 2:未标测样的为全果指标。	

4.4 容许度

4.4.1 重量差异

产地站台交接,每件净重不低于标示重量的 1%。

4.4.2 大小差异

邻级果以个数计算,一级果不得超过 3%,二级果不得超过 5%,三级果不得超过 8%。不得有隔级果。

4.4.3 腐烂果

腐烂果起运点不允许有,到达目的地不超过 3%,碰伤、压伤、冻伤果不超过 1%。

4.4.4 缺陷果

按重量一级不超过本标准规定 1%,二级、三级不得超过 3%。

5 试验方法

5.1 感官指标检测

5.1.1 果形

按 GB/T 8210 标准执行。

5.1.2 果面

按 GB/T 8210 标准执行。

5.2 果实理化指标检测

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 8210 标准执行。

5.2.2 柠檬酸含量

按 GB/T 8210 标准执行。

5.2.3 固酸比计算

按 GB/T 8210 标准执行。

5.2.4 可食率

按 GB/T 8210 标准执行。

5.2.5 果实大小

果实横径用分级板或分级圈手工检测,也可用机械横径检测;果重用称重法检测。

5.3 卫生指标检测

5.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.3.3 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.3.4 抑霉唑

参照 SN 0520—96 规定执行。

5.3.5 噻菌灵的测定

参照 SN 0606—96 规定执行。

5.3.6 多菌灵、甲基托布津的测定

按 GB/T 5009.38 规定执行。

5.3.7 毒死蜱、杀扑磷的测定

按 GB/T 17331 规定执行。

5.3.8 氯氟氰菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯、氰戊菊酯的测定

按 GB/T 17332 规定执行。

5.3.9 敌敌畏、乐果、啶硫磷的测定

按 GB/T 5009.20 规定执行。

5.3.10 除虫脲的测定

按 GB/T 17333 规定执行。

5.3.11 辛硫磷的测定

按 GB 14875 规定执行。

5.3.12 抗蚜威的测定

按 GB/T 14877 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

按 GB 8855 规定执行。

6.2 抽样方法

按 GB 8855 规定执行。

6.3 检验期限

货到产地站台 24 h 以内检验,货到目的地 48 h 以内检验。

7 包装与标志

7.1 包装

有包装的产品按 GB/T 13607 规定。

7.1.1 瓦楞纸箱

瓦楞纸箱按 GB 6543—86 执行。

7.1.2 净重

按需分大、中、小箱称重,大箱净重不超过 20 kg。

7.2 标志

按照 GB 191—2000 规定。

8 运输与贮藏

8.1 运输

8.1.1 运输要求

要求便捷,轻装轻卸,空气流通,严禁日晒雨淋、受潮、虫蛀、鼠咬。

8.1.2 运输工具

装运舱应清洁、干燥、无异味。远运需具控温设施、防冻伤。

8.2 贮藏

8.2.1 常温贮存

按 GB/T 10547 规定执行。

8.2.2 冷库贮存

经预冷后,达到温度 8℃左右,保持库内温度 5℃~8℃和相对湿度 85%~90%下贮藏。
