

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/GBAS

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS 2335.1—2021

岭南荔枝

Lingnan litchi

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会

发 布

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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所、广东省农业标准化协会、广东省种植业标准化技术委员会、广东农科监测科技有限公司、增城市农业技术推广中心、深圳市计量质量检测研究院、广东省食品检验所、农业农村部食品质量监督检验测试中心（湛江）、农业部热带农产品质量监督检验测试中心。（港澳参与机构待定）

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

粤港澳大湾区高品质食品标准
(征求意见稿)

岭南荔枝

1 范围

本文件规定了粤港澳大湾区高品质食品岭南荔枝的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、其他。

本文件适用于粤港澳大湾区高品质食品岭南荔枝。

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 包装储运图示标志

GB 3095 环境空气质量标准

GB 3838 地表水环境质量标准

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 5084 农田灌溉水质标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB/T 14848 地下水质量标准

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/GBAS 2106.1 粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 热带和亚热带水果

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）

食品标识管理规定（国家质量监督检验检疫总局令第123号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

（高品质）岭南荔枝 lingnan litchi

指产于我国南部，含有丰富的糖分、蛋白质、多种维生素、脂肪、柠檬酸、果胶以及磷、铁等，以糯米糍、桂味、妃子笑等品种为代表的荔枝。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 种植要求

选择适合当地气候条件，优质、高产、抗病性强、生长健壮且以糯米糍、桂味、妃子笑等为代表的荔枝。

4.1.2 产地环境

产地环境空气质量应符合 GB 3095 的规定；灌溉水质应符合 GB 5084 的规定；产地土壤环境应符合 GB 15618 的规定；地表水质应符合 GB 3838 的规定；地下水质应符合 GB/T 14848 的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	
果形	糯米糍	果形正常，卵圆形或近圆形，无畸形果
	桂味	果形正常，圆球形或近圆球形，无畸形果
	妃子笑	果形正常，卵圆形或近圆形，无畸形果
	其它品种	果形正常，近似心形、圆球形或卵圆形，无畸形果
色泽	糯米糍	鲜红，无褐斑
	桂味	鲜红或淡红，无褐斑
	妃子笑	淡红或黄绿，无褐斑
	其它品种	鲜红、暗红或黄绿带微红，无褐斑
大小	糯米糍	≥24 g
	桂味	≥17 g
	妃子笑	≥28 g
	其它品种	≥20 g
果肉颜色	糯米糍	乳白色
	桂味	
	妃子笑	
	其它品种	
果肉质地	糯米糍	软滑
	桂味	爽脆
	妃子笑	爽脆
	其它品种	软滑或爽脆
果肉含水量	糯米糍	汁水丰富
	桂味	
	妃子笑	
	其它品种	
果肉风味	糯米糍	味蜜甜，多汁，带香味
	桂味	味清甜，多汁，带有桂花香味
	妃子笑	回甜
	其它品种	蜜甜、清甜或酸甜，多汁，带有不同程度的香气 无涩或略带涩味
手握质地	糯米糍	用手微按果实，感到果质有弹性
	桂味	
	妃子笑	
	其它品种	

4.3 品质指标

应符合表2的规定。

表2 品质指标

项 目	品种	指标
可溶性固形物/%	糯米糍	≥ 17.5
	桂味	≥ 18.7
	妃子笑	≥ 17.8
	其它品种	≥ 16.7
可滴定酸/%	糯米糍	≤ 0.16
	桂味	< 0.15
	妃子笑	≤ 0.19
	其它品种	≤ 0.15
总糖/%	糯米糍	≥ 14.6
	桂味	≥ 16.1
	妃子笑	≥ 17.1
	其它品种	≥ 14.9
维生素 C/ (mg/100g)	糯米糍	≥ 21.7
	桂味	≥ 20
	妃子笑	≥ 51.8
	其它品种	≥ 23.6
可食率/%	糯米糍	≥ 78
	桂味	≥ 78
	妃子笑	≥ 82
	其它品种	≥ 73

4.4 安全指标

应符合 T/GBAS 2106.1 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标分析

将样品在正常光线下,采用目测、口尝、闻味等方法,对果实的果形、色泽、大小、果肉颜色、果肉质地、果肉含水量、果肉风味、手握质地等项目进行评定。

5.2 品质指标检验

5.2.1 可溶性固形物

按 NY/T 2637 规定的方法测定。

5.2.2 可滴定酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

5.2.3 总糖

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

5.2.4 维生素C

按 GB 5009.86 规定的方法测定。

5.2.5 可食率

按 NY/T 750 规定的方法测定。

5.3 安全指标检验

按 T/GBAS 2106.1 规定的方法测定。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样

从每批样品的不同位置 and 不同层次随机取样1kg，该样品量应能充分代表该批样品的全部特征。每批样品均需单独取样，如运输过程中发生损坏，其损坏部分必须与完整部分隔离，并单独取样。取样后进行缩分，并尽快完成检验工作。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每半年1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 停产超过6个月，恢复生产时；
- b) 新建种植场地，首批菜心出厂前；
- c) 种植条件发生较大改变，可能影响到产品质量时；
- d) 相关监督管理部门提出要求时；

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目除净含量允许同一批中有不超过 5%的产品不符合，其他不符合本标准规定情况均判为不合格品。

7 标签标识

7.1 应符合食品标识管理规定及 GB 7718 的规定。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

荔枝包装应符合国家相关法律法规的规定，包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

9.1.1 产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.1.2 常温条件下运输时间不超过24 h，凡是运输时间超过24 h的，应该先预冷并在低温冷藏条件下运输。

9.2 贮存

9.2.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内。不得与有毒、有异味的物品同处贮存。

9.2.2 宜采用低温贮藏，温度在3℃~5℃之间。

9.2.3 贮藏期不宜超过25天，出库上架销售宜不超过48小时。

10 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从种植到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 其他

11.1 种植企业应取得绿色食品认证、有机食品认证、供港澳备案或市场监管部门认可的资质。

11.2 生产活动应取得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证。
