

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 2336.1—2021

梅州柚

Meizhou pomelo

(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：梅州市食品药品监督管理局、广州市农产品质量安全监督所、广东省食品检验所、梅州市漳北绿之农生态农业有限公司。（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)

梅州柚

1 范围

本文件规定了粤港澳大湾区高品质食品梅州柚的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志包装、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梅州柚。

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 包装储运图示要求

GB/T 8210 柑橘鲜果检验方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB/T 12947 鲜柑橘

GB/T 27633 琯溪蜜柚

JF 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 柑橘类水果

T/DBMY 002 梅州蜜柚栽培技术规范

DB4414/T1 地理标志产品 梅州金柚

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

梅州金柚 meizhou golden pomelo

梅州地区种植的符合本文件第4章技术要求金柚果。

3.2

大埔蜜柚 dabu honey pomelo

广东省大埔县种植的符合本文件第4章技术要求的蜜柚果，包括白肉蜜柚、红肉蜜柚（红心蜜柚）三红蜜柚、黄肉蜜柚（黄心蜜柚）

3.3

缺陷果 defect fruit

存在影响感官品质或内在品质缺陷的柚果。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

梅州金柚栽植应符合 DB 4414/T1 的要求，大埔蜜柚栽植应符合 T/DBMY 002 的要求。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	
	梅州金柚	大埔蜜柚
果形	端正，呈葫芦形，颈短，果顶面较平、“金钱”印环明显	端正，呈葫芦形，颈短。
果面	果皮光滑、匀整、洁净，无病虫斑，无油胞压伤果、无缺陷果。	果皮光滑、匀整、洁净，无病虫斑，无粗大油胞、无缺陷果。
色泽	着色均匀，青黄至金黄色	白肉蜜柚：果皮呈金黄色，囊衣、海绵层为白色。果肉白色。 红肉蜜柚：果皮呈金黄色，囊衣、海绵层为白色。果肉红色。 三红蜜柚：果皮呈淡红色，囊衣、海绵层为粉红色。果肉红色。 黄肉蜜柚：果皮呈金黄色，囊衣、海绵层为白色。果肉为橙黄色。
口感	果肉清甜爽口，质嫩化渣，有蜜味，果汁含量适中。	果肉酸甜爽口，质嫩化渣，果汁含量适中

4.3 品质指标

应符合表2的规定。

表2 品质指标

项 目	指标	
	梅州金柚	大埔蜜柚
单果质量/kg	1.20~1.40	1.50~1.75
可溶性固形物/%	≥13	≥12
可食率/%	≥45	≥60
果皮厚度/cm	≤1.2	≤1.5
总酸度/%	≤0.5	≤1.1

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

果形、果面、色泽、口感等采用目测、口尝进行检验。

5.2 品质指标检验

5.2.1 单果质量

按 GB/T 27633 规定的方法测定

5.2.2 可溶性固形物

按 GB/T 27633附录A规定的方法测定。

5.2.3 可食率

按 GB/T 27633 规定的方法测定

5.2.4 果皮厚度

用相应精度的游标卡尺测量,结果精确至0.1cm。

5.2.5 总酸度

按 GB/T 12456 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

同一单位采摘、同一品种或同时销售果实为一检验批次,但一批数量最多不超过2 000袋(箱)。抽样比例以袋(箱)计,100袋(箱)以内随机抽取2袋(箱);100袋(箱)以上按2%随机抽取,最多不少于10个果实,最多不超过15袋(箱),分别做感官、品质、安全指标检验和留样。

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、单果质量、果皮厚度、可溶性固形物。

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) 新开发果园首次采收时;
- b) 种植管理技术有重大变化时;
- c) 相关监督管理部门有要求时。

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 包装箱外侧应标明产品名称、质量（毛重或净含量）或果实个数、包装日期、生产单位、执行标准、产品商标，以及防晒、雨淋等。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

内包装材料应无异味、无污染、不对果实造成污染或损伤，外包装采用瓦楞纸或塑料网袋。

9 运输和贮存

9.1 运输

按照 GB/T 12947 中第 8 章规定的方法执行。

9.2 贮存

按照 GB/T 12947 中第 8 章规定的方法执行。

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。
