

DB36

江西省地方标准

DB36/T 389—2019

代替 DB36/T 389-2003

赣南脐橙

Gannan navel orange

2019 - 12 - 27 发布

2020 - 06 - 01 实施

江西省市场监督管理局

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 要求 2

5 分级 2

6 试验方法 3

7 检验规则 5

8 包装、运输和贮存 6

9 销售 6

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替DB36/T 389-2003《无公害食品 赣南脐橙》，与DB36/T 389-2003相比主要变化如下：

——名称修改为赣南脐橙；

——NY/T 1189代替GB/T 10547；GB/T 5009.102代替GB 14875；GB/T 5009.145代替GB/T 17331；GB/T 5009.146代替GB/T 17332；GB/T 5009.147代替GB/T 17333；GB/T 5009.104代替GB 14877；

——修改了表1中理化指标要求；

——安全卫生指标按GB 2762、GB 2763执行；

——修改了表2中赣南脐橙品种的类型及分级标准；

——合并了标志和包装、运输和贮存的内容。

本标准由江西省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位：国家脐橙工程技术研究中心、江西省经济作物局、赣州市果业局、信丰县果茶局、江西省标准化研究院。

本标准主要起草人：钟八莲、米兰芳、卢占军、苏华楠、肖鸿勇、李伟、邱春娇、陈慈相、毛炜翔、刘涛。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：DB36/T 389-2003。

赣南脐橙

1 范围

本标准规定了赣南脐橙的定义、要求、分级依据、试验方法、验收规则、标志、包装、运输及贮存等技术要求。

本标准适于赣南脐橙鲜果的收购、批发销售等流通领域。

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，仅所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（包括所有的修改版）适用于本文件。

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 5009.20 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 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
GB/T 5009.104 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定
GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
GB/T 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定
GB/T 8210 出口柑桔鲜果检验方法
GB 8321 农药合理使用准则
GB/T 13607 苹果、柑桔包装
GB/T 21488 脐橙
NY/T 1189 柑桔贮藏

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

赣南脐橙 Gannan Navel Orange

赣州行政区域内栽培生产的本标准规定的脐橙为赣南脐橙。赣南脐橙果实成熟期固有的特征指标即果形圆形或长圆形，果面橙红色、着色均匀，果面光洁无伤，果肉多汁化渣，果实酸甜适中、香气浓郁。

3.2

腐烂果 decay fruit

遭受病原菌的侵染，细胞的中胶层被病菌分泌的酶所分解，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

存在影响感官质量或内在品质缺陷的果实。一般缺陷果是指存在果形不正，着色不佳，果面轻度擦伤或果面有较明显斑痕的果实。严重缺陷果是指存在干疤、水肿、冻伤、枯水及粒化缺陷的果实。缺陷果容许度是指缺陷果允许存在的最大限度，用缺陷果实个数占果实总个数的百分比表示。

4 要求

4.1 理化要求

理化要求应符合GB/T 21488的要求，具体要求见表1。

表1 理化要求

项 目	指 标
可溶性固形物 $\geq$	11%
总酸度 $\leq$	0.75%
固酸比 $\geq$	10.0
可食率 $\geq$	70%

4.2 安全卫生指标

安全卫生指标应符合GB 2762、GB 2763的要求。

5 分级

5.1 依据

根据脐橙外观指标分为特级、一级、二级、三级。外观指标分级标准应符合表2规定。

表2 赣南脐橙果品分级标准

等级	品种	规格(果实横径) cm	果形	色泽	光洁度	理化指标
特 级	纽荷尔、赣南早、龙回红、福罗斯特等(果形短椭圆形至椭圆形)	7.5~8.0 8.0~8.5	椭圆形 无畸形果	橙红，色泽均匀，着色率90%以上。	果面光洁，无日灼、伤疤、裂口、刺伤、虫伤、擦伤、碰压伤、病斑、药斑及腐烂现象。无检疫性病虫果。	可溶性固形物 $\geq$ 11.0%、固酸比 $\geq$ 10.0、可食率 $\geq$ 70.0%

表2 赣南脐橙果品分级标准（续）

等级	品种	规格（果实横径）cm	果形	色泽	光洁度	理化指标
一级	华盛顿、福本、赣脐4号、奉节72-1等（果形圆球形或扁圆形）	7.5~8.0 8.0~8.5	圆球形或扁圆形,无畸形果,脐≤15mm	橙黄至橙红,色色泽均匀、着色率90%以上。		
	纽荷尔、赣南早、龙回红、福罗斯特等（果形短椭圆形至椭圆形）	7.5~8.0 8.0~8.5	椭圆形无畸形果	橙红,色泽均匀,着色率85%以上。	果面光洁,无日灼、伤疤、裂口、刺伤、虫伤、擦伤、碰压伤及腐烂果。不得有检疫性病虫果。油斑、药斑等其它附着物面积不得超过10%	可溶性固形物≥10.0%、固酸比≥9.0、可食率≥70.0%
二级	华盛顿、福本、赣脐4号、奉节72-1等（果形圆球形或扁圆形）	7.5~8.0 8.0~8.5	圆球形或扁圆形,无畸形果,脐≤15mm	橙黄至橙红,色色泽均匀、着色率85%以上。		
	纽荷尔、赣南早、龙回红、福罗斯特等（果形短椭圆形至椭圆形）	7.0~7.5 7.5~8.0 8.0~8.5	椭圆形无畸形果	橙黄、着色均匀、着色率80%以上。	果面光洁,无日灼、伤疤、裂口,无检疫性病虫果,无刺伤、虫伤、擦伤、压伤和腐烂果。油斑、药斑等附着物面积不得超过15%。	可溶性固形物≥9.0%、固酸比≥8.5、可食率≥70.0%
三级	华盛顿、福本、赣脐4号、奉节72-1等（果形圆球形或扁圆形）	7.0~7.5 7.5~8.0 8.0~8.5	圆球形或扁圆形,无畸形果,脐≤20mm	橙黄至橙红,着色均匀、着色率80%以上		
	纽荷尔、赣南早、龙回红、福罗斯特等（果形短椭圆形至椭圆形）	6.5~7.0 7.0~7.5 7.5~8.0 8.0~8.5 8.5~9.0	椭圆形,无严重影响外观的畸形果。	橙红、着色尚好、着色率80%以上。	果面光洁,无日灼、伤疤、裂口,无溃疡病锈壁虱危害斑,其它病斑、药斑及附着物面积不得超过20%	可溶性固形物≥9.0%、固酸比≥9.0、可食率≥70.0%
三级	华盛顿、福本、赣脐4号、奉节72-1等（果形圆球形或扁圆形）	6.5~7.0 7.0~7.5 7.5~8.0 8.0~8.5 8.5~9.0	圆球形或扁圆形,无严重影响外观的畸形果,脐≤20mm	橙黄至橙红,着色尚好、着色率80%以上		
	纽荷尔、赣南早、龙回红、福罗斯特等（果形短椭圆形至椭圆形）	6.5~7.0 7.0~7.5 7.5~8.0 8.0~8.5 8.5~9.0	椭圆形,无严重影响外观的畸形果。	橙红、着色尚好、着色率80%以上。	果面光洁,无日灼、伤疤、裂口,无溃疡病锈壁虱危害斑,其它病斑、药斑及附着物面积不得超过20%	可溶性固形物≥9.0%、固酸比≥9.0、可食率≥70.0%
注：同一个箱内的果实单果间横径差距不能超过0.5cm，可溶性固形物和固酸比不能超过5%；不符合以上要求的为等外果。						

5.2 原则

5.2.1 四个级别的果实必须符合表2规定的要求。

5.2.2 按外观指标分级，不得混杂不同规格、不同品种的果，以保证果实整齐度，不够三级的果实应视为级外果。

6 试验方法

6.1 感官检验

按GB/T 8210、GB/T 21488规定执行。

6.2 可溶性固形物含量的检验

按GB/T 8210规定执行。

6.3 可滴定酸含量的检验

按GB/T 8210规定执行。

6.4 固酸比计算

固酸比按式（1）计算。

$$X_2 = S/A \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X_2 ——固酸比（计算结果值保留小数点后一位）；

S——可溶性固形物含量，单位为百分率（%）；

A——可滴定酸含量，单位为百分率（%）。

6.5 可食率检验

按GB/T 8210规定执行。

6.6 果实横径测量

按GB/T 8210规定执行。

6.7 砷的测定

按GB/T 5009.11规定执行。

6.8 铅的测定

按GB/T 5009.12规定执行。

6.9 汞的测定

按GB/T 5009.17规定执行。

6.10 甲基硫菌灵的测定

按GB/T 5009.38规定执行。

6.11 毒死蜱、杀扑磷的测定

按GB/T 5009.145规定执行。

6.12 氯氟氰菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯的测定

按GB/T 5009.146规定执行。

6.13 敌敌畏、乐果、啶硫磷的测定

按GB/T 5009.20规定执行。

6.14 除虫脲的测定

按GB/T 5009.147规定执行。

6.15 辛硫磷的测定

按GB/T 5009.102规定执行。

6.16 抗蚜威的测定

按GB/T 5009.104规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一生产单位、同品种、同等级、同一包装日期的脐橙作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

按GB/T 21488规定执行。

7.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 前后两次抽样检验,结果差异较大;
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- c) 国家市场监督管理机构或主管部门提出型式检验要求。

7.4 交收检验

7.4.1 每批产品交收前,生产单位都应进行交收检验,其内容包括感官、净含量、包装、标志的检验。检验的期限,货到产地站台 24h 内检验。货到目的地 48h 以内检验。检验合格并附合格证的产品方可交收。

7.4.2 检验大小差异:特级果容许混有的串级果不得超过总个数的 5%;一、二级果容许混有的串级不得超过总个数的 10%。

7.4.3 腐烂果:腐烂果起运点不允许有,到达目的地不超过 3%。

7.4.4 果面缺陷:病虫、伤痕、伤迹等附着物果实,按特级一级不超过本标准规定的 1%,二、三级不超过 3%。

7.5 判定规则

7.5.1 感官要求的总不合格品百分率不超过 7%,理化指标不合格项不超过二项,且安全生产指标均为合格,则该批产品判为合格。

7.5.2 感官要求的总不合格品的超过 7%,或理化指标不合格项超过二项,或安全卫生指标有一项不合格,或标志不合格,则该批产品判为不合格。

7.5.3 卫生安全指标出现不合格时，允许另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项指标不合格；若复检合格，则需再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。

7.5.4 对包装、缺陷果容许度检验不合格者，允许生产单位进行整改后申请复检。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 赣南脐橙的包装上应标注产品名称、净含量、规格、等级、产地、采收日期、包装日期、生产单位，执行标准代号及产品商标内容。

8.1.2 包装材料按照 GB/T 13607 的 3.1.3 执行。

8.1.3 包装容器按照 GB/T 13607 的 3.1.4 执行。

8.1.4 脐橙包装厂或包装场地应通风、防潮、防晒、防雨、温度 3℃~25℃，相对湿度 60%~90%，干净整洁，无污染物，不能存放有毒、有异味物品。

8.1.5 内包装可用乙烯薄膜单果袋进行单果包装。

8.1.6 包装衬垫物应清洁、质地细致柔软、无污染，不会引起果实内在和外在的任何损伤。

8.1.7 果箱用瓦楞纸箱，结构应牢固适用，且干燥，无霉变、虫蛀、污染，果品装箱应排列整齐。

8.1.8 每批次包装箱规格应做到一致，其规格可按照 GB/T 13607 规定执行，且每箱净重按 2.5kg、5kg、10kg、15kg 等不同等级或应客户要求包装。

8.2 运输

8.2.1 运输应做到快装、快运、快卸。严禁日晒雨淋。装卸、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱掷。

8.2.2 运输工具的装运舱应清洁、干燥、无异味。长途运输宜采用冷藏运输工具，最适温度 3℃~5℃，最适湿度 85%~90%。

8.3 贮存、保鲜

8.3.1 防腐保鲜

8.3.1.1 防腐剂使用应符合国家标准 GB 8321 要求。

8.3.1.2 防腐保鲜方法如下：

- a) 采前喷药：采前 3d~5d，用防腐保鲜剂喷洒树冠。
- b) 采后浸果：采后 24h 内，将果实在药液中浸湿，取出晾干。

8.3.2 贮存

8.3.2.1 常温贮存按 NY/T 1189 规定执行。

8.3.2.2 冷库贮存应经 2d~3d 预冷，达到最终温度 3℃~5℃，保持库内相对湿度 85%~95%。

8.3.2.3 定期检查果实腐烂情况。

9 销售

9.1 销售等级

批发环节按照本标准等级之规定。

9.2 销售卫生

销售场地干净，禁止与有毒、有异味的物品混放。
