

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 001.3—2020

柑橘

第3部分：品质控制

2020-11-17 发布

2020-11-20 实施

云南天质弘耕科技有限公司 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》给出的规则起草。

本文件起草单位：云南天质弘耕科技有限公司。

本文件主要起草人：李美琼、李佩龙、付玲芳、杨发宝。

柑橘

第3部分：品质控制

1 范围

本文件规定了柑橘品质控制的术语和定义、产地环境要求、采摘要求和质量要求。
本文件适用于甜橙类、宽皮柑橘类、橘橙类、柠檬来檬类、柚、橘柚类、葡萄柚、金柑类鲜果。

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 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 6920 水质 PH值的测定
- GB/T 7467 水质 六价铬的测定 二苯碳酰二肼分光光度法
- GB/T 7475 水质 铜、锌、铅、镉的测定 原子吸收分光光度法
- GB/T 7484 水质 氟化物的测定 离子选择电极法
- GB/T 7485 水质 总砷的测定 二乙基二硫代氨基甲酸银分光光度法
- GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
- GB/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法
- GB/T 22105.1 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分：土壤中总汞的测定
- GB/T 22105.2 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第2部分：土壤中总砷的测定
- NY/T 1377 土壤pH的测定
- HJ 479 环境空气 氮氧化物（一氧化氮和二氧化氮）的测定 盐酸萘乙二胺分光光度法
- HJ 482 环境空气 二氧化硫的测定 甲醛吸收-副玫瑰苯胺分光光度法
- HJ 491 土壤和沉积物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法
- HJ 597 水质 总汞的测定 冷原子吸收分光光度法
- HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样/氟离子选择电极法
- HJ 637 水质石油类和动植物油类的测定 红外分光光度法
- SL 355 水质 粪大肠菌群的测定多管发酵法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

转色

果皮绿色消退后固有色泽的形成。

3.2

缺陷

果实在生长发育和采摘过程中受病虫危害、机械作用和化学作用造成的伤害。

3.3

油斑

果面的油胞病变。有绿色、黄色、褐色油斑等。

3.4

可溶性固形物

果汁中能溶于水的糖、酸、维生素、矿物质等，以百分率表示。

4 产地环境要求

4.1 空气质量要求

应符合表1的规定。

表1 空气质量要求（标准状态）

项目	指标		检测方法
	日平均	1小时	
总悬浮颗粒物mg/m ³	≤0.30	-	GB/T 15432
二氧化硫mg/m ³	≤0.15	≤0.50	HJ 482
二氧化氮mg/m ³	≤0.08	≤0.20	HJ 479
氟化物ug/m ³	≤7	≤20	HJ 955
a 日平均指任何一日的平均指标。			
b 1小时指任何一小时的指标。			

4.2 灌溉水质要求

应符合表2的规定。

表2 灌溉水质要求

项目	指标	检测方法
pH	5.5-8.5	GB/T 6920
总汞, mg/L	≤0.001	HJ 597
总镉, mg/L	≤0.005	GB/T 7475
总砷, mg/L	≤0.05	GB/T 7485
总铅, mg/L	≤0.1	GB/T 7475
六价铬, mg/L	≤0.1	GB/T 7467

氟化物, mg/L	≤2.0	GB/T 7484
石油类, mg/L	≤1.0	HJ 637
粪大肠菌群 ^a , 个/L	≤10000	SL 355
^a 灌溉蔬菜、瓜类和草本水果的地表水需测粪大肠菌群, 其他情况不测粪大肠菌群。		

4.3 土壤质量要求

应符合表3的规定。

表3 土壤质量要求

项目	旱田			水田			检测方法
	pH<6.5	6.5≤pH≤7.5	pH>7.5	pH<6.5	6.5≤pH≤7.5	pH>7.5	
总镉, mg/kg	≤0.30	≤0.30	≤0.40	≤0.30	≤0.30	≤0.40	GB/T 17141
总汞, mg/kg	≤0.25	≤0.3	≤0.35	≤0.3	≤0.4	≤0.4	GB/T 22105.1
总砷, mg/kg	≤25	≤20	≤20	≤20	≤20	≤15	GB/T 22105.2
总铅, mg/kg	≤50	≤50	≤50	≤50	≤50	≤50	GB/T 17141
总铬, mg/kg	≤120	≤120	≤120	≤120	≤120	≤120	HJ 491
总铜, mg/kg	≤100	≤120	≤120	≤100	≤120	≤120	HJ 491
注: 底泥按照水田标准执行。							

5 采摘要求

5.1 采摘时间

在表现出本品种固有的品质特征(色泽、香味、风味、口感等), 果面转色成本品种固有色泽的比例≥2/3(柠檬类除外)时, 适时采摘。

5.2 采摘工具

准备采摘必备的果剪、果梯、果袋(果篮)、手套、盛装容器, 并进行清洁处理。

5.3 采摘技术

5.3.1 采果应自下而上, 由外至内顺序进行。

5.3.2 采用“复剪法”采果: 第一剪离果蒂1cm附近处剪下, 再齐果蒂剪第二剪, 果蒂应平整、萼片完整。

5.3.3 果实在采摘和转运过程中应轻拿轻放, 装果容器以8~9成满为宜, 防止挤压、碰撞。

5.3.4 不应将枝叶混入果篮中, 以免刺伤果实。

5.3.5 果实采摘后避免日晒雨淋, 应及时转运, 转运工具应清洁、无毒、无异味。

5.3.6 伤果、病虫害果应分别放置。

6 质量要求

6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
果型	具有该品种特征果型，形状一致；果蒂完整、平整、无萎蔫现象。	GB/T 8210
色泽	具有该品种成熟果实特征色泽，着色均匀。	
果面	果面洁净，果皮光滑，无机械损伤、冻伤、裂果、腐烂、病虫害现象。	
整齐度	具有该品种特征大小，整齐，允许柚类果实横径差异 $<10\text{mm}$ ，其他果型品种果实横径差异 $<5\text{mm}$ 。	
质地与风味	具有该品种果肉质地和色泽特性，果汁丰富，酸甜适度；具有该品种特征香气，无异味。	
缺陷果	允许单果有轻微日灼、干疤、油斑、网纹、病虫斑等缺陷。但单果斑点 ≤ 4 个，小果型品种每个斑点直径 $\leq 1.5\text{mm}$ ，其他果型品种每个斑点直径 $\leq 2.5\text{mm}$ 。	

6.2 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标						检测方法
	甜橙	宽皮柑橘	柚类	柠檬类	金柑类	杂交柑橘类	
总可溶性固形物含量 (%)	≥ 10.0	≥ 9.5	≥ 10.0	≥ 7.0	≥ 10.0	≥ 10.0	GB/T 8210
可滴定酸 (%)	0.95	≤ 1.0	≤ 1.0	-	≤ 1.0	≤ 1.0	

6.3 卫生要求

6.3.1 农药残留限量

应符合GB 2763的相关规定。

如对产品品质有更高要求，参见附录A.1。

6.3.2 污染物限量

应符合GB 2762的相关规定。

附 录 A
(资料性附录)
柑橘卫生要求

A.1 表A.1 给出了产品卫生要求

表 A.1 产品卫生要求

项目	指标 (mg/kg)	检测方法
三氯杀螨醇(dicofol)	不得检出	NY/T 761
杀扑磷(methidathion)	不得检出	NY/T 761
克螨特(propargite)	<0.02	GB/T 20769
克百威(carbofuran)	不得检出	GB/T 20769
咪鲜胺(prochloraz)	<0.2	GB/T 20769
2,4-滴(2,4 D)	不得检出	SN/T 0152
阿维菌素(avermectins)	<0.01	GB 23200.19
<p>注：各检测项目除采用表中所列检测方法外，如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用。</p>		