

# Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 001.4—2020

---

柑橘

第4部分：产品分级

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4部分：产品分级

### 1 范围

本文件规定了甜橙类、宽皮柑橘类、橘橙类、柠檬来檬类、柚、橘柚类、葡萄柚、金柑类鲜果的相关术语和定义、等级规格要求与检验方法。

本文件适用于上述各类鲜食柑橘。

### 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 8210 出口柑橘鲜果检验方法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 缺陷

由于自然、生物、机械或人为因素的作用，对果实表面造成的各种损伤，以及果实在生长发育和采摘贮运过程中造成的浮皮、裂果、冻伤、腐烂、水肿、枯水、日灼等部分或全部失去食用价值的缺陷。

#### 3.2

##### 浮皮

包裹果肉的囊瓣与果皮分离后浮起，果皮与囊瓣膜之间产生空隙分离的状况。

#### 3.3

##### 成熟度

果实发育到可供食用的适当成熟程度。

#### 3.4

##### 脱绿处理

着色度低的果实，经自控温湿度的专门装置与专用催熟剂加以催熟转色，提高果实内质与外观质量的处理。

### 4 要求

## 4.1 等级

### 4.1.1 基本要求

根据对每个等级的规定和允许误差，应符合下列基本条件：

- 果实完整、完好，无裂果、冻伤果；
- 无刺伤、碰压伤，无擦伤或过大的愈合口；
- 无腐烂、变质果，洁净，基本不含可见异物；
- 基本无萎蔫、浮皮现象；
- 无冷害、冻害；表面干燥，但冷藏取出后的表面结冰和冷凝现象除外；
- 无异常气味或滋味；
- 果实具有适于市场或贮运要求的成熟度；
- 允许对柑橘果实进行“脱绿”处理，但要符合表1的要求，并且使用方法应按国家有关规定执行。

### 4.1.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，柑橘类果实分为优等果、一等果和二等果，各等级应符合表1规定。

表1 等级指标

项目	优等果	一等果	二等果
果形	有该品种典型特征，果形端正、整齐	有该品种典型特征，果形端正、较整齐	有该品种典型特征，无明显畸形果
果面及缺陷	果面洁净，果皮光滑。无霉伤、日灼、干疤；允许单果有极轻微的油斑、网纹、病虫斑、药迹等缺陷。但单果斑点不超过2个，小果型品种每个斑点直径≤1.0mm；其他果型品种每个斑点直径≤1.5mm。无水肿、枯水和浮皮果	果面洁净，果皮较光滑。允许单果有较轻微の日灼、干疤、油斑、网纹、病虫斑、药迹等缺陷。但单果斑点不超过4个，小果型品种每个斑点直径≤1.5mm；其他果型品种每个斑点直径≤2.5mm，无水肿、枯水果，允许有极轻微浮皮果	果面较光洁。允许单果有轻微霉伤、日灼、干疤、油斑、网纹、病虫斑、药迹等缺陷。但单果斑点不超过6个，小果型品种每个斑点直径≤2.0mm；其他果型品种每个斑点直径≤3.0mm。无水肿果，允许有轻微枯水、浮皮果
色泽	红皮品种	橙红色或橘红色，着色均匀	淡橙黄色，着色较均匀
	黄皮品种	深橙黄色或橙黄色，着色均匀	淡黄色或黄绿色，着色较均匀

### 4.1.3 允许误差范围

#### 4.1.3.1 质量差异

产地站台交接，每件净含量不低于标示质量的99%。到达目的地，每件净含量不应低于标示质量的95%。

#### 4.1.3.2 大小差异

邻级果以个数计，优等果不应超过3%，一等果不应超过5%，二等果不应超过8%。不应有隔级果。

#### 4.1.3.3 腐烂果

起运点不允许有，到达目的地不超过3%。

#### 4.1.3.4 缺陷果

按数量计，优等果不超过本文件规定的1%，一等果、二等果不超过3%。

### 4.2 规格

#### 4.2.1 大小规格划分

果实按横径分为2L、L、M、S、2S五组，大于2L或小于2S级均视为等外果，各组应符合表2的规定。

表2 柑橘鲜果大小分组规定

单位为毫米

品种类型		组别					
		2L	L	M	S	2S	等外果
甜 橙 类	脐橙、锦橙	95~85	<85~80	<80~75	<75~70	<70~65	<65或>95
	其他甜橙	85~80	<80~75	<75~70	<70~65	<65~55	<55或>85
皮 柑 橘 和 橘 橙 类	椪柑、橘橙类等	85~75	<75~70	<70~65	<65~60	<60~55	<55或>85
	温州蜜柑类、 红橘、蕉柑、早 橘、椪橘等	80~75	<75~65	<65~60	<60~55	<55~50	<50或>80
	朱红橘、本地 早、南丰蜜橘、 砂糖橘、年橘、 马水橘等	70~65	<65~60	<60~50	<50~40	<40~25	<25或>70
柠檬来檬类		80~70	<70~63	<63~56	<56~50	<50~45	<45或>80
葡萄柚及橘柚类		<105~90	<90~85	<85~80	<80~75	<75~65	<65或>105
柚		185~155	<155~145	<145~135	<135~120	<120~100	<100或>185
金柑类		35~30	<30~25	<25~20	<20~15	<15~10	<10或>35

#### 4.2.2 大小一致性

对于包装的鲜果，同一包装中最大果与最小果的横径差异应在同一组别尺寸范围内；按个数包装时，同一包装中最大果与最小果的横径差异应在相邻的两个组别尺寸范围内。

## 5 检验

### 5.1 抽样方法

按 GB/T 8855 进行取样或按有关协定的方法取样。

### 5.2 检验方法

质量、净含量、数量、规格的检验，按 GB 8210 规定执行

### 5.3 检验规则

#### 5.3.1 组批规则

同一生产单位、同品种、同等级、同一贮运条件、同一包装日期的柑橘作为一个检验批次。

#### 5.3.2 型式检验

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

- a) 前后两次检验，结果差异较大；
- b) 因人为或自然因素使生产或贮藏环境发生较大变化；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

#### 5.3.3 交收检验

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。检验的期限为产品到产地站台24h内检验，产品到达目的地48h以内检验。

---