

DB36

江西省地方标准

DB36/T 810—2020
代替 DB36/T 810-2014

井冈蜜柚 商品果

Jinggang honey pomelo—Commodity fruit

2020 - 11 - 09 发布

2021 - 04 - 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 井冈蜜柚的分级.....	2
5 试验方法.....	3
6 检验规则.....	3
7 包装与标识.....	4
8 贮藏保鲜.....	4
9 运输.....	5

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。

本文件代替DB36/T 810-2014《井冈蜜柚 商品果》，与DB36/T 810-2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除了泰和沙田柚的相关内容，增加了安福金兰柚的相关内容；
- b) 增加了金沙柚、桃溪蜜柚和安福金兰柚等三个术语和定义；
- c) 对金沙柚和桃溪蜜柚的果重、色泽、光洁度、风味、可溶性固性物、总糖、总酸的分级指标进行了修改，删除了维生素C，增加了固酸比；
- d) 对包装的表述进行了简化；
- e) 增加了贮藏保鲜章节，修改了主栽品种的贮藏期限。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由吉安市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：吉安市果业局、新干县果业局、吉安市标准化信息所、吉安井冈农业园艺科技有限公司。

本文件主要起草人：曾平章、曾友平、廖云勇、廖学林、习海军、周小钢、肖光华、肖委明、周尔槐、肖招娣、邓春华、黄其高、张彦斌、彭萍华、刘立明、聂建春、范军莲、夏芳、李乐宝、戴明辉、李小玲、胡伟华、王芳飞、李凤英、陈宇沛、丁绍华、李二女。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——DB36/T 810-2014。

井冈蜜柚 商品果

1 范围

本文件规定了井冈蜜柚的术语与定义、井冈蜜柚的分级、试验方法、检验规则、包装与标识、贮藏保鲜、运输。

本文件适用于井冈蜜柚品种系列分类与鉴别、收购、加工和销售的分级要求。

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 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

井冈蜜柚 jinggang honey pomelo

在吉安市生产栽培的具有地方特色的优质蜜柚果品的总称，是吉安市蜜柚果品对外统一宣传的特色品牌，目前以金沙柚、桃溪蜜柚、安福金兰柚为主栽品种。

3.2

金沙柚 jinsha pomelo

由原新干县桔棉所于1959年4月以金兰柚（母本）与沙田柚（父本）杂交选育的优质品种，果形端正，为梨形，偶有葫芦形，果皮光滑，色泽金黄，10月上中旬成熟，回味甘，或略苦，甜酸适度，风味纯正，单果种子数0~100粒。

3.3

桃溪蜜柚 taoxi honey pomelo

在1995年开展良种甜柚选育过程中，于新干县桃溪乡发掘的实生良种甜柚单株，果实葫芦形或梨形，果蒂端多不规则，果皮较粗糙，色泽金黄，9月中下旬成熟，甜酸可口、风味浓郁、纯正，单果种子数45~60粒。

3.4

安福金兰柚 anfu-jinlan pomelo

在安福县域内种植，10月下旬成熟，果实倒卵形或梨形，色泽金黄，清甜少酸，风味纯正，略有回味苦，单果种子数0~100粒。

4 井冈蜜柚的分级

4.1 等级要求

根据感官指标及理化指标分为特级、一级、二级。

4.2 分级指标

表1 井冈蜜柚的分级指标

项 目	指 标								
	金沙柚			桃溪蜜柚			安福金兰柚		
	特级	一级	二级	特级	一级	二级	特级	一级	二级
果重 (g)	800~1000	700~800 或1000~1100	>1100或 600~700	900~1100	800~900 或1100~1200	>1200或 700~800	750~850	600~750 或850~1000	>1000或 500~600
色泽	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的10%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的11%~20%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的21%~30%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的10%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的11%~20%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的21%~30%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的10%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的11%~20%	金黄色，采收时允许有黄绿色，但不超过果面的21%~30%
果面光洁度	果面很光滑，允许有极轻微的表面缺陷	果面光滑，机械损伤、日灼伤、病虫害等合并计算，其面积不得超过果面的10%	果面较光滑，机械损伤、日灼伤、病虫害等合并计算，其面积不得超过果面的11%~20%	果面很光滑，允许有极轻微的表面缺陷	果面光滑，机械损伤、日灼伤、病虫害等合并计算，其面积不得超过果面的10%	果面较光滑，机械损伤、日灼伤、病虫害等合并计算，其面积不得超过果面的11%~20%	果面很光滑，允许有极轻微的表面缺陷	果面光滑，机械损伤、日灼伤、病虫害等合并计算，其面积不得超过果面的10%	果面较光滑，机械损伤、日灼伤、病虫害等合并计算，其面积不得超过果面的11%~20%
风味	回味甘，或略苦，风味浓郁、纯正	回味甘，或略苦，风味好、较纯正	回味甘，或略苦，风味一般、较清淡	甜酸可口、风味浓郁、纯正	甜酸可口、风味好、较纯正	甜酸可口、风味一般、较清淡	清甜少酸，略有回味苦，风味浓郁、纯正	清甜少酸，略有回味苦，风味好、较纯正	清甜少酸，略有回味苦，风味一般、较清淡

表1 井冈蜜柚的分级指标（续）

项 目	指 标								
	金沙柚			桃溪蜜柚			安福金兰柚		
	特级	一级	二级	特级	一级	二级	特级	一级	二级
可溶性固形物/(%)	>11	10~11	<10	>12	11~12	<11	>11	10~11	<10
总糖（以还原糖计）/(%)	>9	8.5~9	<8.5	>10	9~10	<9	>9	8~9	<8
总酸（以柠檬酸计）/(%)	<0.5	0.5~0.6	>0.6	<0.6	0.6~0.7	>0.7	<0.5	0.5~0.6	>0.6
固酸比	22~25	17~22	<17	20~22	16~20	<16	22~25	17~22	<17
卫生指标	按 GB/T 5009.38 进行								
注：以上各等级含其分级标准下限数据。									

5 试验方法

5.1 重量检验

用精确盘秤称重（精确到0.01kg）。

5.2 感官指标

果实形状、色泽、光洁度和成熟度用目测检验，风味以品尝鉴别，种子数以数粒检验。

5.3 可溶性固形物

按GB/T 8210中相关规定进行。

5.4 总糖

按GB/T 8210中相关规定进行。

5.5 总酸

按GB/T 8210中相关规定进行。

5.6 卫生指标

按GB/T 5009.38中相关规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

由同一生产单位，同一品种、同一等级、同一包装、同一贮存条件的井冈蜜柚作为一个检验批次。

6.2 取样

在成批初选果品中，随机抽样品果，应在量多的部位，上、中、下三层抽样，抽样数不得少于2%。

6.3 交收检验

每批产品应经生产单位质量检验部门检验合格并附有合格证方可交收，交收检验项目包括感官指标、可溶性固形物、净含量、包装和标志。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准 5.1、5.2、5.3 规定的项目。

6.4.2 有下列情形之一者应进行型式检验：

- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- 质量监督机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 三个级别的果实应符合感官指标、理化指标、卫生指标的规定。

6.5.2 原则上按感官指标分级，不得有隔级果，次级果超过 10%，应降一个等级；若有一项不合要求，亦降一个等级；不够二级的果实，应视为级外果。

6.5.3 不符合卫生指标的果品，不得食用。

7 包装与标识

按 NY/T 1778 执行。

8 贮藏保鲜

8.1 贮藏场所

采用常温通风库，并具有隔热和防鼠设施。库内用木材或合金钢架搭多层架堆码，可散放，也可装入竹箩、木条箱、塑料箱和纸箱等堆放。通过开关气窗通风控制室内温湿度。

8.2 贮藏前准备工作

8.2.1 库房清扫

库房室内进行彻底清扫，填补鼠洞裂缝，石灰水粉刷墙壁，修理好门窗及瓦面。

8.2.2 库房准备

贮藏前应将贮藏场所和用具（如贮藏箱、托盘等）进行彻底的清扫（清洗）和消毒，并进行通风。

8.3 入库贮藏

8.3.1 防腐保鲜处理

柚果采摘后的当天，将已分好级的柚果，用净水洗去泥沙、污斑，浸于杀菌剂或保鲜液中浸没全果 2s~5s 后捞起晾干。

8.3.2 发汗

浸防腐保鲜剂后的柚果，置阴凉通风的场所晾干发汗，待果实失重达3%~4%，果皮稍微变软且有弹性，即可逐果贴上商标。

8.3.3 塑料薄膜单果包装

用0.015mm~0.020mm厚的聚乙烯薄膜进行单果包装，薄膜包装打结时留下1~2个通气口或事先打2~4个直径各1.5cm的圆形通气孔，以便贮藏中可进行适度的气体和水气交换，以免久贮果肉变味。

8.3.4 入库登记

每批入库柚果应放标记牌，记录品种、产地、入库日期，按先入库先出程序周转。

8.4 贮藏期限

常温贮藏金沙柚和安福金兰柚保鲜期为90d~100d，桃溪蜜柚最佳风味期为30d~45d，不宜久存，宜以鲜销为主。

9 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味，并有防雨、防潮和防污损设备，不应蛮装蛮卸。
