

T/YXDBCX

云霄县地理标志产业协会团体标准

T/YXDBCX 0011—2021

地理标志产品 火田金柑

Product of Geographical Indication-Huotian Kumquat

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

2021 - ×× - ××发布

2021 - ×× - ××实施

云霄县地理标志产业协会 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。

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。

本文件由云霄县地理标志产业协会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

地理标志产品 火田金柑

1 范围

本文件规定了地理标志产品 火田金柑的术语和定义、产地范围、要求、检验方法、检验规则以及标签标识、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于原国家工商行政管理总局批准的地理标志证明商标“火田金柑”对应的农产品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

3.1

火田金柑 Huotian kumquat

本标准第4章规定的范围内种植，产品质量符合本标准要求的金柑。

4 产地范围

火田金柑产地范围限于北纬 $23^{\circ} 90'$ ~ $24^{\circ} 25'$ ，东经 $117^{\circ} 33'$ ~ $117^{\circ} 39'$ ，产地范围图见附录A，覆盖云霄县火田镇的全部区域，包括郭浦村、下楼村、西林村、菜埔村、瑞堂村、溪口村、大坑村、火田村、莆中村、乌石村、东车村、水头村、岳坑村、后埔村、佳园村、新园村、古楼村、瓦坑村、高田村、圆峰村、白石村、政和社区等共21个行政村和1个社区。

5 要求

5.1 自然环境

产地范围地貌属中低丘陵山区，海拔 1000 多米，地质构造主要为火山岩，土壤性质以灰红泥沙土为主，土层深厚，平均有机质 $\geq 2\%$ ，土壤 pH 值 5~7。泥砂比例适宜，通气、透水、保水力强。森林植被茂密，具备充足的散射光，风速小，年平均静风率 $\geq 18\%$ ，年平均风速 $\leq 2.5\text{m/s}$ 。属南亚热带海洋性季风气候，雨量充沛，年降水量 $\geq 2200\text{mm}$ ，空气湿度较高。

5.2 质量要求

5.2.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求及检验方法

项目	品质要求	检验方法
色泽	呈成熟果实特征色泽，果皮橙黄至深橙黄色	正常光线下采用眼观、手捏、口尝等直观方法进行评定
滋味气味	具有该品种固有的香气，无异味	
果面	果面洁净无萎蔫、裂果，无明显斑点，无机械伤、冻伤、裂果、腐烂现象	
果型	圆正，壮硕肥大	
果皮与瓢瓣	厚韧紧贴果肉，瓢瓣与果皮之间有助络，易剥离，每瓣果肉呈长卵圆形，入口脆嫩化渣	
果汁	丰富，味浓甜，风味独特	取 20 个样果用精度 0.1g 的天平称量测定，取平均值
单果重/g	≥ 100	

5.2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项目	指标	检验方法
可溶性固形物(20℃,折光计法)/(%)	≥ 10	NY/T 2637
总酸(以柠檬酸计)/(%)	≤ 1	GB/T 12456

5.2.3 污染物限量及检验方法

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量及检验方法

项目	限量值	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12或GB 5009.268
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15或GB 5009.268

5.2.4 农药残留限量及检验方法

应符合GB 2763中对金柑的规定。

5.2.5 食品添加剂使用量及检验方法

经表面处理的金柑的食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定，食品添加剂的检验应遵守相应的国家标准和行业标准的规定。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一生产单位、同一采收期的火田金柑为一检验批次。

6.2 抽样

取样与产品总量相适应，抽取方式按表4执行。

表4 抽检取样表

序号	产品总量（个）	抽检总量（个）
1	≤200	10
2	201~500	20
3	501~1000	30
4	1001~5000	60
5	>5000	100（最低限度）

6.3 检验类型

6.3.1 交收检验

交收时应进行感官要求、净含量、标签标识的检验。

6.3.2 例行检验

例行检验每年进行一次，有下列情况之一时也应进行例行检验：

- a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- b) 交收检验差异较大时；
- c) 国家食品安全监督机构提出进行例行检验的要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 感官要求总不合格品不应超过7%，理化指标不合格项不超过2项，且污染物限量指标、农药残留限量指标均合格，则该批次判定为合格。

6.4.2 感官要求总不合格品超过7%，或理化指标不合格项超过2项，或污染物限量指标、农药残留限量指标其中有一项不合格，则该批次判定为不合格。

6.4.3 污染物限量指标、农药残留限量指标不合格时，可另取样品进行复检。若检验不合格，则判定该项指标不合格；若检验合格，再取一份样品进行复检，以第二次复检结果为准。

7 标签标识、包装、运输和贮存

7.1 标签标识

应包含以下内容：产品名称、产地、净含量、采摘日期、贮存方法、地理标志产品专用标志等。

7.2 包装

7.2.1 纸箱包装材料应符合 GB/T 6543 的规定，箱侧通气孔若干。

7.2.2 塑料水果筐应符合 GB/T 5737 的规定。

7.2.3 内包装用的塑料薄膜（袋）应符合 GB 4806.7 的规定。

7.3 运输

运输应符合以下要求：

- a) 运输工具应清洁、卫生、干燥，无其他污染物；
- b) 运输过程应具有防雨、防潮、防晒措施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运；
- c) 装卸时应轻拿、轻放，防止机械损伤。

7.4 贮存

贮存应符合以下要求：

- a) 贮存仓库应有防潮、防霉、防冻措施，远离火源，保持清洁；
- b) 环境应清洁、干燥、无异味；
- c) 不得露天放置或与潮湿地面直接接触，应放置垫板，垫板与地面距离 10cm 以上，产品与墙壁之间的距离在 10cm 以上。
- d) 不得与有腐蚀性、有毒、有害有异味或易于发潮的货物共同存放。

附录 A
(规范性附录)
火田金柑产地范围区域图

火田金柑产地范围区域图见下图：

图A.1 火田金柑产地范围区域图

