

ICS 67.080.10
B31

团 体 标 准

T/MSAH 002—2020



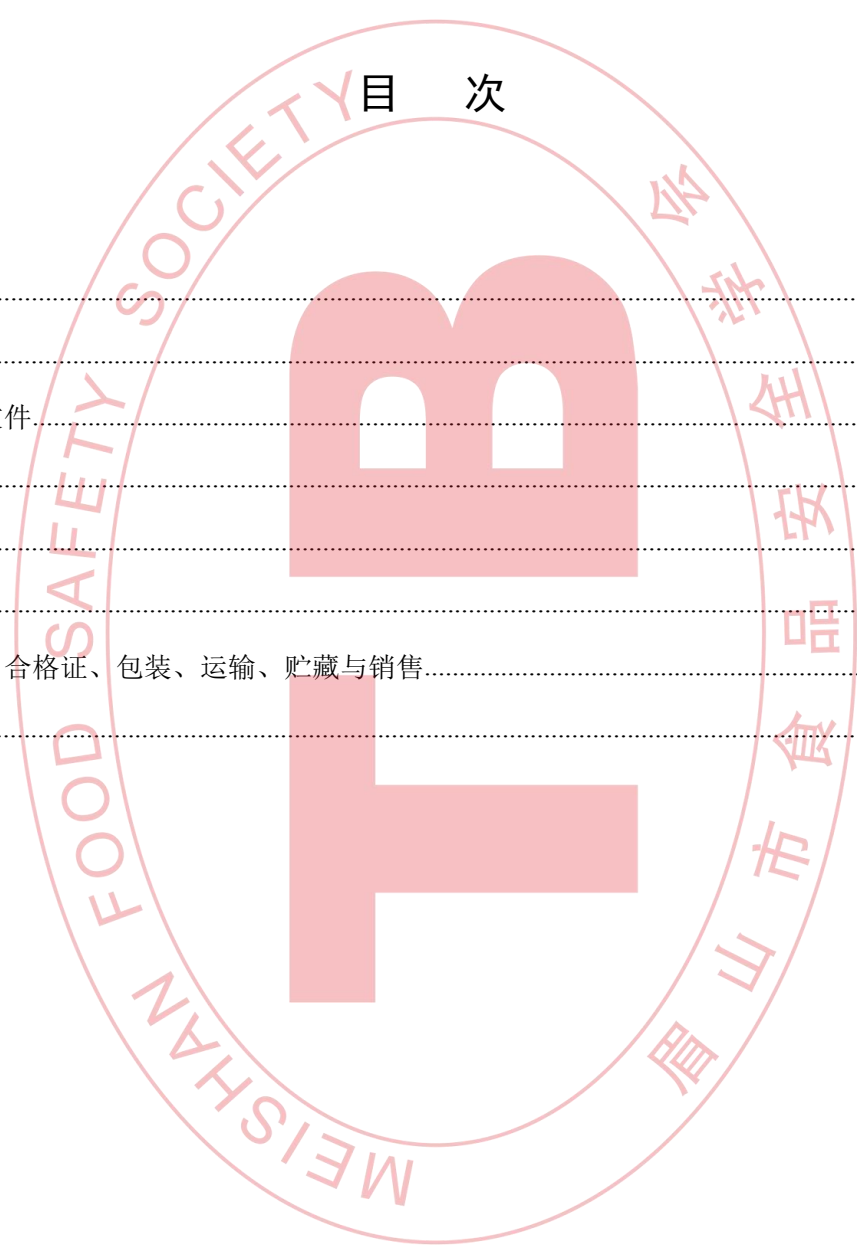
2020-11-30 发布

2020-11-30 实施

眉山市食品安全学会 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.....	2
4 技术要求.....	4
5 检验规则.....	6
6 标志、标签、合格证、包装、运输、贮藏与销售.....	7
附录 A.....	8



前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》及《中华人民共和国标准化法》，国家标准化管理委员会《团体标准管理规定》的规定，参照NY/T 426《绿色食品 柑橘类水果》、NY/T 844《绿色食品 温带水果》和GB/T 12947《鲜柑橘》标准，按照GB/T 1.1的规则起草。

本标准为首次制定。

本标准由眉山市食品安全学会(MSAH)提出、归口并负责解释。

本标准起草单位：四川省丹橙现代果业有限公司、眉山市经济作物站、眉山市食品安全学会、眉山市东坡区三苏源家庭农场、眉山市东坡果业有限公司。

本标准主要起草人：李永安、敖翔、何强、龙勇、唐晓慧、张树金、王小华、郑继辉、李治福。

眉山春橘

1 范围

本标准规定了眉山春橘的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮藏和销售。

本标准适用于本标准3.1所定义的产品。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 5009.218 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定
- GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法
- GB/T 12947 鲜柑橘
- GB/T 13607 苹果、柑桔包装
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 23584 水果、蔬菜中啮虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法
- GB 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- GB 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.113 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
- GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 426 绿色食品 柑橘类水果
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 844 绿色食品 温带水果
- NY/T 1189 柑橘储藏

T/MSAH 002-2020

NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法

NY/T 1456 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法

NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等 4 种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法

SN/T 0654 出口水果中克菌丹残留量的检测 气相色谱法和气相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 123 号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

眉山春橘

眉山市域境内，以不知火、春见、大雅柑、爱媛 38 号、沃柑、椪柑、清见、马克斗等为主要品种，在次年 1 月前后采收上市的柑橘果实。

3.2

不知火

由清见和中野 3 号椪柑杂交后代选出。果实成倒卵形或扁球形，蒂部多有短颈，顶部浅凹，果皮黄橙色，易剥皮，果肉橙色，可溶性固形物 $\geq 12\%$ ，单果重 250-350g，成熟期 3 月中旬。

3.3

春见

由清见和椪柑 F2432 杂交后代中选出。果实呈倒阔卵形或高扁圆形，果皮橙黄色，果面光滑，有光泽，油胞细密，易剥皮。果肉橙色，无核。可溶性固形物 $\geq 12\%$ ，单果重 200-300g，成熟期 2 月上旬。

3.4

大雅柑

由清见和新生系 3 号椪柑杂交后代中选出。果实阔卵圆形或高扁圆形，果皮橙黄色，果面光滑，有光泽，油胞细密，易剥皮，无核。可溶性固形物 $\geq 12\%$ ，单果重 200-300g，果实成熟期 2 月中旬。

3.5

爱媛 38 号

由南香柑和西子香杂交后代选出。果实圆形或卵圆形，深橙色，光滑，油胞细腻，果皮薄而光滑，无核。可溶性固形物 $\geq 11\%$ ，单果重 200-300g，成熟期 11 月上旬，可在 1 月前后采收上市。

3.6

沃柑

由“坦普尔”橘橙和“丹西”红桔杂交后代选出。果实扁圆形，果皮光滑，包着较紧，但易剥皮易分瓣，橙色或橙红色，果肉橙红色，汁胞小而短。可溶性固形物 $\geq 13\%$ ，单果重 130-200g，成熟期 3 月上旬。

3.7

椪柑

果实高扁圆形或扁圆形，果面橙黄色，易剥。可溶性固形物 $\geq 10.5\%$ ，单果重 180-250g，成熟期 11 月下旬，可在 1 月前后采收上市。

3.8

清见

由特罗维塔甜橙和宫川温州蜜柑杂交后代选出。果形扁圆，无核；果面橙黄色。可溶性固形物 $\geq 11\%$ ，单果重 250-350g，成熟期 4 月上旬。

3.9

马克斗

由宽皮柑橘和甜橙杂交后代中选出。果实扁圆形，果形端正、较整齐，果基与果顶平坦，果梗小。果皮深橙色或橙红色。可溶性固形物 $\geq 11\%$ ，单果重 120-180g，成熟期 3 月中旬。

3.10

果形

果实品种固有的性状和特征。

3.11

整齐度

果实品种固有特征大小，同一品种在同一级别的横径差异。

3.12

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。

3.13

腐烂果

已经局部腐烂或有腐烂迹象的果实。

3.14

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。

可滴定酸

果汁中所含有的可滴定酸总量，以柠檬酸计。

4 技术要求**4.1 产地要求****4.1.1 地理位置**

眉山市域境内，以平原和丘陵为主，海拔在800米以下。

4.1.2 土壤、环境、空气、水质

应符合NY/T 391的规定。

4.1.3 气候

年平均气温16.5℃以上，年有效积温5000℃以上，年日照939-1300小时，无霜期300天以上。四季分明，气候温和，雨量丰沛，雨热同季，无霜期长。冬无严寒，霜雪少见；夏无酷暑，雨量充沛；春季回暖早，升温平缓。

4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 投入品使用

农药和肥料使用应符合国家有关标准和法规的要求。

4.4 分等

在符合基本要求的前提下，对实施分等包装的，应符合GB/T 12947分等有关要求。

4.5 分级

同等别果依据果实横径大小分为六个级别，分别为3L、2L、L、M、S、2S,大于3L或小于2S级均视为等外级果品，见表1。

表1 眉山春橘鲜果级别要求

品种	级别					
	3L	2L	L	M	S	2S
不知火、春见、大雅柑、清见	110.0≤Φ<120.0	100.0≤Φ<110.0	90.0≤Φ<100.0	80.0≤Φ<90.0	75.0≤Φ<80.0	70.0≤Φ<75.0
爱媛38号	90.0≤Φ<95.0	85.0≤Φ<90.0	80.0≤Φ<85.0	75.0≤Φ<80.0	70.0≤Φ<75.0	65.0≤Φ<70.0
椪柑	80.0≤Φ<85.0	75.0≤Φ<80.0	70.0≤Φ<75.0	65.0≤Φ<70.0	60.0≤Φ<65.0	55.0≤Φ<60.0
沃柑、马克斗	75.0≤Φ<80.0	70.0≤Φ<75.0	65.0≤Φ<70.0	60.0≤Φ<65.0	55.0≤Φ<60.0	50.0≤Φ<55.0

注：Φ为果实横径

4.6 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求	检验方法
基本要求	果实达到完熟采摘，成熟状态应与市场一致；合理采摘；果实完整新鲜。	GB/T 8210
果形	具有该品种固有的形状，果蒂完整、无萎焉，果型端正。	
整齐度	具有该品种特征大小，整齐，不知火、春见、大雅柑、清见等品种3L、2L、L、M级别果实横径<10mm，其他果实横径<5mm。	
色泽	具有该品种固有的色泽，着色均匀，无色斑。	
质地与风味	具有该品种固有的质地与风味，无异味。	

4.7 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物 / (%)	≥ 10.5	GB/T 8210
可滴定酸（以柠檬酸计）/%	≤ 1.0	
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
砷（以As计）/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计）/ (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15

4.8 农药残留限量

应符合表4的规定。

表4 农药残留限量

项目	指标	检测方法
咪鲜胺(prochloraz)/(mg/kg)	≤ 5	NY/T 1456
啉虫脒(acetamiprid)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 20769; GB/T 23584
丙溴磷(profenofos)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 23200.8; GB 23200.113; NY/T 761
毒死蜱(chlorpyrifos)/(mg/kg)	≤ 1	GB 23200.8; GB 23200.113; NY/T 761; SN/T 2158
甲基硫菌灵(thiophanate-methyl)/(mg/kg)	≤ 5	NY/T 1680
克菌丹(captan)/(mg/kg)	≤ 5	GB 23200.8; SN/T 0654
阿维菌素(avermectins)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 23200.19; GB 23200.20
螺螨酯(spirodiclofen)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 23200.8; GB/T 20769

T/MSAH 002-2020

乙螨唑 (etoxazole) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 23200.8; GB 23200.113
氯氟氰菊酯 (cyhalothrin) / (mg/kg)	≤	0.2	GB 23200.8; GB 23200.113; GB/T 5009.146; NY/T 761
吡虫啉 (imidacloprid) / (mg/kg)	≤	1	GB/T 20769; GB/T 23379
多菌灵 (carbendazim) / (mg/kg)	≤	5	GB/T 20769; NY/T 1453
苯醚甲环唑 (difenoconazole) / (mg/kg)	≤	0.2	GB 23200.8; GB 23200.49; GB 23200.113; GB/T 5009.218

4.9 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.10 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.11 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.12 其他农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告要求。禁限用农药在柑橘果实中不得检出。

4.13 追溯信息的记录要求

应符合 GB/T 29373 及其他国家有关法律法规的规定。

5 检验规则

5.1 组批规则

同一生产单位、同一品种、同一等级、同一贮运条件、同一包装日期的柑橘作为一个检验批次。

5.2 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:

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

5.3 交收检验

5.3.1 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。检验的期限为货到产地站台 20 小时内检验,货到目的地 20 小时内检验。检验合格并附合格证的产品方可交收。

5.3.2 腐烂果:起运点无伤腐果,到达目的地不超过 3%。

5.4 判定规则

5.4.1 感官要求的总不合格品百分率不超过 7%,理化指标和农药残留指标均为合格,则该批产品判为合格。

5.4.2 当一个果实的感官质量要求有多项不合格时，只记录其中最主要的一项。单项不合格果的百分率按式(1)计算，结果保留一位小数。

$$\text{单项不合格果百分率 (\%)} = \frac{\text{单项不合格果的果数}}{\text{检验样本果的总个数}} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

单项不合格果的百分率之和为总不合格果百分率。

5.4.3 感官要求的总不合格品超过 7%，理化指标或农药残留指标有一项不合格，则该批产品判为不合格。

5.4.4 对包装、缺陷果检验不合格的产品，允许生产单位进行整改后申请复检。

6 标志、标签、合格证、包装、运输、贮藏与销售

6.1 标志、标签、合格证

应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 123 号《食品标识管理规定》，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品合格证应符合附录 A 要求。

6.2 包装

应符合 GB/T 13607 及相关的食品安全标准要求。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。产品不得与有毒、有害、有污染的物品混装混运。运输过程中果品环境温度高于 8℃，建议冷链运输。

6.4 贮藏

应符合 NY/T 1189 的规定。

6.5 销售

应符合 GB/T 12947 的规定。

附录 A

A.1 合格证基本样式

品牌
logo

食用农产品合格证

食用农产品名称:
数量(重量):
生产者盖章或签名:
联系方式:
产地:
开具日期:

追溯
二维码

我承诺对产品质量安全以及合格证真实性负责

不使用禁限用农药兽药

不使用非法添加物

遵守农药安全间隔期、兽药休药期规定

销售的食用农产品符合农药兽药残留食品安全国家标准

A.2 统一合格证基本样式，大小尺寸自定，内容应至少包含：产品名称、数量（重量）、种植生产者信息（名称、产地、联系方式）、开具日期、承诺声明等。若开展自检或委托检测的，可以在合格证上表示“自检合格”或“委托检测合格”；县级以上产业化重点龙头企业、绿色食品企业、有机农产品企业、农产品地理标志授权用标企业须在合格证上附件追溯二维码、产品品牌等信息。

A.3 承诺内容：种植生产者承诺不使用禁限用农药，不使用非法添加物，遵守农药安全间隔规定，销售的产品符合农药残留食品安全国家强制性标准，对产品品质安全以及合格证真实性负责。

A.4 开具方式：种植生产者自行开具，一式两联，一联出具给交易对象，一联留存一年备查。

A.5 开具单元：应以包装为单元，实行一包装一证，鼓励一品一码，张贴或悬挂或印刷在包装材料表面。散装产品应以运输车辆或收购品类为单元，实行一车一证或一批一证或一品一证，随附同车或同批次或同品类使用。