

NY

海南名牌农产品标准

DBHN/008—2014

海南名牌农产品 绿橙

2014-12-15 发布

2015-1-1 实施

海南省农业厅 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由海南省农业厅提出。

本标准起草单位：中国热带农业科学院分析测试中心、琼中黎族苗族自治县农业技术推广服务中心。

本标准主要起草人：尹桂豪、刘春华、黎舒怀、廖孝文、乐渊、杨海中、李春丽、项秋兰。

海南名牌农产品 绿橙

1 范围

本标准规定了海南名牌农产品绿橙的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存及销售。

本标准适用于海南名牌农产品绿橙的评选认定。

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 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 6543 瓦楞纸箱

GB/T 8210 出口柑桔鲜果检验方法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 12947 鲜柑桔

NY/T 1189 柑桔贮藏

NY 5013 无公害食品 林果类产品产地环境条件要求

NY/T 5015 无公害食品 柑桔生产技术规程

DB460035/T 1 绿橙种苗

DB460035/T 2 绿橙生产技术规程

3 术语和定义

GB/T 12947确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

海南名牌农产品

在海南省内生产、经评选认定获得“海南名牌农产品”称号、并获准使用“海南名牌农产品”标志的农产品。

3.2

绿橙

海南行政区域内生产，具有果型近圆形，皮薄，果皮绿色至黄绿色，果肉橙色，化渣率高，酸甜适宜的一种改良橙。

4 要求

4.1 种植环境要求

应符合NY 5013要求。

4.2 生产管理要求

应依据DB460035/T 2，制定相应的生产管理要求，做好相应的记录。

4.2.1 园地选择

宜选择平地及坡度25°以下的缓坡地，栽植行为南北走向；坡度在6°~25°的山地、丘陵地，栽植行

与梯田走向相同。

4.2.2 苗木

应符合DB460035/T 1的要求，须采用经当地植物检疫部门检疫合格的苗木。

4.2.3 栽植

栽植时间以春季、秋季为宜，平地应筑墩定植，挖穴：长×深×宽为1.5 m×0.6 m×0.6 m，每667 m²栽植40株~50株；山地应筑水平梯地或撩壕。

4.2.4 土壤管理

4.2.4.1 深翻扩穴

一般在秋季进行，从树冠外围滴水线处开始，逐年向外扩展。挖深×宽为0.4 m×0.5 m的施肥沟，填入绿肥、秸秆或腐熟的人畜粪尿、堆肥、厩肥和饼肥等有机肥，盖上土壤，然后沟内灌足水分。

4.2.4.2 培土

应在冬季进行，可用无污染的塘泥、河泥、沙土或园附近的肥沃土壤培土，厚度8 cm~10 cm。间作或生草：以豆科植物为主，要求与绿橙无共生性病虫害，浅根、矮秆，不间作的行间可让其自然生草。并适时割草覆盖于树盘内，厚度10 cm~15 cm，覆盖物应与树干接触。及时除去恶性杂草。

4.2.5 施肥

4.2.5.1 幼树施肥

以氮肥为主，配合施用磷肥、钾肥，少量多次使用。在每次枝梢萌芽期及老熟期各施肥1次（即“一梢二肥”）。1年~3年生幼树单株施纯氮0.2 kg~0.4 kg，氮、磷、钾比例以1：0.3~0.4：0.6为宜。

4.2.5.2 结果树施肥

以生产100 kg绿橙果施纯氮0.6 kg~0.8 kg，氮、磷、钾比例以1：(0.4~0.5)：(0.8~1.0)为宜。根据树体营养诊断适量施用微量元素。采果后施足量的基肥及有机肥，氮施用量占全年的40%~50%，磷施用量占全年的20%~25%，钾施用量占全年的30%。

4.2.6 水分管理

遇干旱应及时灌溉。多雨季节应及时排除积水，疏通排灌系统。

4.2.7 整形修剪

树形通常采用自然圆头形。修剪一般分冬季修剪和夏秋修剪，运用抹芽、短截和疏枝等修剪方法控制徒长枝，形成丰产稳产的良好树冠结构。植株封行后及时进行回缩。

4.2.8 病虫害防治

采取预防为主，综合防治的原则，合理采用农业、生物、物理和化学等防治手段。着重防治黄龙病、溃疡病、疮痂病、裂果病、黑斑病、红蜘蛛、木虱、疥虫、蓟马、蚜虫、潜叶蛾等病虫害。要掌握适期喷药，科学用药。农药使用准则按照NY/T 5015实施，采摘前30 d，禁止使用化学农药。

针对黄龙病，要做好检疫同时，防治传播媒介，及时清除病株，及时防治木虱，春、夏、秋三季“三梢”嫩梢抽发期，当梢长达1~2 cm时，调查监测木虱的消化情况，及时做好防治。

4.2.9 采摘

鲜销果应在果实正常成熟，表现出本品种固有的品质特征时采收。采果应从树的最低和最外围的枝条开始，逐渐向上和向内。采果宜在晴天早上露水干以后进行。采收时应用剪刀剪果，要求一果两剪，果蒂完整。贮藏果比鲜销果宜早7 d~10 d采收。采收时轻拿轻放，避免机械伤。

4.2.10 保鲜处理

批量采收运销、贮藏的果实，应通过采后处理，具体按NY/T 1189执行。

4.3 等级规格

4.3.1 基本要求

果实达到适当成熟度采摘，具有本品种特有的性状，果肉橙色，无异味。不得有严重枯水、水肿、内裂和腐烂。

4.3.1.1 规格

果实规格划分按表1规定执行。

表1 果实规格

项目	规格	
	L(大)	M(中)
果实横径 (d) /mm	75<d≤80	65≤d≤75

4.3.1.2 等级

在符合基本要求的前提下，等级应符合表2的要求。

表2 等级要求

项目	特级	一级	二级
色泽	绿色至黄绿色		
果型	近圆形，端正	近圆形，较端正	近圆形，较端正，无明显畸形
洁净度	果面洁净、果皮光滑	果面洁净、果皮光滑	果面洁净、果皮轻度粗糙
缺陷	无疤痕、锈斑、病斑、害虫和药迹等附着物、无损伤、褐色油斑、枯水、水肿、内裂等一切变质和有腐烂象征的果	疤痕、网纹、锈斑、害虫和药迹等附着物面积合并计算不超过总果数5%，无重伤、褐斑、枯水、水肿、内裂等变质和腐烂象征的果	疤痕、网纹、锈斑、病斑、害虫和药迹等附着物面积合并计算不超过总果数的10%，无严重枯水、水肿变质果和有腐烂果

4.4 理化指标

各等级果理化指标应符合表3要求。

表3 理化指标

项 目	指 标		
	特级	一级	二级
可食率，% ≥	72		
可溶性固形物，% ≥	12	11	10.5
总酸量，% ≤	0.40	0.45	

4.5 卫生指标

应符合GB 2762和GB 2763及国家、海南省相关法律法规的规定。

5 试验方法

5.1 取样方法

按GB/T 8855有关规定执行。

5.2 果实规格

按GB/T 8210规定执行。

5.3 感官检验

将样品放于洁净的瓷盘中，在自然光下肉眼观察样品的形状、颜色、光泽和果实均匀度，并品尝，腐果、裂果、机械伤、疤痕及药迹用目测后记录果实数量，果实横径用游标卡尺测量。如果一个样品同时出现多种缺陷，选择一种主要的缺陷，按一个缺陷计。不符合相应等级规范的产品百分率按公式(1)计算，结果保留一位小数。

$$X(\%) = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X—单项不符合相应等级规范的产品百分率，单位为百分率(%)；

m_1 —单项不符合相应等级规范的产品数量，单位为个；

m_2 —检验样品的数量，单位为个。

各单项不符合相应等级规范的产品百分率之和即为总不合格百分率。

5.4 理化指标

5.4.1 可食率

按GB/T 8210规定执行。

5.4.2 可溶性固形物

按GB/T 8210规定执行。

5.4.3 总酸

按GB/T 8210规定执行。

5.5 卫生指标

按GB 2762和GB 2763及国家、海南省相关法律法规的规定执行。

注：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标准规定的限量值要求时，在检测时可采用。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产单位、同一产地、同一等级、同一包装、同一贮存条件下的绿橙为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按GB/T 8855规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 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进行检验，有下列情形之一者应进行型式检验。

- a) 每年采摘初期；
- b) 申请对产品进行判定或进行年度抽查检验；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- e) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求。

6.3.2 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验，交收检验内容包括等级、规格、净含量、可溶性固形物、标志和包装。检验合格后方可交收。

6.4 判定规则

6.4.1 园地规划、苗木繁育、果园管理符合4.1~4.2的要求，产品理化指标、卫生指标符合4.3、4.5要求，等级符合4.4中的二级及以上要求，可认定为海南名牌农产品绿橙。

6.4.2 园地规划、苗木繁育、果园管理、生产档案记录、产品质量指标不满足第四章中的要求或者等级达不到第四章中的二级要求的，不可认定为海南名牌农产品绿橙，作为一般商品果处理。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

绿橙的销售和运输包装均应标注海南名牌农产品标志，并标明产品名称、品种、等级、产地、包装日期、生产单位、数量或净含量、执行标准代号、产品追溯号等标识。

7.2 包装

果品装箱应排列整齐，果箱内衬垫果材料，衬垫果实用材料应清洁，无毒无害，质地柔软。果用纸

箱应符合 GB/T 6543 规定。

7.3 运输

7.3.1 运输要求快捷、通风、严禁日晒雨淋、防受潮、虫蛀、鼠咬。装卸时应轻拿轻放。

7.3.2 运输工具的装运舱体应清洁、干燥、无异味、无毒。

7.4 贮存

7.4.1 常温贮存时按 NY/T 1189 规定执行。

7.4.2 冷库贮存要求经 1d~2d 预冷，达到最适温度，冷库最适温度 3℃~5℃，相对湿度不低于 85%。

8 销售

8.1 销售等级

批发销售等级应符合本标准等级规定。

8.2 销售质量

应标明名称、等级、产地和产品追溯号，不准使用虚假信息和假冒品名，不得混杂销售。

8.3 销售场地

销售场地应干净、卫生。禁止与有毒、有异味的物品混放。
