

# 团 体 标 准

T/SZS 2002—2025  
代替 T/SZS 2002—2019

供深食品 橘

ZHEN PIN—Tangerine

(征求意见稿)

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件代替了T/SZS 2002—2019《供深食品 橘》，与T/SZS 2002—2019相比，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为：圳品 橘；
- 修订了术语和定义；
- 修订了安全要求；
- 修订了检验方法；
- 增加了检验规则；
- 增加了标签和标识
- 增加了包装、贮存和运输。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 002—2019。



# 圳品 橘

## 1 范围

本文件规定了圳品 橘的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、贮存和运输。  
本文件适用于橘。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB/T 12947 鲜柑橘
- GB/T 13607 苹果、柑桔包装
- GB/T 29370 柠檬
- NY/T 1189 柑橘储藏
- NY/T 426 绿色食品 柑橘类水果
- T/SZS 1010 供深食品 柑橘类水果质量安全基础要求

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 安全要求

### 4.1 感官要求

橘的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	来源
果形	具有该品种特征果形，形状一致，果蒂完整、平齐，无萎蔫	NY/T 426
色泽	具有该品种成熟果实特征色泽，着色均匀	
果面	洁净	
风味	具有该品种特有的香气，汁液丰富，酸甜适度，无异味	
果实缺陷	无机械伤、伤、裂果、亦伤、腐烂成象:允许单果有轻数的日灼、干疤、油斑、网纹、病虫害斑等缺陷,但单果所点不超过 4 个,小果型品种每个斑点直径≤1.5 mm,其他果型品种	

	每个斑点直径<25mm、无水肿、节水果, 允许有极轻微浮皮果	
--	--------------------------------	--

#### 4.2 理化要求

橘的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求		来源
	宽皮柑橘类	杂交柑橘类	
可溶性固形物/%	$\geq 9.5$	$\geq 11$	NY/T 426
可滴丁酸/(g/100 g)	$\leq 1.0$	$\leq 1.0$	
维生素 C/(mg/100 g)	$\geq 10.0$	$\geq 20.0$	

#### 4.3 安全要求

橘的安全要求应符合T/SZS 1010的规定。

#### 4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 检验方法

本文件涉及的项目指标, 优先采用满足检测要求的相关检测方法标准, 若暂无对应检测方法, 则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批规则

同一生产单位、同品种、同等级、同一贮运条件、同一包装日期的柠檬果实作为一个检验批次。

#### 6.2 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, 结果差异较大时;
- 因人为或自然因素使生产或贮藏环境发生较大变化时;
- 交易双方提出型式检验要求时;
- 国家市场监管机构或主管部门提出型式检验要求时。

#### 6.3 交收检验

每批产品交收前, 生产单位都应进行交收检验, 其内容包括包装、标志、标签、缺陷果率, 感官及果实横径的检验。检验的期限为货到产地站台24h内检验, 货到目的地48h内检验, 检验合格并附合格证的产品方可交收。

## 6.4 判定规则

6.4.1 感官要求的总不合格品不超过 7%，理化指标和安全指标均为合格，则该批产品判为合格。

6.4.2 当一个果实的感官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。

单项不合格果的百分率=单项不合格果的个数/检验样本果的总个数×100% .....(1)

注：单项不合格果的百分率之和为总不合格果百分率。

6.4.3 感官要求的总不合格品超过 7%，或理化指标不合格项超过两项，或安全要求有一项不合格，或标志不合格品，则该批产品判为不合格。

6.4.4 安全要求出现不合格时，允许另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项指标不合格，若复检合格，则需再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果作判定依据。

6.4.5 对包装、标志、缺陷果不合格的产品，允许生产单位进行整改后申请复检。

## 7 标签和标识

包装箱上应标明品名、品种、产地、执行标准编号、果品质量等级、规格、毛重（kg）、个数或净含量（kg）、装箱日期。图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

#### 8.1.1 包装箱

果箱要求清洁、干燥、牢固，无毒、无害。其他应符合GB/T 13607的规定。

#### 8.1.2 捆扎材料

选用宽度≥ 60mm的无水胶带。

#### 8.1.3 包装物要求

8.1.3.1 装箱果品应排列整齐。衬垫材料应柔软、干净、无污染，轻便，有一定缓冲性。

8.1.3.2 纸箱应留有若干个 $\phi > 2\text{cm}$ 小通风孔，通风孔的总面积不大于纸箱侧面的 10%。

### 8.2 运输

8.2.1 不同型号包装箱应分开装运。运输工具应清洁、干燥。

8.2.2 装卸、搬运时应轻拿轻放，严禁乱丢乱扔。堆码高度应控制在 6 层以内。

8.2.3 交运手续力求简便、迅速，运输时严禁日晒、雨淋，注意防冻。不得与有毒有害物品混运。

### 8.3 贮存

8.3.1 常温贮存按 NY/T 1189 规定执行。

8.3.2 冷库贮存时应经 2 d~3 d 预冷后达到最终冷藏温度方可入库冷藏，冷藏库内保持温度为 10℃~15℃，相对湿度为 80%~90%。

8.3.3 应分等级、包装规格堆放，批次应分明，堆码整齐，堆放和装卸时应轻搬轻放。

8.3.4 贮存场地应干净、卫生。不得与有毒、有害、有异味物品混放。





## 参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法: 国家市场监督管理总局令第70号. 2023年
-