

DB4401

广 州 市 地 方 标 准

DB4401/T 255—2024

桂味荔枝

Guiwei litchi

2024-04-03 发布

2024-05-03 实施

广州市市场监督管理局 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。

本文件由广州市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：广州市增城区农业科学研究所、广州市东林生态农业发展有限公司。

本文件主要起草人：郭日潮、肖旭林、姚达行、刘志强、刘成枝、刘镜超、曹春如、朱文忠、何彩霞、李镜华、刘仕明、姚建秋、周文婷、黄江燕、钟丽芳、谢耀均、谢铜波。

桂味荔枝

1 范围

本文件规定了桂味荔枝的术语和定义、要求、栽培技术要点、检验方法、检验规则、贮存、标签和标识、包装和运输。

本文件适用于桂味荔枝鲜果。

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 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量
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- NY/T 5344.4 无公害食品 产品抽样规范 第4部分：水果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桂味荔枝 Guiwei litchi

无患子科荔枝属，具该品种特有的龟裂片凸起、爽脆细嫩、桂花香味等形态特征的荔枝品种。

3.2

焦（小）核果 aborted or small seeded fruit

果实发育过程中种子的胚完全败育或部分败育退化而形成的果核细小的荔枝果实。

3.3

裂果 cracking fruit

果皮开裂的果实。

3.4

机械伤果 fruit with mechanical damage

因外力碰撞、摩擦与挤压造成的摩擦伤、刺伤、碰伤、压伤等机械力作用而受损的果实。

3.5

异味果 fruit with abnormal smell or taste

产生不正常气味和滋味的果实。

4 要求

4.1 果实特征

果实椭圆形或近圆形，果肩平，果顶浑圆；果皮鲜红或淡红，部分果实的果肩上带墨绿色斑块，皮薄而脆，果皮缝合线明显；龟裂片凸起呈不规则圆锥形，裂片峰尖锐刺手；果肉乳白色，爽脆细嫩，清甜汁多，具桂花香味。

4.2 等级规格

应符合表 1 的规定。

表 1 等级规格指标

项目	指标	
	一等品	二等品
基本要求	符合本文件 4.1 的要求；果实新鲜、成熟适度、大小均匀、果形正常、色泽均匀、果面洁净、具有该品种正常的品质风味	
果实规格(个/kg)	≤50	≤55
单果重(g)	≥20.0	≥18.0
焦(小)核果率(%)	≥50	
不合格果率(%)	病虫果率、裂果率、机械伤果率、异味果率、异品种果率等合计≤3	病虫果率、裂果率、机械伤果率、异味果率、异品种果率等合计≤5

4.3 安全指标

按 GB 2762 和 GB 2763 的规定执行。

4.4 理化指标

可溶性固形物含量≥18%，可食率≥70%。

5 栽培技术要点

5.1 建园

选择红壤、赤红壤土壤，有机质含量丰富、保水保肥力强、排水良好、地下水位低，开阔向阳、避风寒的丘陵、山地及缓坡地建园。

5.2 种苗选择

种苗高 45 cm 以上、径粗 1 cm 以上（圈枝苗 2 cm 以上），二次梢老熟，生长壮旺，无病虫害。

5.3 种植

宜春植或秋植，种植后浇透定根水。一般株距 5 m～6 m，行距 6 m～8 m。

5.4 土壤管理

5.4.1 扩穴深翻改土

每年秋梢老熟后在树冠滴水线外围开深 40 cm～60 cm、宽 50 cm 左右的条状沟或环形沟，每株分层压入腐熟有机肥、绿肥、杂草、树叶及土杂肥等，土壤酸性大的果园全园撒施 50 kg～75 kg 生石灰。

5.4.2 土壤覆盖

种植后1年~2年树盘覆草，厚度5 cm~10 cm。株行间间种短期绿肥、牧草、豆科作物等。

5.4.3 中耕除草、培土

提倡生草法，保留良性杂草。园地宜采用人工或机械除草。结合施肥，每年中耕除草、培土2次~3次。

5.5 施肥管理

5.5.1 施肥原则

以有机肥为主，化学肥料为辅。肥料的使用执行 NY/T 496 的规定。

5.5.2 幼年树施肥

定植后一个月施肥，勤施薄施，“一梢二肥”，根据生长情况喷施叶面肥。

5.5.3 结果树施肥

有机肥与无机肥结合施用，配合根外追肥，施肥量根据土壤肥力检测情况而定。

5.6 水分管理

在荔枝秋梢抽生期、花穗抽生期、盛花期、果实生长发育期遇干旱应及时灌水（或喷水），保持土壤湿润。灌溉用水质量符合 NY/T 5010 的规定。遇连续大雨或暴雨，应及时排除园内积水。

5.7 整形修剪

宜将荔枝树整形修剪成开心形树冠。合理剪除过密枝、荫枝、弱枝、交叉枝、重叠枝、下垂枝、病虫枝、落花落果枝、枯枝等。

5.8 培养秋梢

应根据树势强弱确定当年的放梢次数。一般幼年树放3次梢，青壮年结果树放2次梢，老树和弱树放1次梢。末次梢抽出适宜时间是9月下旬至10月上旬。

5.9 控梢促花和保果

可选用断根、环割（或环剥）、喷施多效唑（或烯效唑）和乙烯利等方法控梢促花。如抽出冬梢，应在小叶未展开前及时杀除。可选用乙氧氟草醚杀冬梢；生长壮旺的壮年树在雌花始花至谢花后15 d环割保果。环割深度刚达木质部。在雌花谢后5 d~10 d，喷施植物生长调节剂保果。

5.10 病虫害防治

贯彻“预防为主、综合防治”的植保方针，坚持以“农业防治为基础，物理防治、生物防治、化学防治相结合”的综合防治原则。主要病害有霜疫霉病、炭疽病等；主要虫害有荔枝蒂蛀虫、荔枝蜡蛾、尺蠖类、蚧壳虫类、瘿螨等。

6 检验方法

6.1 感官检验

将样品铺放在检验台上，在自然光线下，采用目测、手摸、口尝、鼻闻等感官检测方法对样品的新鲜度、成熟度、均匀度、洁净度、果形、色泽、焦（小）核果、不合格果（病虫果、裂果、机械伤果、异味果、异品种果）、品质风味等进行鉴评、检验、记录。在同一果实上同时符合两项及其以上不合格果指标的，只记录其中对品质影响较重的一项。

果实病虫害主要用目测或用 10 倍放大镜（超过 10 倍时，应当在检验报告中说明）检验其外观症状。若发现果实外部有病虫害症状，或外观尚未发现异常而对果实内部有怀疑者，应随机取样数个用小刀进行切割检验，如发现果蒂内部有虫粪或果实有内部病变时，应增加切割数量加以检查。

检验时，随机抽取样果 100 个，检验焦（小）核果以及各种不符合规定的果实，并正确记录，按公式(1)计算百分率，算至小数点后一位。

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

式中：

X ——焦（小）核果率或单项不合格果率（%）；

m_1 ——焦（小）核果数或单项不合格果果数(个)；

m_2 ——检验总果数(个)。

各单项不合格果率的总和即为该批荔枝不合格果率。

6.2 果实规格

在样品中随机抽取 2 kg，用感量为 0.1 g 的天平称量，计算 1 kg 中荔枝的个数。

6.3 单果重

随机抽取样果 100 个，用感量为 0.1 g 的天平称量，计算其平均单果重。

6.4 理化指标

6.4.1 可溶性固形物

按 NY/T 2637 的规定执行。

6.4.2 可食率

在样品中随机抽取样果 100 个，用感量为 0.1 g 的天平称总果重，然后将果皮、果肉和种子分开，称量果皮加种子的重量。按公式(2)计算百分率，精确至小数点后一位。

$$y = \frac{w_1 - w_2}{w_1} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

y ——可食率，单位为百分号（%）；

w_1 ——测定全果重量，单位为克（g）；

w_2 ——测定的果皮+种子重量，单位为克（g）。

6.5 安全指标

按 GB 2762 和 GB 2763 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

凡同产地、同等级、同一日采收的果可作为一个检验批次。

7.2 抽样

按NY/T 5344.4的规定执行。

7.3 检验分类

7.3.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即按本文件规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 前后两次交收检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

7.3.2 交收检验

每批次产品交收前，生产单位都应进行交收检验。交收检验内容包括果实特征指标、等级规格指标、包装、标识，检验合格方可交收。

7.4 判定规则

7.4.1 合格判定

基本要求（见表 1）、安全指标、理化指标全部符合，则判该批次产品为合格。

7.4.2 等级品判定

对符合一等品等级规格指标的合格品判该批次为一等品，对符合二等品等级规格指标的合格品判该批次为二等品。

7.5 复检

包装、标识不合格时，允许整改后重新申请复检一次。基本要求（见表 1）和安全指标不合格不进行复检。

8 贮存、标签和标识、包装和运输

8.1 贮存

果实采摘后置于阴凉处或用湿毛巾遮盖果面，分拣后，进入冷库，宜在5℃～7℃温度中贮存。贮存场地防晒防雨、安全、无异味。

8.2 标签和标识

按GB/T 32950的规定执行。

8.3 包装和运输

同一最小包装单元内的果实，应为同一批次、同一等级、同一品种和同一产地。包装和运输按

DB4401/T 255—2024

GB/T 33129的规定执行。
