

# DB 4408

## 湛江市地方标准

DB 4408/T 4—2023

代替 DB 4408/T 4—2020

### 地理标志产品 覃斗芒果

地方标准信息服务平台

2023-09-11 发布

2023-10-11 实施



## 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》、GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》的规定起草。

本文件代替 DB 4408/T 4—2020, 与 DB 4408/T 4—2020 相比, 除结构调整和编辑性改动外, 主要技术变化如下:

- a) 更改了感官特征 (见 6.2, 2020 年版的 6.2);
- b) 更改了总酸的描述和试验方法 (见 6.5、7.3.2, 2020 年版的 6.5、7.3.2);
- c) 增加了总糖指标和试验方法 (见 6.5、7.3.3);
- d) 更改了维生素 C 指标 (见 6.5, 2020 年版的 6.5);
- e) 更改了可食率指标和试验方法 (见 6.5、附录 B, 2020 年版的 6.5、附录 B)。

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。

本文件由广东画景农业科技有限公司提出。

本文件由湛江市市场监督管理局归口。

本文件起草单位: 广东画景农业科技有限公司、广东省湛江市质量技术监督标准与编码所、广东省湛江市质量计量监督检测所、湛江市食品药品检验所、精益和泰质量检测股份有限公司、湛江市标准化协会、湛江市农业科学研究院、雷州市市场监督管理局。

本文件主要起草人: 陈海龙、罗史南、陈雄进、周世红、章建设、吴立夏、付光中、蔡秋萍、刘定、郑景娇、王秀桥、胡伟群、袁锦浩、田迎新、谭惠仁、王松标、尹参、骆恩越、何永生、赖明威、叶梓颖、刘德、张红云、冯恩友。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

- 2020年首次发布为 DB 4408/T 4—2020;
- 本次为第一次修订。

地方标准信息服务平台



# 地理标志产品 覃斗芒果

## 1 范围

本文件界定了地理标志产品覃斗芒果的术语和定义，规定了保护范围、种植要求、果实品质要求，描述了试验方法，给出了检验规则，同时对产品标签、标志、包装、运输、贮藏要求做出了规定。

本文件适用于中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局公告 2005 年第 118 号批准保护的覃斗芒果。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 15034 芒果 贮藏导则
- GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- 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 2742 水果及制品可溶性糖的测定 3,5-二硝基水杨酸比色法
- NY/T 3011 芒果等级规格
- NY/T 3333 芒果采收及采后处理技术规程
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**覃斗芒果** tandou mango

产于地理标志保护范围内，符合本文件要求的芒果。

#### 4 地理标志产品保护范围

覃斗芒果地理标志产品保护范围以国家质量监督检验检疫总局公告 2005 年第 118 号规定的范围为准，为广东省雷州市的覃斗、北和、乌石、英利等 4 个镇现辖行政区域。覃斗芒果地理标志产品保护范围应符合附录 A 的规定。

#### 5 种植要求

##### 5.1 自然环境

本文件的保护范围属于亚热带海洋性季风气候，年日照时数约 2047 h，年平均气温约 23.2℃，年平均降雨量约 1641 mm，全年无霜，光热资源丰富，有利于芒果成花座果、发育和果实品质形成。

##### 5.2 品种

选择适宜本区域栽培的早中熟优良品种，要求抗病性、抗逆性强，经济性状佳，商品性能好的品种，如椰香芒（俗称旦芒、蛋芒）、台农 1 号、紫花 3 号芒、红象牙 9 号、红芒 6 号等。

##### 5.3 育苗

###### 5.3.1 苗圃地选择

选择地势平坦，背风向阳，土壤肥沃疏松，排灌方便的壤土或沙壤土地块。

###### 5.3.2 砧木选择

选择抗性好，根系发达，寿命长，与接穗亲和力强的品种作为砧木；砧木种子用的果实应选自生长健壮的母树，且种子充分成熟、饱满、新鲜、无病无虫。

###### 5.3.3 种子处理

种子取出后，洗去果肉，晾干备用，需在 5 天内播种，播种前宜剥去种子外壳，取出种仁，经杀菌处理后播种，待砧木茎粗达到 1 cm 左右时即可嫁接。

###### 5.3.4 接穗要求

从采穗圃中，选生长健壮、无病虫、品种纯正的母树上发育正常、芽眼饱满、完成木质化的当年生枝条作接穗。

###### 5.3.5 苗木出圃要求

苗木品种纯正，亲和性良好，根系发达，须根多，植株健壮。

#### 5.4 建园与栽培管理

##### 5.4.1 建园与定植规格

芒果园宜选择在向阳，坡度 20° 以下地块建园，土质为砖红壤，pH 值 5.5~6.5，土层深厚肥沃，地势较开阔且排灌方便。定植规格为 (3~4) m × (3~4) m。

#### 5.4.2 整形和修剪

为培养丰产型树冠，幼树修剪以整形为主；结果树修剪宜在采果后1个月内进行，以回缩修剪为主，剪掉病虫枝、下垂枝、阴枝、直立枝等，培育健壮老熟秋梢。

#### 5.4.3 肥水管理

肥料种类及使用应符合NY/T 394的规定。以有机肥为主，化肥为辅。幼年树以勤施薄施为原则，实行一梢两肥，施肥量随树体长大而增加。结果树施好促梢、壮梢、保花保果和壮果肥。注意防旱灌水，灌溉用水应符合NY/T 5010的规定。

#### 5.4.4 病虫害防治

病虫害防治应贯彻“预防为主、综合防治”的植保方针。提倡生物防治和物理防治，根据病虫害发生规律，科学合理使用化学防治技术。农药使用应符合NY/T 393和GB/T 8321（所有部分）的规定。

#### 5.5 果实采收

采收期一般在5月~7月，宜晴天采收，采果时应避免机械损伤，采收果实成熟度参考GB/T 15034执行，采收后处理参考NY/T 3333执行。

### 6 果实品质要求

#### 6.1 基本要求

果实发育充分，达到适当的成熟度，具有该品种芒果固有的特征，新鲜、完好、果面光洁、无腐烂变质、无明显坏死斑块、无机械损伤、无异常气味和味道。

#### 6.2 感官特征

皮色新鲜，青里透黄，着色良好有光泽，外观亮丽，果实大小均匀，果形卵圆形或象牙形，卵圆形单果重100g~200g，象牙形单果重250g~400g；肉色蛋黄嫩滑，核小肉厚，纤维少，食用率高；香味浓郁，风味独特，糖分高，口感好；耐贮运，货架期较长。

#### 6.3 果实分级

在果实符合基本要求和感官特征的情况下，覃斗芒果果实分级的质量等级要求应符合表1的规定。

表1 覃斗芒果质量等级

项目	优级品	一级品	二级品
果形	具有该品种的特征，无畸形，大小均匀	具有该品种的特征，无明显变形	具有该品种特征，允许有不影响产品品质的果形变化
色泽	果实色泽正常、着色均匀	果实色泽正常，75%以上果面着色均匀	果实色泽正常，35%以上果面着色均匀
缺陷	果皮光滑，基本无缺陷，单果斑点不超过2个，每个斑点直径≤2.0mm	果皮光滑，单果斑点不超过4个，每个斑点直径≤3.0mm	果皮光滑，单果斑点不超过6个，每个斑点直径≤3.0mm

#### 6.4 等级容许度

6.4.1 优级品允许有不超过5%重量或数量的果实不符合优级要求，但应符合一级品要求。

6.4.2 一级品允许有不超过10%重量或数量的果实不符合一级要求，但应符合二级品要求。

6.4.3 二级品允许有不超过10%重量或数量的果实不符合二级要求，但应符合基本要求。

### 6.5 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物（20℃，折射仪法），%	15.5~20.5
总酸（以柠檬酸计），g/kg	0.8~6.5
总糖（以可溶性糖计），%	14.5~16.2
维生素C，mg/100g	80~132
可食率，%	67~73

### 6.6 安全性指标

#### 6.6.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

#### 6.6.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。

### 6.7 净含量

若产品为定量包装，净含量要求见国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 7 试验方法

### 7.1 基本要求、感官

将样品置于洁净的台面上，用目视鼻嗅口尝法检测。

### 7.2 等级要求

按 NY/T 3011 规定的方法检测。

### 7.3 理化指标

#### 7.3.1 可溶性固形物

按 NY/T 2637 规定的方法检测。

#### 7.3.2 总酸

按 GB 12456 规定的方法检测。

### 7.3.3 总糖

按 NY/T 2742 规定的方法检测。

### 7.3.4 维生素 C

按 GB 5009.86 规定的方法检测。

### 7.3.5 可食率

按附录 B 规定的方法检测。

## 7.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检测。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一产地、同一品种、同一批采收的芒果作为一个组批。

### 8.2 抽样方法

采取随机抽样，抽样量应满足检测需求，每组批样品抽样量不少于 30 个（或不少于 5 kg）。

### 8.3 成品检验

8.3.1 每批采收的覃斗芒果进行成品检验定等级包装。

8.3.2 检验项目：基本要求、感官、质量等级。

### 8.4 判断规则

8.4.1 经检验符合本文件要求的产品，该批产品按本文件判断为相应等级的合格产品。

8.4.2 安全性指标有项目不合格，则判定该批为不合格产品。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮藏

### 9.1 标签

符合本文件规定的覃斗芒果可标示地理标志产品专用标志，定量包装的产品应标明产品的品种名称、等级、净含量、产地、采摘日期，宜标示单果重量范围值。

### 9.2 标志

地理标志产品专用标志见国家知识产权局发布的《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的公告（第 354 号）。其他包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.3 包装

包装容器应符合 GB/T 34343 的规定，包装材料应符合 GB/T 34344 的规定；外包装如用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 9.4 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染。运输中不得与有毒、有害、有异味的物品混运。运输途中严禁日晒、雨淋、激烈的震动和碰撞，避免损坏包装箱和影响鲜果质量。

#### 9.5 贮藏

按 GB/T 15034 的规定执行。

地方标准信息服务平台

附录 A  
(规范性)

覃斗芒果地理标志产品保护范围图

覃斗芒果地理标志产品保护范围为图 A.1 中黄色部分所示,为广东省雷州市的覃斗、乌石、北和、英利等 4 个镇的现辖行政区域内。



图A.1 覃斗芒果地理标志产品保护范围图

地方标准信息服务平台

附录 B  
(规范性)  
可食率的试验方法

B.1 原理

可食率为整果去除不可食部分（果皮、果核）后的质量与整果质量的比值。

B.2 仪器设备

分度值 0.1 g，载重 5 kg 的衡器。

B.3 操作步骤

取样果（10个），称整果质量 $m_1$ ，将果实不可食部分（果皮、果核）去除后称量 $m_2$ ，按公式（B.1）计算可食率 $M$ 。

$$M = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (B.1)$$

式中：

$M$ —可食率，%；

$m_1$ —整果质量，单位为克（g）；

$m_2$ —可食部分质量，单位为克（g）。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局公告 2005 年第 118 号
  - [2] 国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》
  - [3] 国家知识产权局关于发布《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的公告（第 354 号）
- 

地方标准信息服务平台