

柑橘分级标准 (丹棱晚熟柑橘交易服务中心柑橘商品交易质量标准 2020 年 01 版)

爱 媛					
储存要求	5-8 度; 湿度: 85%-90%				
货架期	10 天				
采收储运	商品储运温度 0-15°				
可溶性固形物%	11%以上				
总酸量%	0.5%以下				
固酸比	10:00.5				
可食率	80%以上				
上市季节	每年 10 月中旬——12 月中旬				
单果评价	精品级	一级	二级	级外	统货
果型	具有该品种形状特征, 果型一致, 果蒂完整平齐	具有该品种形状特征, 果型较一致, 果蒂完整平齐	具有该品种形状特征, 果型较一致, 果蒂较完整平齐	具有该品种形状特征, 果蒂较完整	不分
果面色泽	具有该品种典型色泽, 完全均匀着色	具有该品种典型色泽, 90%以上均匀着色	具有该品种典型色泽, 80%以上均匀着色	具有该品种典型色泽, 70%以上均匀着色	不分
果面缺陷	果皮光滑; 无霉伤、日灼、干疤; 允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过 2 个, 每个斑点直径 ≤ 1.5mm。无枯水、浮皮	果皮较光滑; 无霉伤; 允许单果有轻微日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷, 但单果斑点痕不超过 3 个, 单个斑点 ≤ 2.5mm。无枯水, 允许有极轻微浮皮	果面较光洁, 允许单果有轻微霉伤、日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷, 单果斑点不超过 4 个, 单个斑点 ≤ 3.0mm。允许有轻微枯水、浮皮	果面较光洁, 允许单果有轻微霉伤、日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷, 单果斑点不超过 8 个, 单个斑点 ≤ 4.0mm。允许有轻微枯水、浮皮	不分
规格	80-90mm	75-90mm	70-90mm	<70mm - >90mm	>70mm

春 见					
储存要求	5-8 度; 湿度: 85%-90%				
货架期	15 天				
采收储运	商品储运温度 0-15°				
可溶性固形物%	12%以上				
总酸量%	0.5%以下				
固酸比	10:00.4				
可食率	80%以上				
上市季节	每年 12 月中旬——次年 3 月上旬				
单果评价	精品级	一级	二级	级外	统货
果型	具有该品种形状特征, 果型较一致, 果蒂偶有凸起, 果型呈倒卵型	具有该品种形状特征, 果型较一致, 果蒂偶有凸起, 果型呈倒卵型	具有该品种形状特征, 果型较一致, 果蒂偶有凸起, 果型呈倒卵型	具有该品种形状特征	不分
果面色泽	具有该品种典型色泽, 呈橘红色, 完全均匀着色	具有该品种典型色泽, 呈橘黄色, 90%以上均匀着色	具有该品种典型色泽, 呈橘黄色, 80%以上均匀着色	具有该品种典型色泽, 呈橘黄色, 70%以上均匀着色	不分
果面缺陷	果皮光滑; 无霉伤、日灼、干疤; 允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果风花不超过 2 个, 长度不超过 2cm, 无枯水。	果皮光滑; 无霉伤、日灼、干疤; 允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果风花不超过 3 个, 长度不超过 2cm, 无枯水。	果皮光滑; 无霉伤、日灼、干疤; 允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果风花面积不超过整果 1/2, 无枯水。	果皮光滑; 无霉伤、日灼、干疤; 允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。允许有风花、菌迹、药迹。	不分
规格	85-95mm	75-95mm	70-100mm	<70mm ->100mm	>70mm

清 见					
储存要求	5-8 度; 湿度: 85%-90%				
货架期	15 天				
采收储运	商品储运温度 0-15°				
可溶性固形物%	11%以上				
总酸量%	0.8%以下				
固酸比	10:00.7				
可食率	75%以上				
上市季节	每年 4 月中旬——6 月中旬				
单果评价	精品级	一级	二级	级外	统货
果型	具有该品种形状特征, 果实呈扁球形, 果型一致。	具有该品种形状特征, 果实呈扁球形, 果型较一致。	具有该品种形状特征, 果实呈扁球形, 果型较一致。	具有该品种形状特征	不分
果面色泽	具有该品种典型色泽, 果面呈黄橙色, 完全均匀着色	具有该品种典型色泽, 果面呈黄橙色, 90%以上均匀着色	具有该品种典型色泽, 果面呈黄橙色, 80%以上均匀着色	具有该品种典型色泽, 70%以上均匀着色	不分
果面缺陷	果皮光滑; 无霉伤、日灼、干疤; 允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过 2 个, 每个斑点直径 ≤1.5mm; 无枯水	果皮较光滑; 无霉伤; 允许单果有轻微日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷, 但单果斑点痕不超过 3 个, 单个斑点 ≤2.5mm; 无枯水	果面较光洁, 允许单果有轻微霉伤、日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷, 单果斑点不超过 4 个, 单个斑点 ≤ 3.0mm; 允许有轻微枯水	果面较光洁, 允许单果有轻微霉伤、日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷, 单果斑点不超过 8 个, 单个斑点 ≤ 4.0mm; 允许有轻微枯水	不分
规格	80-90mm	75-90mm	70-90mm	<70mm - >90mm	>70mm

不知火					
储存要求	5-8度；湿度：85%-90%				
货架期	15天				
采收储运	商品储运温度 0-15°				
可溶性固形物%	13%以上				
总酸量%	0.6%以下				
固酸比	10 : 0.46				
可食率	70%以上				
上市季节	每年3月中旬——5月中旬				
单果评价	精品级	一级	二级	级外	统货
果型	具有该品种形状特征，呈倒卵形或扁球形、果梗部分有突出短颈，果型较一致。	具有该品种形状特征，呈倒卵形或扁球形、果梗部分有突出短颈，果型较一致。	具有该品种形状特征，呈倒卵形或扁球形、果梗部分有突出短颈，果型较一致。	具有该品种形状特征	不分
果面色泽	具有该品种典型色泽，果面呈黄橙色，完全均匀着色	具有该品种典型色泽，果面呈黄橙色，90%以上均匀着色	具有该品种典型色泽，果面呈黄橙色，80%以上均匀着色	具有该品种典型色泽，70%以上均匀着色	不分
果面缺陷	果皮略粗；无霉伤、日灼、干疤；允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果风花面积不超过1平方厘米，无枯水、浮皮	果皮略粗；无霉伤、日灼、干疤；允许单果有轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果风花面积不超过1.5平方厘米，允许有轻微枯水、浮皮不超过果面1/3	果皮略粗；无霉伤、日灼、干疤；允许单果有轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果风花面积不超过2平方厘米，允许有轻微枯水、浮皮不超过果面1/2	果皮略粗；无霉伤、日灼、干疤；单果有油斑、菌迹、药迹等缺陷。允许有枯水、浮皮	不分
规格	80-90mm	75-95mm	70-110mm	<70mm ->110mm	>70mm

沃柑					
储存要求	5-8 度; 湿度: 85%-90%				
货架期	10 天				
采收储运	商品储运温度 0-15°				
可溶性固形物%	13%以上				
总酸量%	0.5%以下				
固酸比	10:00.5				
可食率	80%以上				
上市季节	每年 10 月中旬——12 月中旬				
单果评价	精品级	一级	二级	级外	统货
果型	具有该品种形状特征, 果型一致, 果蒂完整平齐	具有该品种形状特征, 果型较一致, 果蒂完整平齐	具有该品种形状特征, 果型较一致, 果蒂较完整平齐	具有该品种形状特征, 果蒂较完整	不分
果面色泽	具有该品种典型色泽, 完全均匀着色	具有该品种典型色泽, 90%以上均匀着色	具有该品种典型色泽, 80%以上均匀着色	具有该品种典型色泽, 70%以上均匀着色	不分
果面缺陷	果皮光滑; 无霉伤、日灼、干疤; 允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过 2 个, 每个斑点直径≤1.5mm。无枯水、浮皮	果皮较光滑; 无霉伤; 允许单果有轻微日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷, 但单果斑点痕不超过 3 个, 单个斑点≤2.5mm。无枯水, 允许有极轻微浮皮	果面较光洁, 允许单果有轻微霉伤、日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷, 单果斑点不超过 4 个, 单个斑点≤3.0mm。允许有轻微枯水、浮皮	果面较光洁, 允许单果有轻微霉伤、日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷, 单果斑点不超过 8 个, 单个斑点≤4.0mm。允许有轻微枯水、浮皮	不分
规格	65-70mm	65-70mm	55-65mm	<55mm - >70mm	>55mm

脐橙					
储存要求	5-8度;湿度:85%-90%				
货架期	10天				
采收储运	商品储运温度0-15°				
可溶性固形物%	11%以上				
总酸量%	0.5%以下				
固酸比	10:00.5				
可食率	80%以上				
上市季节	每年11月中旬——1月中旬				
单果评价	精品级	一级	二级	级外	统货
果型	具有该品种形状特征,果型一致,果蒂完整平齐	具有该品种形状特征,果型较一致,果蒂完整平齐	具有该品种形状特征,果型较一致,果蒂较完整平齐	具有该品种形状特征,果蒂较完整	不分
果面色泽	具有该品种典型色泽,完全均匀着色	具有该品种典型色泽,90%以上均匀着色	具有该品种典型色泽,80%以上均匀着色	具有该品种典型色泽,70%以上均匀着色	不分
果面缺陷	果皮光滑;无霉伤、日灼、干疤;允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过2个,每个斑点直径≤1.5mm。无枯水、浮皮	果皮较光滑;无霉伤;允许单果有轻微日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷,但单果斑点痕不超过3个,单个斑点≤2.5mm。无枯水,允许有极轻微浮皮	果面较光洁,允许单果有轻微霉伤、日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷,单果斑点不超过4个,单个斑点≤3.0mm。允许有轻微枯水、浮皮	果面较光洁,允许单果有轻微霉伤、日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷,单果斑点不超过8个,单个斑点≤4.0mm。允许有轻微枯水、浮皮	不分
规格	75-80mm	70-80mm	60-70mm	<60mm - >80mm	>60mm

椪 柑					
储存要求	5-8 度; 湿度: 85%-90%				
货架期	10 天				
采收储运	商品储运温度 0-15°				
可溶性固形物%	12%以上				
总酸量%	0.5%以下				
固酸比	10:00.5				
可食率	80%以上				
上市季节	每年 11 月中旬——12 月中旬				
单果评价	精品级	一级	二级	级外	统货
果型	具有该品种形状特征, 果型一致, 果蒂完整平齐	具有该品种形状特征, 果型较一致, 果蒂完整平齐	具有该品种形状特征, 果型较一致, 果蒂较完整平齐	具有该品种形状特征, 果蒂较完整	不分
果面色泽	具有该品种典型色泽, 完全均匀着色	具有该品种典型色泽, 90%以上均匀着色	具有该品种典型色泽, 80%以上均匀着色	具有该品种典型色泽, 70%以上均匀着色	不分
果面缺陷	果皮光滑; 无霉伤、日灼、干疤; 允许单果有极轻微油斑、菌迹、药迹等缺陷。单果斑点不超过 2 个, 每个斑点直径 ≤ 1.5mm。无枯水、浮皮	果皮较光滑; 无霉伤; 允许单果有轻微日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷, 但单果斑点痕不超过 3 个, 单个斑点 ≤ 2.5mm。无枯水, 允许有极轻微浮皮	果面较光洁, 允许单果有轻微霉伤、日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷, 单果斑点不超过 4 个, 单个斑点 ≤ 3.0mm。允许有轻微枯水、浮皮	果面较光洁, 允许单果有轻微霉伤、日灼、干疤、油斑、菌迹、药迹等缺陷, 单果斑点不超过 8 个, 单个斑点 ≤ 4.0mm。允许有轻微枯水、浮皮	不分
规格	70-80mm	70-80mm	60-70mm	<60mm - >80mm	>60mm