

ICS 65.020  
B 61



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 29370—2012

---

柠 檬

Lemon

2012-12-31 发布

2013-07-13 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	Ⅲ
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 要求 .....	1
5 检验方法 .....	3
6 检验规则 .....	3
7 标志、标签和包装 .....	4
8 运输和贮存 .....	4

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业部提出。

本标准由全国果品标准化技术委员会(SAC/TC 501)归口。

本标准起草单位：四川省标准化研究院、安岳县柠檬科学技术研究所、中国农业科学院柑桔研究所。

本标准主要起草人：何绍国、焦必宁、杨路、田景华、熊兰、王成秋、杨玲、杨冲、朱利民、岳立。

# 柠 檬

## 1 范围

本标准规定了柠檬鲜果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。  
本标准适用于柠檬鲜果。

## 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/T 191 包装储运图示标志  
GB 2762 食品中污染物限量  
GB 2763 食品中农药最大残留限量  
GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法  
GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法  
GB/T 12947 鲜柑橘  
GB/T 13607 苹果、柑桔包装  
NY/ T 1189 柑橘贮藏

## 3 术语和定义

GB/T 12947 和 GB/T 8210 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 要求

### 4.1 基本要求

应符合下列基本条件:

- 果实具有适于市场或贮运要求的成熟度;
- 果实完好、果面洁净,无异味;
- 无严重的机械损伤或过大的愈合口;
- 无腐烂、变质果,无裂果、冻伤果;
- 果面干燥,但冷藏取出后的表面结冰和冷凝现象除外。

### 4.2 等级

#### 4.2.1 等级划分

在符合基本要求的前提下,按感官指标和理化指标要求柠檬果实分为优等果、一等果和二等果。

#### 4.2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。