

T/GXGFA

团 体 标 准

T/GXGFA 06—2023

绿色食品 平桂番茄

Green food PingGiu Tomato

（征求意见稿）

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

广西绿色食品协会 发 布

前 言

本文件参照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。

本文件由贺州市平桂区农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西绿色食品发展站、广西绿色食品协会、广西农业科学院蔬菜研究所、贺州市农业农村局、平桂区农业农村局、贺州帅科农业发展有限公司、贺州市平桂区佳兴农业家庭农场、贺州市平桂区胜意种养专业合作社。

本文件主要起草人：。

绿色食品 平桂番茄

1 范围

本文件界定了绿色食品平桂番茄的术语和定义，规定了平桂番茄的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装和贮存等方面的要求。
本文件适用于广西壮族自治区贺州市平桂区内绿色食品平桂番茄的质量评定。

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 2762-2022 食品中污染物限量
- GB 2763-2021 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法
- GB/T 18455-2022 包装回收标志
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1056-2021 绿色食品 储藏运输准则
- NY/T 658 绿色食品：包装通用准则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 平桂番茄 PingGiu Tomato

产于广西壮族自治区贺州市平桂区的番茄产品。

3.2 大果番茄 Large Fruit Tomato

果实重量在 130 g~ 250 g 之间的番茄。

3.3 樱桃番茄 Cherry Tomato

果实重量在 12 g~ 25 g 之间的番茄。

3.4 萼片 Sepal

萼片是指花朵最外一环用于保护花蕾内部的植物组织，通常有 5~6 片。

3.5 青果肩

番茄完全成熟时果肩尚带有青或绿的色泽。

4 要求

4.1 感官和质量要求

平桂番茄分特级品、一级品和二级品三个等级，各等级质量应符合表 1 要求。

表 1 樱桃番茄各等级感官和质量要求

项目	等 级		
	特级品	一级品	二级品

感官		果形端正、整齐，色泽光亮、果表面无斑点、无杂色、色泽均匀美观，萼片绿长、粗厚且平展，无青果肩，无碰压伤或磨伤。酸甜合适、风味佳。	果形端正、整齐，色泽光亮、果表面无斑点、无杂色、色泽均匀美观，萼片绿长且平展，无青果肩，无碰压伤或磨伤。风味口感好。	果形端正、整齐，色泽光亮、果表面无斑点、色泽均匀美观，萼片绿，无青果肩，无碰压伤或磨伤。风味口感一般。
质量	平均单质量（克）	≥20	16-20	12-16
	可溶性固形物含量（%）	≥ 11	≥9.5	≥8
	硬度（kg/cm ² ）	≥7.5	≥5.5	≥4.0

表 2 大果番茄各等级感官和质量要求

项目		等 级		
		特级品	一级品	二级品
感官		果形端正、整齐、色泽光亮、无杂色、色泽均匀美观，萼片绿长、宽厚且开展，无青果肩，无碰压伤或磨伤。酸甜合适、风味佳。	果形端正、整齐、色泽光亮、无杂色、色泽均匀美观，萼片绿长且开展，无青果肩，无碰压伤或磨伤。风味口感好。	果形端正、整齐、色泽光亮、无杂色、色泽均匀美观，萼片绿，无青果肩，无碰压伤或磨伤。风味口感一般。
质量	平均单质量（克）	≥200	160-200	130-160
	可溶性固形物含量（%）	≥7	≥6	≥5
	硬度（kg/cm ² ）	≥12.0	10-12	8-10

4.2 安全指标

4.2.1 污染物限量

应符合GB 2762-2022的规定。

4.2.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763-2021的规定。

4.3 净含量及允许误差

单位包装净含量及允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令的规定。

5 检验方法

5.1 感官

5.1.1 果形端正、色泽、杂色、表面斑点、萼片伸展、青果肩、机械损伤等用目测法检验。

5.1.2 用水将番茄清洗干净后，口感用品尝法检验。

5.2 质量

5.2.1 单果质量选用精度为0.1 g的天平称量，至少测量10个样品。

5.2.2 可溶性固形物含量用手持测糖仪测，至少测量10个样品。

5.3 安全指标

5.3.1 污染物

按GB 2762-2022规定的方法测定

5.3.2 农药残留

按GB 2763-2021规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同产地、同一包装日期的平桂番茄作为一个检验批次。

6.2 抽样

抽样按 GB/T 8855 的规定执行。

6.3 检验项目

每批产品出库前，按需方要求进行抽检。

6.4 判定规则

6.4.1 每批样品不符合感官要求的按质量计，其总不合格率不超过 5%。

6.4.2 检验项目全部符合要求的，判定该批次产品合格。

6.4.3 安全指标中有不符合要求的，对不符合要求的项目进行复检。复检结果仍不符合要求，则判定该批次产品不合格

7 标志、标签、包装、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签应符合 GB/T 32950 的规定

7.2 包装

7.2.1 包装前应进行筛选，同一包装内产品的产地、品种应一致。

7.2.2 包装容器内应加衬垫物，产品包装和装卸时应轻拿轻放，避免机械损伤。

7.2.3 产品包装材料应清洁、无毒、无污染、无异味，透气性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

7.3 贮存

采收的番茄贮存于阴凉、通风、清洁、卫生的场所，按等级堆垛存放，不宜烈日暴晒、雨淋，不应与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。