

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP —

井冈山南瓜

Jinggangshan Pumpkin

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023—发布

2023—实施

吉安市绿色农产品促进会 发布

目 次

前言 II

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 检验规则 2

6 包装、标签与标志 3

7 运输与贮存 3

附录 A（规范性）井冈山南瓜生产区域范围图..... 4

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山南瓜

1 范围

本文件规定了井冈山南瓜的要求、检验规则、包装、标志与标签、运输与贮存。
本文件适用于吉安市行政区域范围内生产的南瓜商品鲜果。

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/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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸及纸制品
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
GB/T 8321 （所有部分）农药合理使用准则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
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 496 肥料合理使用准则 通则
NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
NY/T 747 绿色食品 瓜类蔬菜
NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
SB/T 10881 南瓜流通规范
国家市场监督管理总局令2023年第70号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

3.1

井冈山南瓜 Jinggangshan Pumpkin

吉安市行政区域范围内生产的，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的南瓜商品鲜果。

注：井冈山南瓜生产区域范围见附录A。

4 要求

4.1 产地环境

绿色食品应符合NY/T 391的要求；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

4.2 投入品要求

化肥施用应符合 NY/T 496要求，农药选择与使用应符合 GB/T 8321 和 NY/T 1276 规定。绿色食品投入品使用应遵守NY/T 393、NY/T394的要求，有机产品投入品应符合GB/T 19630的要求。

4.3 质量要求

4.3.1 基本要求

具有本品种南瓜的成熟度,即发育充分、瓜腔充实、瓜籽成熟;具有本品种南瓜固有的色泽和形状,瓜体完整,果形正常,无畸形、开裂、腐烂、异味、病虫害、灼伤、冷害和冻害,无明显的机械损伤和表皮损伤。

4.3.2 分级

按照成熟度、新鲜度、完整度和均匀度分为一级、二级和三级（见表1）。

表1 分级要求

项目	要求		
	一级	二级	三级
成熟度	发育充分,瓜体充实,瓜籽成熟,瓜皮硬实	发育较充分,瓜体较充实,瓜籽较成熟,瓜皮较硬实	稍过熟或稍欠熟,瓜体基本充实,瓜籽基本成熟,瓜皮稍软
新鲜度	瓜皮完整,光滑鲜亮、肉质紧密,不松软	瓜皮完整,表面光滑,肉质较紧密,不松软	瓜皮基本完整,表面较光滑,肉质较紧密
完整度	外观无机械损伤和斑痕	外观无明显机械损伤和斑痕	外观基本完整,有轻微机械损伤和斑痕
均匀度	同品种瓜形端正,颜色、大小均匀	瓜形较端正,颜色、大小较均匀	瓜形尚端正,颜色、大小尚均匀

4.3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物, %	≥ 8.0	NY/T 2637
淀粉, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.9
水分, g/100g	≤ 95.0	GB 5009.3

4.3.4 安全指标

污染物限量、农药最大残留限量应符合GB 2762、GB 2763的要求;绿色食品应符合NY/T 747的要求;有机产品应符合有机产品认证的要求。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种、同一产地、同一采收日期的果实为一个检验批次。

5.2 抽样方法

样品抽取数量不少于 3kg。

5.3 检验分类

5.3.1 出库检验

每批次产品应进行出库检验, 出库检验项目为感官。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验应每年进行一次, 下列情况之一也应进行型式检验:

- 两次检验结果相差较大时;
- 种植条件发生重大变化, 可能影响产品质量时;
- 有关行政主管部门、行业协会要求型式检验时。

5.3.2.2 型式检验项目包括本文件 4.3.1-4.3.4 规定的所有项目。

5.4 判定规则

5.4.1 所有指标全部符合本文件要求时判该批产品合格。

5.4.2 有一项不合格时, 可在同批产品中抽取两倍量样品进行复验, 以复验结果为准。

6 包装、标签与标志

6.1 包装

6.1.1 包装应符合 GB 43284 的规定, 包装材料应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.8 的规定, 外包装材料应不易变形, 破损, 瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.1.2 绿色食品应符合 NY/T 747 的要求; 有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

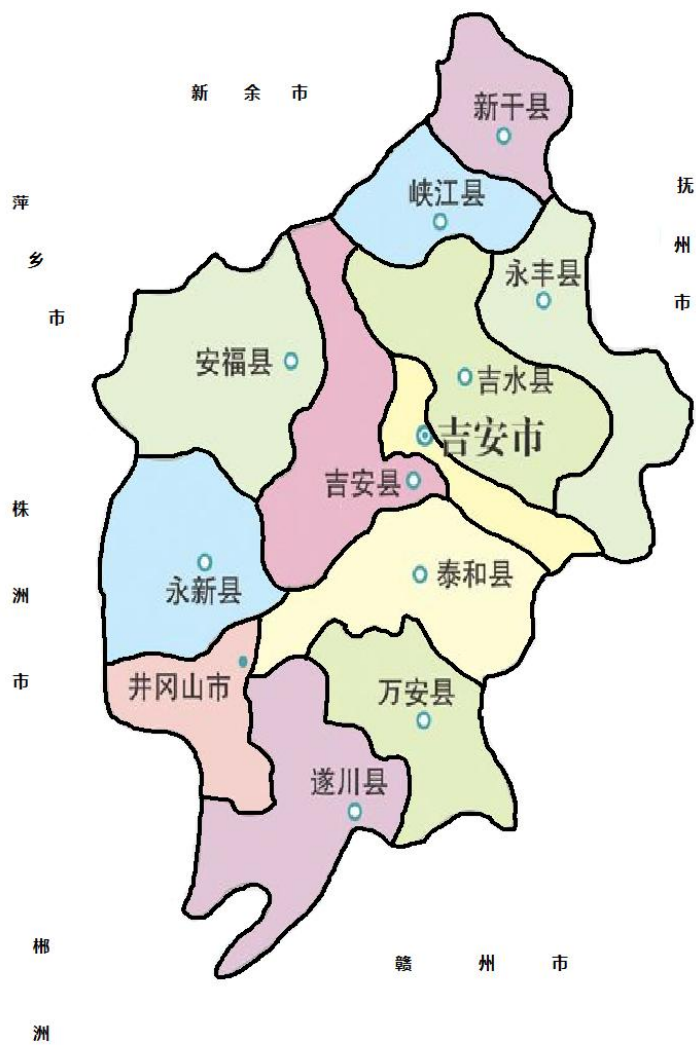
6.2 标签与标志

产品标签应符合 GB/T 32950 的要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7 贮藏与运输

应符合 SB/T 10881 的要求; 绿色食品应符合 NY/T 747 的要求; 有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

附 录 A
(规范性)
井冈山南瓜生产区域范围图



图A.1 井冈山南瓜生产区域范围图