

# T/ZNZ

## 浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 255.6—2024

### 建德草莓标准综合体 第6部分：等级

Integrated standards for Jiande strawberry—  
Part 6: Grades

2024-04-01 发布

2024-05-01 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》的规定起草。

本文件是T/ZNZ 255《建德草莓标准综合体》的第6部分，T/ZNZ 255分为以下10个部分：

- 第1部分：总则；
- 第2部分：标准园地建设；
- 第3部分：育苗；
- 第4部分：栽培；
- 第5部分：病虫害绿色防控；
- 第6部分：等级；
- 第7部分：包装贮运和追溯；
- 第8部分：产地初加工；
- 第9部分：社会化服务；
- 第10部分：采摘园。

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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：建德市农业技术推广中心、建德市农业农村局、浙江省农业科学院农产品质量安全与营养研究所、建德市草莓产业协会。

本文件主要起草人：叶文军、徐群英、钟艳、王嫱、李衍、李辉、汪峰、李建伟、吴声敢、戴芬、赵学平、汤涛、柳新菊、安雪花。

# 建德草莓标准综合体

## 第6部分：等级

### 1 范围

本文件规定了建德草莓的等级划分、检验规则等要求。  
本文件适用于建德草莓的等级划分。

### 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 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 食品中百草枯等43种农药最大残留限量

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 等级划分

#### 4.1 基本要求

具有栽培品种固有的颜色和香味，适于市场或贮藏要求的成熟度，外观新鲜、洁净、完好，无腐烂、无变质、无异味、无可见异物、无异常外部水分、无严重机械损伤、无病虫害，质量安全符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 2763.1 的要求。

#### 4.2 分级

在符合基本要求的前提下，草莓等级分为特级、一级和二级，不符合要求的均为等外果。具体要求见表1。

表1 草莓等级划分

项目	特级	一级	二级	检测方法
果形	整齐，无畸形	基本整齐，稍有畸形	基本整齐，稍有畸形	目测法
色泽	着色度95%以上，色泽一致	着色度90%以上，色泽基本一致	着色度80%以上，色泽基本一致	
新鲜度	果梗、萼片鲜绿	果梗、萼片较鲜绿	果梗、萼片轻微萎蔫	
缺陷	允许有不影响产品整体外观、品质、保鲜及其在包装中摆放的非常轻微的表面缺陷外，不应有其他缺陷	允许有不影响产品整体外观、品质、保鲜及其在包装中摆放的轻微缺陷，如表面压痕	在保持品质、保鲜和摆放方面基本特征前提下，允许有不会蔓延的、干的轻微擦伤，轻微的泥土痕迹	
单果质量（g）	>25.0	15.0~25.0	10.0~15.0	天平称量法

### 4.3 容许度

按果实数量计：

- a) 特级可有不超过 5%的草莓不满足本级的要求，但应符合一级要求；
- b) 一级可有不超过 10%的草莓不满足本级的要求，但应符合二级要求；
- c) 二级可有不超过 10%的草莓不满足本级的要求，但应符合基本要求。

## 5 检验规则

### 5.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一生产技术方法、同一成熟度或同一批采收的草莓为一个检验批次。

### 5.2 抽样方法

根据每批草莓总量，确定取样量，每批至少取5件。散装产品抽样量宜不少于3 kg，预包装产品宜不少于6个单包装。从不同位置和不同层次进行随机抽样，抽取的样品应能充分代表该批次草莓的全部特征。

### 5.3 检验类型

#### 5.3.1 交收检验

每批草莓交收前，交易双方应进行交收检验。内容包括感官、包装及双方协商的其它检验内容等，其中进入建德草莓交易市场的草莓，应附乡镇检测室、交易市场检测室或自检合格证明。

#### 5.3.2 型式检验

型式检验项目为全部质量要求。有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 申请对产品进行鉴定或进行年度检验时；
- b) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- d) 国家有关主管部门提出型式检验要求时。

### 5.4 结果判定

5.4.1 每批样品抽样检验时，对不符合所属等级标准的样品作各项记录。如一个果实同时出现几种缺陷时，仅记录最主要的一种缺陷。不合格率保留一位小数，并按式（1）计算：

$$X = \frac{M_1}{M_2} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$X$ —不合格率，单位为百分数（%）；

$M_1$ —不合格果的数量或质量，单位为个或克（g）；

$M_2$ —检验样品的数量或质量，单位为个或克（g）。

各单项不合格品百分率之和即为总不合格品百分率。

5.4.2 每批受检样品不合格百分率按其所检包装单位的平均值计算，但总计不应超过所属等级规定的容许度范围。

5.4.3 质量安全指标有一项不合格即判定该批次不合格，不得复检。