

南汇甜瓜

全国团体标准信息平台

2017—05—18 发布

2017—06—18 实施

上海市浦东新区农协会 发布

全国团体标准信息平台

前 言

本标准是浦东新区农协会会同南汇甜瓜品牌合作联社各成员单位共同协商制定的团体标准，适用于南汇甜瓜品牌合作联社各成员单位使用。

本标准无公害安全指标参考原《无公害食品 西甜瓜》制定，绿色安全指标依照 NY/T 427-2016 《绿色食品 西甜瓜》制定。

本标准的编写格式按照 GB/T1.1—2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定制定。

本标准主要起草单位：上海市浦东新区农协会。

本标准主要起草人：倪秀红、厉建飞、龚煜佳。

本标准于2017年5月首次发布。

全国团体标准信息平台

南汇甜瓜

1 范围

本标准规定了南汇甜瓜的术语与定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于浦东地区南汇甜瓜品牌合作联社各成员单位生产的无公害认证和绿色认证的南汇甜瓜。

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 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009.12-2017 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15-2014 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.105-2003 黄瓜中百菌清残留量的测定
- GB/T 5009.146-2008 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- GB/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）
- GB/T 8855-2008 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB/T 12456-2008 食品中总酸的测定
- GB/T 20769-2008 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- NY/T 391-2013 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393-2013 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394-2013 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 496-2010 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 761-2008 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 1453-2007 蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法
- NY/T 2637-2014 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- NY/T 5010-2016 无公害农产品 种植业产地环境条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南汇甜瓜

在浦东新区行政区域内以西薄洛托、玉姑、东方蜜 1 号为品种，果肉厚度一般大于 2.5cm 的甜瓜。

3.2

碰压伤

果实由于碰撞或受压而造成的损伤。轻微碰压伤是指果皮未破，伤面轻微凹陷，色泽变暗等现象。

3.3

斑点

果实表面因栽培环境因素造成的斑点、或幼果机械损伤等遗留的斑点。

3.4

裂口

果实发育期间果皮表面开裂，且不能自然愈合造成的开裂，以及成熟过度等造成的果实开裂。

3.5

病斑

由甜瓜侵染性病害，如蔓枯病、霜霉病、细菌性角斑病等引起的果皮斑点等。

4 要求

4.1 产地环境

无公害产品的产地环境条件应符合NY/T 5010-2016的要求；绿色产品的产地环境条件应符合NY/T 391-2013要求。

4.2 生产过程

无公害产品生产过程中农药使用应符合GB/T 8321（所有部分）的规定，肥料使用应符合NY/T 496-2010的规定。

绿色产品在生产过程中农药使用应符合NY/T 393-2013的规定，肥料使用应符合NY/T 394-2013的规定。

4.3 感官要求

甜瓜不同等级感官应相应符合表1的规定。

表1 甜瓜果实感官等级综述

项目		玉姑	西薄洛托	东方蜜1号	
果皮底色		淡绿白色	白色	白色	
果肉颜色		淡绿色	白色	橙红色	
果实形状		高球形	圆球形	椭圆形	
一级	果实整齐度	果实大小差异 <0.25 kg	果实大小差异 <0.10 kg	果实大小差异 <0.50 kg	
	果面	果皮光洁，偶有稀少网纹	果皮白色有透明感，果面光滑	果皮白里微透红，有稀疏细网纹	
	果面缺陷	①碰压伤	无		
		②斑点	无		
		③虫伤	无		
		④裂口	无		
		⑤病斑	无		
肉质质地、风味和水分	肉质松软细嫩，汁多味鲜甜，口感清爽	具香味，肉质柔软，水分多	肉质松脆细腻，多汁鲜甜，口感风味极佳		

续表 1 甜瓜果实感官等级综述

二级	果实整齐度	果形比较端正，具有本品种应有的特征			
	果形指数	果实大小差异 <0.25 kg	果实大小差异 <0.20 kg	果实大小差异 <0.50 kg	
	果面	果皮光洁，偶有稀少网纹	果皮白色有透明感，果面光滑	果皮白里微透红，果肩上有稀疏细网纹	
	果面缺陷	①碰压伤	无		
		②斑点	无		
		③虫伤	无		
		④裂口	无		
⑤病斑		无			
果肉质地、风味和水分	肉质松软细嫩，汁多味鲜甜，口感清爽	具香味，肉质柔软水分多	肉质松脆细腻，多汁鲜甜，口感风味极佳		
三级	果实整齐度	果形比较端正或稍有缺陷，但仍保持本品种应有的特征，不得有畸形果			
	果形指数	果实大小差异 <0.25 kg	果实大小差异 <0.25 kg	果实大小差异 <0.50 kg	
	果面	果皮较光洁，或可有少量斑点	果皮白色有透明感，果面较光滑，或可有极少量斑点	果皮白皮无网纹，表面较光洁，或可有少量斑点，或可有微小干裂口 1 处	
	果面缺陷	①碰压伤	允许轻微碰压伤总面积不超过 0.5cm ² ，且不得变褐		
		②斑点	允许有少量或较少斑点，总面积不超过 2.0cm ²		
		③虫伤	允许轻微虫伤 1 处，总面积不超过 0.4cm ²		
		④裂口	允许有微小裂口 1 处，总面积不超过 0.4cm ²		
⑤病斑		无			
果肉质地、风味和水分	肉质松软，较细嫩，汁多味甜	肉质柔软，水分较多	肉质松脆细腻，多汁较味甜		
注 1：果面缺陷三级果不超过 3 项。 注 2：达不到标准的自动降级。					

4.4 理化指标

不同等级应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

品种	一级		二级		三级		总酸（以柠檬酸计），g/kg
	可溶性固形物含量（%）	单果重 M（kg）	可溶性固形物含量（%）	单果重（kg）	可溶性固形物含量（%）	单果重 M（kg）	
玉姑	≥16	1.25≤M≤1.50	≥15	1.00≤M<1.25 1.50<M≤1.75	≥14	0.75≤M<1.00 1.75<M≤2.0	≤2.0
西薄洛托	≥15	1.20≤M≤1.30	≥14.5	1.00≤M<1.20 1.30<M≤1.55	≥14	0.75≤M<1.00 1.55<M≤1.80	
东方蜜 1 号	≥15	1.50≤M≤2.00	≥14.5	1.25≤M<1.50 2.00<M≤2.25	≥13.5	1.00≤M<1.25 2.25<M≤2.50	

注：单果重等级符合而其它指标不符合的则降为下一级

4.5 安全指标

4.5.1 无公害产品安全指标

无公害产品安全指标应符合表 3 的规定，并符合 GB 2762-2017 和 GB 2763-2016 规定。

表 3 无公害产品安全指标

序号	有害物质名称	指标
1	乐果, mg/kg	≤ 1
2	乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.5
3	敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2
4	三氟氯氰菊酯, mg/kg	≤ 0.2
5	溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.1
6	氰戊菊酯, mg/kg	≤ 0.2
7	百菌清, mg/kg	≤ 1
8	三唑酮, mg/kg	≤ 0.2
9	多菌灵, mg/kg	≤ 0.5
10	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2
11	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05

注：其他有毒、有害物质的指标应符合国家有关法律、法规和强制性标准的规定

4.5.2 绿色产品安全指标

绿色产品安全指标应符合表 4 的规定，并符合 GB 2762-2017 和 GB 2763-2016 规定。

表 4 绿色产品安全指标

序号	项 目	指 标
1	毒死蜱, mg/kg	≤ 0.015
2	啶虫脒, mg/kg	≤ 0.01
3	甲霜灵, mg/kg	≤ 0.01
4	腈苯唑, mg/kg	≤ 0.01
5	霜霉威, mg/kg	≤ 0.01
6	戊唑醇, mg/kg	≤ 0.01
7	氯氟氰菊酯, mg/kg	≤ 0.01
8	噻虫嗪, mg/kg	≤ 0.01
9	多菌灵, mg/kg	≤ 0.01
10	啞菌酯, mg/kg	≤ 0.01
11	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1
12	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05

5 试验方法

5.1 感官评定

- 5.1.1 果皮底色、果肉颜色、果实形状、果面由感官鉴定。
- 5.1.2 果实整齐度、单果重用电子天平称量，数值以 kg 表示，以每箱计算果实整齐度。
- 5.1.3 碰压伤、斑点、裂口用目测法和直尺测量估算。
- 5.1.4 虫伤、病斑用肉眼或放大镜检查果实表面，如发现病虫害症状或对果实内部有怀疑，用小刀进行切割检验。
- 5.1.5 果肉质地和水分是在食用过程中，口感果肉的软硬脆、松实和含水量多少的综合评价。
- 5.1.6 果肉风味是在食用时口感清爽和香气的综合评价。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物

按 NY/T 2637-2014 的规定检测。

5.2.2 总酸

按 GB/T 12456-2008 的规定检测。

5.3 安全指标

5.3.1 乐果、乙酰甲胺磷、敌敌畏、三氟氯氰菊酯

按 NY/T 761-2008 规定执行。

5.3.2 溴氰菊脂、氰戊菊指、氯氟氰菊酯

按 GB/T 5009.146-2008 规定执行。

5.3.3 百菌清

按 GB/T 5009.105-2003 规定执行。

5.3.4 三唑酮、多菌灵、毒死蜱、啶虫脒、甲霜灵、腈苯唑、霜霉威、戊唑醇、噻虫嗪

按 GB/T 20769-2008 规定执行。

5.3.5 铅

按 GB/T 5009.12-2017 规定执行。

5.3.6 镉

按 GB/T 5009.15-2014 规定执行。

5.3.7 嘧菌酯

按 NY/T 1453-2007 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批检验

同一生产基地、同一等级、同一采收日期的甜瓜作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

抽样方法按 GB/T 8855—2008 中有关规定执行。

抽样单填写的项目应与实货相符，凡与实货单不符，包装容器严重损坏者，应由交货单位重新整理后再进行抽样。

6.3 交收检验

每批产品交收前，合作联社生产单位都应进行交收检验，交收检验项目包括感官、包装、标志和标签。检验合格并附合格证的的产品方可交收。

6.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 申请无公害农产品或绿色食品认证；
- b) 前后两次交收检验差异较大；
- c) 因人为或自然条件因素使生产环境发生较大的变化；
- d) 正常生产时，每三年进行一次；
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.5 判定规则

6.5.1 交收检验

6.5.1 对包装、标志、标签不合格的产品，允许生产单位进行整改后申请复检。

6.5.2 当理化、感官指标出现不合格项目时，允许另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项目不合格。当复检合格，则应再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。

6.5.3 一项指标检验不合格，则该批产品为不合格产品。

6.5.2 型式检验

一项指标检验不合格，则该批产品为不合格产品。

7 包装

7.1 包装材料必须符合农产品包装的安全性要求。

7.2 瓜按规格分别包装，每一包装箱内必须是同一等级范围内的甜瓜。

7.3 包装箱上印有商标，标明品名、等级、净含量（个数）、采收日期、产地、单位名称、联系电话及产品质量、追溯投诉电话等。

8 标志

按上海市浦东新区农协会制定的《南汇甜瓜包装标识规范》的规定执行。

9 运输和贮存

9.1 采收后，应按本标准规定的要求分别包装。

9.2 在包装过程中要轻装轻放。运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有害的物品混装混运。

9.3 在常温库中贮存，应阴凉通风。