

团 体 标 准

T/ JSCC 011—2020

樱桃番茄

2020-12-24 发布

2020-12-31 实施

石家庄市商业联合会 发布

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。

本文件由石家庄市商业联合会提出。

本文件起草单位：河北特诺迈斯企业管理咨询有限公司、河北田友农业科技有限公司、河北鲜杞园农业科技有限公司、石家庄宝森农业科技有限公司、鹿泉区和熙家庭农场。

本文件主要起草人：贾海江、胡月占、宋聚红、靳振平、张华、焦丽会、范书科。

本文件为首次发布。

樱桃番茄

1 范围

本文件规定了樱桃番茄的质量要求、检验方法、检验规则，包装、标识、运输、贮存。
本文件适用于樱桃番茄。

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，仅该注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/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
- GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
- SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

樱桃番茄

俗称圣女果、小西红柿，茄科番茄属，一年生草本植物。

3.2

冻害

冰点或冰点以下低温致使果实结冰所造成的伤害。

3.3

机械伤

因机械外力所造成的损伤,如碰伤、擦伤和挤压伤等。

4 质量要求

4.1 基本要求

所有等级的樱桃番茄应符合下列基本要求：

- a) 同一品种，品种不混杂。
- b) 果实新鲜洁净，无裂果，无机械损伤，无异味,无腐烂、病虫害、冷害和冻害。

c) 具有适于市场或贮藏要求的成熟度。

4.2 等级规格划分

在符合基本要求的前提下，商品分特级、一级、二级，并按果实外观和重量分级，各等级感官要求、单果重见表1。

表1 感官要求、单果重

项目	感官要求	单果重
特级	外观一致，果形规则；成熟适度、一致；表皮光洁，色泽均匀；果萼鲜绿，无机械损伤；果腔充实，果实坚实，富有弹性。	大果：单果重 $\geq 18\text{g}$ 中果：单果重 $12\text{g}\sim 17\text{g}$
一级	外观基本一致，果形基本规则；成熟适度、较一致；表皮光洁，色泽较均匀；果萼较鲜绿，无机械损伤；果腔充实，果实较坚实，富有弹性。	大果：单果重 $\geq 18\text{g}$ 中果：单果重 $12\text{g}\sim 17\text{g}$ 小果：单果重 $\leq 11\text{g}$
二级	外观基本一致，果形较规则，稍有变形；成熟适度，部分稍欠成熟或稍过熟；表皮光洁，色泽较均匀；果萼轻微萎蔫，无机械损伤；果腔较充实，果实弹性稍差。	大果：单果重 $\geq 18\text{g}$ 中果：单果重 $12\text{g}\sim 17\text{g}$ 小果：单果重 $\leq 11\text{g}$

4.3 卫生要求

污染物限量应符合GB 2762的有关规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的有关规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

在自然光照下进行感官指标检验。（果形、色泽、新鲜、果面、机械伤、洁净度、外来水分、腐烂、病虫害、冷害和冻害、异味等）。

5.2 成熟度

用刀剖开后目测。

5.3 单果重检验

称量樱桃番茄单个果实的重量（不少于30个果实），记录并计算平均值，保留一位小数。

5.4 卫生指标检验

按照GB/T 5009.38的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同品种、同产地、同等级的樱桃番茄作为一个检验批次进行检验。

6.2 抽样

按NY/T 2103的规定执行，抽样数量见附录A。

6.3 检验分类

分为交收检验和型式检验。

6.3.1 交收检验

每批产品交收前，都应进行交收检验。交收检验的项目包括感官要求、成熟度、单果重。检验合格后，附合格证方可交货。

6.3.2 型式检验

型式检验是全部要求项目，正常生产每年进行一次，有下列情形之一者应进行型式检验。

- a) 前后交收检验结果差异较大；
- b) 生产环境发生较大变化。

6.4 判定规则

6.4.1 等级容许度范围如下：

- 特级允许有5%不符合该等级要求，但应符合一级的要求；
- 一级允许有10%不符合该等级要求，但应符合二级的要求；
- 二级允许有10%不符合该等级要求，但应符合基本要求。

6.4.2 每批样品抽样检验时，对不符合所属等级要求的样品要作各项重量记录，如一个样品同时出现几种缺陷，则选定一种主要缺陷记录，有缺陷残次品的重量只计一次，不合格品重量百分率要求保留一位小数，并按式(1)计算：

$$x = m/m_0 \times 100\% \quad (1)$$

式中：

- x ——单项不合格品百分率，%；
- m_0 ——检验样品总重量，单位为克(g)；
- m ——单项不合格品重量，单位为克(g)。

各单项不合格品百分率之和即为总不合格品百分率。

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

6.4.4 质量要求不合格不得进行复检。

6.4.5 卫生指标有一项不合格即判定该批次不合格，不得复检。

7 包装与标识、运输、贮存

7.1 包装与标识

按SB/T 10158的规定执行。包装材料应符合GB/T 34344的规定。

7.2 运输

运输应符合 GB/T 33129 的规定

7.3 贮存

按品种、规格分别贮存。贮存温度 8℃~10℃，空气相对湿度 85%~90%，贮藏期限最长不宜超过 7d。库内堆码时应保证气流均匀流通。

全国团体标准信息平台

附 录 A
(资料性)
樱桃番茄检测抽样数量

樱桃番茄检测抽样数量见表A.1。

表 A.1 樱桃番茄检测抽样数量

类别	抽检取样量	
	批量货物中同类包装货物件数	抽检货物取样件数
包装产品 (对所有包装的产品进行随机抽取)	≤100	5
	101~300	7
	301~500	3
	501~1000	10
	≥1000	15 (最低限度)
	批量货物的总量 (kg) 或总件数	抽检货物总量 (kg) 或总件数
散装产品 (与货物的总量相适应, 每批货物至少取 5 个抽检货物)	≤200	10
	201~500	20
	501~1000	30
	1001~5000	60
	>5000	100 (最低限度)
实验室样品 (根据实验室检测和合同要求执行)	3 kg	