

ICS
CCS

T/CADS

淳安县千岛湖电子商务协会团体标准

T/CADS 06—2022

猕猴桃

2022 - 10 - 01 发布

2022 - 12 - 01 实施

淳安县千岛湖电子商务协会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 采收要求	1
4.1 采收期确定	1
4.2 采收时间	1
4.3 采收方法	1
5 采后处理	2
5.1 选果	2
5.2 分级	2
6 质量要求	2
6.1 基本要求	2
6.2 理化指标要求	2
6.3 规格等级	2
6.4 安全指标	2
6.5 净含量	2
7 检验规则	2
7.1 组批规则	2
7.2 抽样方法	2
7.3 交收检验	2
7.4 型式检验	2
7.5 判定规则	3
8 包装及标识	3
8.1 包装设计及功能要求	3
8.2 包装卫生及质量要求	3
8.3 包装方法	3
8.3.1 单果包装	3
8.3.2 成件包装	3
8.3.3 出库包装	3
8.4 包装规格	4
8.5 标识要求	4
8.6 包装标识材料	4
9 贮藏	5
9.1 库房要求	5
9.2 入库堆垛	5
10 出库与运输	5

10.1	出库	5
10.2	运输管理	5
10.2.1	运输工具要求	5
10.3	质量控制	5
10.4	温度控制	5
10.5	运输台账	5
11	销售	5
11.1	互联网销售	5
11.1.1	电商模式	5
11.1.2	新零售模式	6
11.1.3	微商模式	6
11.2	体验式销售	6
11.3	销售要求	6
11.4	销售服务	6
附录 A (资料性)	7
猕猴桃分等分级建议表	7

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。

本文件的附录A为资料性附录。

本文件由淳安县千岛湖电子商务协会提出。

本文件由淳安县千岛湖电子商务协会归口。

本文件起草单位：淳安县千岛湖电子商务协会、淳安县生态产业和商务局、浙江天演维真网络科技有限公司、淳安县商务局、杭州千岛湖明昊农业开发有限公司。

本文件主要起草人：周丽仙、周高峰、吴潮飞、余建妹、周姁妍、赵乐杰、贾业强、毕华强。

猕猴桃

1 范围

本文件规定了猕猴桃的采收、采后处理、质量要求、检测规则、包装标识、贮藏、出库与运输以销售的要求。

本文件适用于淳安县猕猴桃电商渠道的流通管理。

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 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层

GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB/T 12123 包装设计通用要求

GB/T 12339 防护用内包装材料

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令【2006】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 采收要求

4.1 采收期确定

不同的品种有不同的适宜采收期，根据品种的采收成熟度、品种特性、用途、销售远近等情况确定最适宜的采收期，即适合市场销售采收成熟度。

4.2 采收时间

选择在晴天的午前进行，阴雨天、露水未干、浓雾、晴天的午后不可采收果实。

4.3 采收方法

人工采收，提倡剪齐指甲、戴上手套，用手小心拖住果实，左右摇动使其脱落。采收过程尽量轻拿放，减少转筐次数。

5 采后处理

5.1 选果

在预冷前可先进行人工选果，剔除腐烂果，畸形果和小果，果实要轻拿轻放，尽量避免碰伤果实，套袋果实采收后应及时除去果袋，按需可在套防撞网袋。

5.2 分级

根据实际情况选择合适的分级方法，有条件应采用自动分级设备进行分级。

6 质量要求

6.1 基本要求

应具有本品应有的果形、色泽、风味等特征。外观新鲜，无腐烂和变质现象，无严重损伤。无病虫害及其导致的损伤。无异嗅或异味，不带不正常的外来水分。

6.2 理化指标要求

猕猴桃的感官指标要求应符合表1的规定。

表1 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物/%	≥ 13	NY/T 2637
Vc含量 (mg/100g)	≥ 130	GB 5009.86
总酸 (以柠檬酸计) /%	≤ 1.5	GB 12456

6.3 规格等级

猕猴桃分等分级可参考附录A中规定执行。

6.4 安全指标

农药最大残留限量必须符合GB 2763的规定其他污染物应符合GB 2762的规定，检测按照国家标准规定的检测方法执行。

6.5 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第75号的规定。并按JJF 1070的规定进行检测。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一生产基地、品种、等级、采摘日期的产品作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

按GB/T 30642规定执行。

7.3 交收检验

每批产品应进行交收检验，检验项目包括感官、单果重、净含量，检验合格并附合格证方可交收。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产型式检验通常每年进行一次，有下列情形之一者亦应进行型式检验：

- 因人或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- 交货检验与上次型式检验结果差异较大时；
- 申请使用国家地理标志保护产品标识时；
- 质量监督管理机构提出型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目包括本标准中规定所有项目的要求。

7.5 判定规则

7.5.1 交收检验或型式检验项目全部符合本标准要求时，判定为合格。

7.5.2 安全指标有一项不合格，判定为不合格。其他指标出现不合格时，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，结果判定以复检结果为准。

8 包装及标识

8.1 包装设计及功能要求

8.1.1 应遵循科学、适用经济、安全、环保等原则。

8.1.2 物流包装容器（以下简称包装容器）应符合 GB/T 12123 的相关规定，应考虑猕猴桃运输、贮存、装卸、搬运、配送等物流各环节因素，选择适当的包装材料和结构，保障物流过程中农产品质量安全

8.1.3 选择适当的防潮、防霉、等防护用内包装材料，并应符合 GB/T 12339 的规定。

8.1.4 选择适当的抗压、防渗漏、缓冲包装设计，在包装容器内加支撑物或衬垫物，以减少振动和碰撞。

8.1.5 包装容器的规格应根据便于猕猴桃的装卸、运输和仓储等。

8.1.6 包装容器应与物流区域的温度、湿度等环境条件以及不同距离，不同运输方式等物流条件相适应。

8.2 包装卫生及质量要求

8.2.1 包装容器应完整、成型、清洁、无污染、无异味、无有毒有害物质，阻隔微生物传染和其他有毒有害物质侵害。

8.2.2 直接接触食用农产品的包装容器用添加剂应符合 GB 4806.7 的规定。

8.3 包装方法

8.3.1 单果包装

用珍珠棉水果网套或纸将果实包裹，材料和垫层材料需柔软、有一定透气性。

8.3.2 成件包装

将经商品化处理后或单果包装后的果实装入瓦楞纸箱或泡沫箱中。

8.3.3 出库包装

使用瓦楞箱或泡沫箱，先单果包装，再分层分格，每层隔开。

8.4 包装规格

包装规格根据销售、运输的需要而定，可按等级分别设置各规格包装，也可按照精品、极品等规格包装，应选用洁净、有隙的塑料箱或木箱包装。每箱一般5kg~10kg，运输远单体重一般不超过20kg，也可根据制定的包装标准进行。同一包装内产品的等级、规格应一致。猕猴桃包装方式见表1。

表1 猕猴桃的包装方式

产品名称	适宜外包装方式	适宜内包装方式	参考图片
猕猴桃	塑料筐、塑料箱、纸质包装箱、瓦楞纸箱	网套、瓦楞隔板、泡沫、底托	   

8.5 标识要求

- 8.5.1 在流通中应在箱体上加贴统一规定的农产品合格证标识，标识应字迹清晰、持久、易于辨认和识读。
- 8.5.2 标识内容包括名称、等级、产地、净含量、商标等，企业名称（生产企业、合作社或经销商姓名）、地址和联系电话等。
- 8.5.3 纳入溯源体系的，应在外包装上加贴溯源标签，标签应不易脱落。

8.6 包装标识材料

- 8.6.1 包装所用材料应无毒、清洁、重量轻、成本低、易回收，有足够机械强度和保温、防潮等性能。
- 8.6.2 标签所用材质、胶水、墨水等应无毒、无害，不得影响商品性能和卫生质量。
- 8.6.3 储运包装标识应符合 GB/T 191 相关要求。

9 贮藏

9.1 库房要求

贮藏前应对库房和储藏用具进行彻底的清扫（清洗）和消毒，并通风晾干。检修仓库所有的设备。在入库前开机降温，使库温降至0℃左右。猕猴桃常规储藏温度应控制在0℃—5℃之间。

9.2 入库堆垛

包装后的猕猴桃应放冷库进行贮存，垛的走向、排列方式应与库内空气循环方向一致，垛底加10 cm~20 cm的垫层（适用木制或塑料制托盘等）。每垛应标明品种、来源、采收及入库时间、果实质量等。

10 出库与运输

10.1 出库

出库时的猕猴桃应保持该品种应有的风味，当外界气温超过20℃时，应先进行出库回温，然后再进行分选和包装处理。

10.2 运输管理

10.2.1 运输工具要求

10.2.1.1 采用箱式冷藏和带有制冷机组的冷藏车等运输工具。

10.2.1.2 运输车箱、工器具、铺垫物、遮盖物和隔层材料等应清洁卫生、无毒、无害、无异味；使用前应消毒。

10.2.1.3 冷藏（冻）运输车应配备温湿度记录及监控设备。

10.3 质量控制

装载时应轻搬轻放，避免磕碰，确保框按顺序摆放靠实，稳固装载，但要防止挤压，严防机械伤。运输中不得与有毒有害等物质混装。

10.4 温度控制

果实经分级、分装后，在车厢内整齐码放，运输过程中车厢应保持适宜的贮藏温度和湿度。外界气温低于25℃、运输距离≤150 km的采用常温运输方式，并保持通风。其他情况应采用0℃~4℃冷藏运输。行车平稳，装载适量，快装快运，轻装轻卸。

10.5 运输台账

应详细记录食用农产品的品名、产地、规格、等级、数量、产品流向、运输时间、温湿度参数等信息，并保留相应的单据。

11 销售

11.1 互联网销售

以电商、新零售、微商“三商融合”为战略，可进行线上线下整合营销。

11.1.1 电商模式

在淘宝、天猫、京东等平台上开设电商店铺，通过线上销售网络进行产品销售。

11.1.2 新零售模式

以互联网为依托，线上下单、线下体验深度融合的产品销售。

11.1.3 微商模式

与平台式微商进行合作，通过私域流量渠道进行产品销售。

11.2 体验式销售

通过专卖店、超市专柜、社区体验店等专卖渠道进行产品的销售。在酒店、农家乐、旅游景点等旅游地开辟产品的销售展示专区，借助当地旅游资源，实现产品销售。

11.3 销售要求

进入线上线下销售渠道所有地瓜干产品，企业应做好销售情况登记，如实记录销售产品批次信息、销售流向、销售对象以及销售时间，以便于后期发生质量安全问题时及时响应追踪产品。

11.4 销售服务

11.4.1 应建立客户投诉受理制度和客户投诉通道，受理顾客投诉。

11.4.2 当发现产品不符合食品安全标准或存在其他不适于销售的情况时，应当立即下架，停止销售。

11.4.3 按相关法律法规配合相关部门或主动妥善处理纠纷。

附录 A (资料性)

猕猴桃分等分级建议表

品种	等级	单果重 (g)	果形	果面	果心	果肉	气滋味	损伤	最佳鲜食期可溶性固形物含量 (%)
猕猴桃	一级果	≥85	果实短圆柱型或倒卵圆形, 果型整齐一致, 无畸形。	果皮黄色或黄褐色, 果面着色均匀, 果皮表面光滑, 茸毛较少, 无污染, 无皱缩, 无疤痕, 无缺陷;	果心小、呈乳白色, 成熟后变软	果肉软硬适中, 品种特征明显: 黄心猕猴桃: 果肉为均匀的黄色, 红心猕猴桃: 鲜果横剖面沿果心有紫红色线条呈放射状分布	汁液多, 肉质细致, 清甜爽口, 酸甜适中, 果香味浓郁	果实表面无水渍印, 泥土等污染、无擦伤、无疮疤	≥15
	二级果	60-85	果实圆柱型, 果型基本整齐一致	果皮黄色或黄褐色, 果面着色均匀, 果皮表面光滑, 茸毛较少	果心小、成熟后变软			果实表面无水渍印, 泥土等污染, 疮疤、疤痕、斑迹或缺陷等果面缺陷总面积/cm ² ≤2	≥13.5
	三级果	60 以下	果型均匀整齐度较差	果皮颜色基本正常, 有轻微褶皱, 绒毛有部分脱落	存在空心、木栓化或者果心褐变等果肉缺陷	果肉颜色不均匀, 果眼比平时更深, 果肉整体变软	果香味较淡, 或存在少许酒味	疤痕、斑迹或缺陷等果面缺陷总面积/cm ² ≤4	≥12