

ICS 83.140.99

CCS G 40

上海市团体标准

T/PDNXH101-2022

代替T/PDNXH101-2017

南汇 8424 西瓜

2022-12-01 发布

2022-12-05 实施

上海市浦东新区农协会

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 质量要求	1
4.1 感官指标	1
4.2 理化指标	2
4.3 安全指标	2
5 检验方法	2
5.1 感官检测	2
5.2 理化检测	2
5.3 安全检测	2
6 检验规则	3
6.1 组批检验	3
6.2 抽样方法	3
6.3 交收检验	3
6.4 判定规则	3
7 包装	3
8 运输与贮存	3

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《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。

T/31PDNXH101《南汇 8424 西瓜》与 T/31PDNXH102《南汇 8424 西瓜生产技术操作规范》、T/31PDNXH103《南汇 8424 西瓜包装标识规范》共同构成南汇 8424 西瓜的整体性配套标准。

本文件替代 T/31PDNXH101-2017《南汇 8424 西瓜》，与 T/31PDNXH101-2017 相比，除结构调整和编辑性改动之外，主要技术变化如下：

- a) 修改“范围”中的相关内容（见第1章，2017年版的第1章）；
- b) 删除“规范性引用文件”10个，增加了2个（见第2章，2017年版的第2章）；
- c) 删除理化指标中的总酸指标（见第4.2，2017年版的第4.2）；
- d) 删除安全指标中的无公害指标全部内容（见2017年版的第4.3.1），删除绿色产品指标中的毒死蜱指标（见第4.3，2017年版的第4.3.2）；
- e) 将“试验方法”改为“检验方法”（见第5章，2017年版的第5章），修改感官检验方法的相关内容（见第5.1，2017年版的第5.1），删除2017版试验方法中5.2.4总酸的检测方法，删除2017版的5.3.1~5.3.8，并改为“按GB 2763-2016、GB/T 20769-2008、NY/T 427-2016中有关规定执行”（见第5.3，2017年版的第5.3）；
- f) 删除型式检验方法（见2017年版的6.4）；
- g) 修改“包装材料必须符合GB/T 6544、GB 9685的安全性要求”（见第7.2，2017年版的第7.2）。

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。

本文件由上海市浦东新区农协会提出并归口。

本文件主要起草单位：上海市浦东新区农协会。

本文件主要起草人：倪秀红、陈灵、陈灏岚、金志敏。

本文件首批承诺执行单位有：上海桃咏桃业专业合作社、上海拓园果蔬专业合作社、上海山臻果蔬专业合作社、上海越亚农产品种植专业合作社、上海田博瓜果专业合作社。

本文件于2017年5月首次发布，于2022年11月第一次修订。

南汇 8424 西瓜

1 范围

本文件规定了南汇 8424 西瓜的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、包装和运输与贮存。本文件适用于浦东新区南汇 8424 西瓜品牌合作联社各成员单位地产的南汇 8424 西瓜。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 6544 瓦楞纸板
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
- GB/T 20769 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 427 绿色食品 西甜瓜
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南汇 8424 西瓜

在浦东新区行政区域内种植的以‘早佳（8424）’为品种，按南汇 8424 西瓜生产技术规范生产的具有该产品特性的西瓜。

4 质量要求

4.1 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
成熟度	成熟适度、果实新鲜
果型	端正、符合本品种特征、条纹清晰
果面	无明显果面缺陷，如腐烂、霉变、裂缝、机械损伤、病斑虫斑等

剖面	无白籽（瘪籽除外）、无空心、无黄筋、无硬块；瓤色具有该品种成熟时的固有色泽
风味	肉质细嫩，纤维少，汁水多，爽口，口感好，无异味

4.2 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求
单果重	≥3.25kg
皮厚	(3.25~4.5) kg/个 ≤1.0cm; (4.5~5) kg/个 ≤1.2cm
可溶性固形物含量	≥11%

4.3 安全指标

应符合 GB 2763 和 NY/T 427 中的规定，同时应符合表 3 的规定。

表 3 安全指标

项 目	指 标
腈苯唑	≤0.2 mg/kg
戊唑醇	≤0.15 mg/kg
烯酰吗啉	≤0.01 mg/kg
啶酰菌胺	≤0.01 mg/kg
醚菌酯	≤1.0 mg/kg

5 检验方法

5.1 感官检测

用目测法进行品种特征、霉变、腐烂、机械损伤、病虫斑等项目的检验。
用鼻嗅、口尝、眼看的方法进行成熟度、果型、剖面、风味的检测。

5.2 理化检测

5.2.1 单果重

用经检验合格符合要求的计量器具称重。

5.2.2 皮厚

用经检验合格符合要求的游标卡尺进行测量。

5.2.3 可溶性固形物

按 NY/T 2637 的规定检测。

5.3 安全检测

按 GB 2763、GB/T 20769、NY/T 427 中有关规定执行。

6 检验规则

6.1 组批检验

产地抽样的同一产地、同一生产技术方式、同期采收的西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指标、理化指标、安全指标、商标、防伪标识、标签和包装。检验合格后并附质检员签名的合格证方可交收。

6.4 判定规则

6.4.1 一项指标检验不合格，则该批产品为不合格产品。

6.4.2 当理化、安全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。

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

7 包装

7.1 按单果重 (3.25~4.00) kg/个×4 个/盒、(4.00~4.50) kg/个×2 个/盒、(4.50~5.00) kg/个×1 个/盒进行包装。

7.2 包装材料应符合 GB/T 6544、GB 9685 的安全性要求。

7.3 按规格分别包装，每一包装箱内应是同一规格范围内的 8424 西瓜。

7.4 包装箱上印有商标，标明品名、产地、生产单位名称、地址和联系电话、采收日期、保质期、净含量、产品执行标准号、监制单位、追溯投诉电话等。

8 运输和贮存

8.1 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。

8.2 在常温库中贮存，贮存环境应阴凉通风。