ICS 65.020.20

CCS B31

JWMA

团 体 标 准

T/JWMA XX—2023

东台西瓜产品等级规范

Grades and Specifications of Dongtai Watermelon

2023 — — 发布

2023 — — 实施

江苏省西瓜甜瓜协会 发布

目 次

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类和分级	1
5 质量要求	1
6 检验	5

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》给出的规则编写。

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。

本文件由江苏省农业科学院提出。

本文件由江苏省西瓜甜瓜协会归口。

本文件起草单位：江苏省农业科学院。

本文件主要起草人：刘广、徐锦华、张曼、姚协丰、娄丽娜、徐建、侯茜、朱凌丽、刘金秋。

东台西瓜等级标准规范

1 范围

本文件规定了东台西瓜的术语和定义、分类分级、质量要求、检验、限用范围等。
本文件适用于东台西瓜生产销售过程果品质量等级划分、判定。

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 2763-2021 食品中农药最大残留限量
GB 18406.2-2001 农产品安全质量 无公害水果安全要求
GB 5009.86-2016 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
NY/T 5010 无公害农产品种植业 产地环境条件
NY/T 2637-2014 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
DB32/T 2015-2012 西瓜的等级规格
农作物种质资源技术规范丛书 西瓜种质资源描述规范和数据标准

3 术语和定义

本文件无术语和定义。

4 分类和分级

4.1 分类

按果型的大小可分为中果型和小果型 2 种类型。

4.2 分级

按果实外观和内在的品质分为特等、一等和二等 3 个等级。

5 质量要求

产品质量必须符合GB 18406.2-2001 农产品安全质量 无公害水果安全要求和GB 2763-2021 食品中农药最大残留限量要求。

5.1 感官指标

各类型各等级果实感官指标应分别符合表1的要求。

表1 感官指标

项目	等级		
	特等品	一等品	二等品
基本要求	具有本品种应有的底色和条纹，果实端正良好、发育正常、果面洁净、新鲜无异味，具有市场要求的成熟度。：中果型：L：>4；M：3-4；S：2-3；小果型：L：>3；M：2-3；S：1.5-2。		
果形	端正，具有本品种典型特征		具有本品种基本特征，允许有轻微偏却，不得有畸形
外观	底色均匀一致、条纹清晰	底色均匀一致、条纹基本清晰	允许底色有轻微差别，底色和条纹的色泽稍差
剖面	具有本品种适度成熟时固有色泽，质地均匀一致。无硬块，无空心，无白筋。	具有本品种适度成熟时固有色泽，质地均匀一致。无白筋，无硬块。	具有本品种适度成熟时固有色泽，质地均匀性稍差，无明显白筋，允许有小的硬块，允许轻度空心。
口感	汁多、质脆、爽口、纤维少、风味好	汁多，质脆，爽口，纤维较少，风味好	汁多，果肉质地较脆，果肉纤维较多，无异味
单果重量 (kg)	中果型：4-6；小果型：2-3	中果型：3-4；小果型：1.5-2	中果型：2-3；小果型：1-1.5
果面缺陷	碰压伤	无	允许总数 5%的果有轻微碰压伤，且单果损伤总面积不超过 5cm ²
	刺磨划伤	无	允许总数 5%的果有轻微损伤，且单果损伤总面积不超过 3cm ²
	雹伤	无	无
	病虫斑	无	无
限度	允许不符合本等级规定的果不超过总数的 4%，不合格果不得低于一等品的要求。	允许不符合本等级规定的果不超过总数的 8%，一等品不合格果不得低于二等品的要求	允许不符合本等级规定的果不超过总数的 8%，二等品不合格果中不得有严重碰压伤果、裂果、空心果、过熟和过生果、病果、烂果

5.2 理化指标

各类型各等级果实理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	分类	等 级		
		特 等 品	一 等 品	二 等 品
近皮部可溶性固性物含量 (%)	中果型	≥9.0	≥8.5	≥8.0
	小果型	≥10.0	≥9.5	≥8.5
中心可溶性固性物含量 (%)	中果型	≥11.0	≥10.5	≥10.0
	小果型	≥12.0	≥11.5	≥11.0
果皮厚度 (cm)	中果型	≤1.1	≤1.2	≤1.3
	小果型	≤0.6	≤0.7	≤0.8
Vc 含量 (mg/100g)	中果型	≥5.0	≥4.0	≥3.0
	小果型	≥4.5	≥3.5	≥2.5
含水量 (g/100g)	中果型	≥92	≥90	≥88
	小果型	≥90	≥88	≥86
同品种同批次单果之间允许差/%	中果型	≤10	≤20	≤30
	小果型			

6 检验

6.1 检验项目

见表3。

表3 检验项目

检验项目	检验内容
外观	果形（畸形）、果皮底色及覆纹、瓢色
果面缺陷	碰压伤、刺磨划伤、霉伤、日灼、病虫斑
成熟度	适度成熟、过度成熟、尚未成熟
洁净度	外来污物、异常气味
理化性状	近皮部可溶性固性物含量、中心可溶性固性物含量、果皮厚度、Vc含量、含水量
大小规格	具体依照订单要求执行

6.2 检验规则与方法

6.2.1 检验规则

6.2.1.1 同品种、同等级、同时收购的西瓜作为一个检验批次。

6.2.1.2 报验单填写的项目应与实货相符，凡货单不符，品种、等级混淆不清，包装容器严重损坏者，应由交货单位重新整理后，再行抽样。

6.2.1.3 包装检查按第4章规定进行。

6.2.2 检验方法

6.2.2.1 取样方法

取样方法按DB32/T 2015-2012 西瓜的等级规格要求进行。

产品按等级进行包装，包装产品（塑料筐、纸箱、袋装等），按表4进行随机取样。

表4 包装产品取样方法

批量货物中同类货物件数	抽检货物的取样件数
≤100	5
101-300	7
301-500	9
501-1000	10
>1000	15（最低限度）

6.2.2.2 逐件抽取的样品，取出西瓜平放在检验台上，记录其数量，并进行单果品质、规格检验。

6.2.2.3 采用感官方法（目测、指弹，手托、拍，切割、品尝）鉴定西瓜的外观指标、成熟度、果面缺陷。

6.2.2.4 按照NY/T 2637-2014 折射仪法测定近皮部可溶性固性物含量、中心可溶性固性物含量；用尺子测量果皮厚度；按照GB 5009.86-2016 测定Vc含量；按照GB 5009.3-2016测定含水量。

6.2.2.5 每批西瓜抽样检验时，对不符合所属等级标准的西瓜作各项记录，如果一颗西瓜同时出现几种缺陷，则选择一种主要缺陷，按一颗残次品计算。不合格品百分率要求保留一位小数。按公式（1）计算。

$$\text{单项不合格品率 (\%)} = \frac{\text{单项不合格数量}}{\text{检验批次总数量}} \dots\dots\dots (1)$$

各单项不合格品百分率之和即为总不合格品百分率。