

ICS 67.160.10

X 62

团体标准

T/NAIA×××-2023

速冻南瓜质量分级

××××-××-××发布

××××-××-××实施

宁夏化学分析测试协会 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：标准的结构和编写》规定编写。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宁夏大学提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：宁夏大学，宁夏回族自治区食品检测研究院(国家市场监管重点实验室(枸杞和葡萄酒质量安全))，宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：吴龙国、张瑶、王静、张祎洋、马思艳、马燕、李建设、高艳明、叶林、曹云娥、王晓卓。

本文件于 2023 年 X 月 XX 日首次发布。

速冻南瓜质量分级

1 范围

本标准规定了速冻南瓜分级的术语和定义、产地条件、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究 是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8855-2008 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 18407.2-2001 农产品安全质量无公害水果产地环境要求

NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识

3 术语和定义

3.1 速冻南瓜

南瓜为葫芦科南瓜属雌雄同株异花一年生草本植物，其口感软糯香甜，含有南瓜多糖、氨基酸、无机盐、微量元素和多种维生素等营养物质，并符合相关标准要求。

4 产地条件

应符合 NY/T 5010 的规定，应选择地势高燥、排灌方便、地下水位低、2 年~3 年未种植过豆科作物，以土层深厚、疏松肥沃、pH 6.0~7.5 的沙壤土为宜。

5 要求

5.1 感官要求

南瓜的感官指标要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	一级	二级
色泽	颜色新鲜	颜色不均匀
组织形态	饱满	形状不饱满
气味和滋味	具有该品种特有的气味，无异味	
杂质	表面光洁	表面有斑

5.2 理化指标要求

理化指标要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标要求

项目	指标
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.2
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.1

6 试验方法

6.1 感官指标检验

6.1.1 感官要求

用肉眼观察其色泽、组织形态和有无可见外来杂质。

6.2 理化指标

6.2.1 铅的测定

按 GB5009.12 执行。

6.2.2 镉的测定

按 GB5009.15 执行。

6.3 检验规则

6.3.1 组批与抽样

6.3.1.1 组批

同一产地、同一品种、同一等级、同一栽培管理方式、同期采收的南瓜为一个检验批。市场抽样以同一品种、同一产地的南瓜作为一个检验批次。

6.3.1.2 抽样

抽样方法按照 GB/T 8855-2008 执行。

6.3.2 检验

6.3.2.1 出厂检验

产品按本标准 5.1、5.2 要求，逐批检验，检验合格后，出具合格证，并在包装箱内放有检验合格证明。

6.3.2.2 型式检验

正常情况下每年检验一次，非正常情况检验斟酌进行，检验项目包括本标准 6 章的全部要求。

6.3.2.3 判定

出厂检验，型式检验，检验结果中，如有不符合本标准时，对不合格项目从该批次中加倍抽样复检，复检结果如仍有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。

6.4 标志、包装、运输、贮存

6.4.1 标志

产品外包装应按规定标注 产品名称、品种、等级、生产者名称、地址、净含重和产品标准编号。包装箱内应附有产品合格证明。

6.4.2 包装

6.4.2.1 可采用螺料周转箱、发泡塑料箱或瓦楞纸箱等容器包装。

6.4.2.2 同一包装箱内为同一产地、品种和等级的产品。包装用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定, 内衬塑料薄膜应符合 GB/T 4456 的规定。产品包装的标志应符合 NY/T 1655 或 SB/T 10158 的有关规定。

6.4.3 运输

6.4.3.1 运输过程中的温度、相对湿度和通风换气等要求与储藏条件基本一致。长途运输宜采用机械制冷控温方式，无机械冷藏设施运输时应采取保温措施。

6.4.3.2 装卸时，应轻搬轻放，严防机械损伤，不得使用有损包装的工具；同时装卸过程中

要注意防淋防晒、防热防寒. 必要时应采取相应的防护措施。

6.4.4 贮存

6.4.4.1 产品不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

6.4.4.2 产品采摘处理后应贮存在阴凉、通风的库房中。
