|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.080 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png QHNY |

B31 |

琼海市优质农业品牌开发服务协会团体标准

T/QHNY 0001—2023

大路莲雾

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

       发布

1. 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。

本文件由琼海市优质农业品牌开发服务协会提出。

本文件由琼海市优质农业品牌开发服务协会归口。

本文件起草单位：琼海市优质农业品牌开发服务协会、海南智行科技服务有限公司、海南永准质检技术服务有限公司。

本文件主要起草人：陈丁胜、唐海云、黄健泓、罗腾。

大路莲雾

* 1. 范围

本文件规定了大路莲雾的生产地域范围、要求、试验方法、检验规则、判定规则、标志、标签、包装、运输和贮存。。

本文件适用于大路莲雾。

* 1. 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

DB46/T 178 《莲雾生产技术规程》

DB46/T 297 《莲雾产期调节生产技术规程》

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 生产地域范围

海南省琼海市大路镇管辖范围内，包括大路村、礼合村、美容村、安竹村、新村村、岭脚村、青天村、湖仔村、马寨村、江湖村、蔗园坡村、石桥村、清廊村、堆头村、云满村15个行政区以及国营东红农场。地理标志：北纬19°19′13〞～19°27′33〞，东经110°23′03〞～110°31′38〞。

* 1. 要求
		1. 种植环境
			1. 气候

莲雾喜温怕寒,喜湿润热带气候,适宜生长温度为25℃～30℃,年平均气温25℃,年平均日照为2155小时。花蕾期，日平均气温为25℃～28℃，湿度为85%；果实成熟期，年平均降雨量为2072毫米左右，日均温度为22℃～27℃，光照率为50%～60%.

* + - 1. 土壤

大路镇土层深厚、肥沃，多数为红壤土且土壤呈中性，含有丰富的有机物质。

* + - 1. 灌溉水

应符合NY/T 5010-2016中3.1的规定。

* + 1. 种植操作规范

应符合DB46/T 178-2009和DB46/T 297-2014中的要求。

* + 1. 质量要求
			1. 感官要求

应符合表1的要求。

1. 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
| --- | --- |
| 黑金刚 | 大叶红 |
| 外观 | 果实呈圆锥形 | 果实呈梨形或圆锥形，果皮具有明显隆纹 |
| 色泽 | 果色呈深红色且色彩鲜亮，果肉青白色 | 果色粉红至暗红且色泽红艳 |
| 肉质 | 果肉海绵化组织少 | 果肉密实呈海绵质 |
| 滋味和气味 | 口感清甜脆爽、饱满多汁，散发淡淡的清香 | 口感脆爽多汁，味清甜带苹果香 |

* + - 1. 单果重

莲雾单果重应符合表2的要求。

1. 单果重

| 品 种 | 单果重（g） |
| --- | --- |
| 黑金刚 | 150-200 |
| 大叶红 | 100-120 |

* + - 1. 理化指标

理化指标应符合表3的要求。

1. 理化指标

| 项 目 | 品 种 |
| --- | --- |
| 黑金刚 | 大叶红 |
| 水分% ≥ | 93 | 91 |
| 可溶性固形物，% ≥ | 15 | 12 |
| 总糖，% ≥ | 8 | 13 |
| 注：指标检测对象为各品种后熟果 |

* + - 1. 卫生指标
				1. 污染物限量应符合GB 2762的规定。
				2. 农药最大残留量限量应符合GB 2763的规定。
			2. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法进行测定。

* 1. 试验方法
		1. 感官要求

在光线充足、无异味的环境中，观察其外观；去皮后将果肉放置在洁净白瓷盘中，观察果肉颜色、质地，嗅其气味，取小块果肉品其滋味。

* + 1. 单果重

用精度为1g的电子称逐个称重。

* + 1. 水分

按GB 5009.3的规定执行。

* + 1. 可溶性固形物

按NY/T 2637的规定执行。

* + 1. 总糖

按GB 5009.8的规定执行。

* + 1. 污染物

按GB 2762的规定执行。

* + 1. 农药最大残留量限量

按GB 2763的规定执行。

* + 1. 净含量

按JJF 1070的规定执行。

* 1. 检验规则
		1. 组批

同一品种、同一生产条件的产品为一批。

* + 1. 抽样方法
			1. 散装莲雾

视情况分层分方向结合或只分层或只分方向抽取样品为一个抽样批次。

* + - 1. 纸箱包装莲雾

堆垛取样时，在堆垛两侧的不同部位上、中、下各四角抽取相应数量的样品为一个抽样批次。

* 1. 判定规则

检验结果中，农药最大残留量限量有任意一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余项目检验不合格，允许在该批产品中加倍抽一样复检，以复检结果为准。

* 1. 标志、标签、包装、运输和贮存
		1. 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。运输包装的储运标志应当符合GB/T 191的要求，产品外包装应印有或粘贴有清晰、牢固的“大路莲雾”字样。

* + 1. 包装

产品包装箱按GB/T 15034中4.3.1得规定执行。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性，易挥发性或有异味的物品混运，应轻装轻卸，严禁摔撞，避免日晒雨淋。

* + 1. 贮存

应符合GB/T 15034。

