

ICS 67.080

CCS B31

T/QHNY

琼海市优质农业品牌开发服务协会团体标准

T/QHNY 0005—2023

琼海菠萝

2023 - 10 - 20 发布

2023 - 11 - 01 实施

琼海市优质农业品牌开发服务协会 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：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由琼海市农村农业局提出。

本文件由琼海市优质农业品牌开发服务协会归口。

本文件主要起草单位：琼海市热带作物服务中心，琼海市优质农业品牌开发服务协会，琼海忠锐农业开发有限公司，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，海南云智检质量技术服务有限公司

本文件主要起草人：戴俊，陈丁胜，李忠，唐海云，黄健泓，罗腾，陈川广。

琼海菠萝

1 范围

本文件规定了琼海菠萝的术语和定义、生产地域范围、要求、试验方法、检验规则、判定规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于琼海菠萝。

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 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/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

DB46/T 406 菠萝生产技术规程

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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

琼海菠萝

琼海菠萝是在琼海市境内种植的，以下列品种为主的菠萝产品。台农17号：肉质细腻，汁多，纤维少，入口即化，甜度18、19，无目；凤梨4号（手撕）：甜度22，不黑目；巴黎菠萝：甜度16、17，有目，香味浓，存放不掉色。

3.2

冠芽

菠萝果实顶端形成的芽，又名顶芽。

3.3

日灼斑

菠萝果实受高温日光灼伤后水分减少，形成的变色斑块。

3.4

果柄

菠萝植株主茎上部至果实底端的部位。

4 生产地域范围

琼海菠萝生产地域范围为琼海市全境，包括长坡镇、中原镇、大路镇、嘉积镇、阳江镇、会山镇、龙江镇、石壁镇、万泉镇、潭门镇、博鳌镇、塔洋镇。地理坐标：东经110° 07′ 05″-110° 40′ 50″，北纬18° 58′ 50″-19° 28′ 35″。（详见附录A）

5 要求

5.1 自然生态环境

5.1.1 气候

菠萝喜欢温暖湿润的生产环境，琼海市属热带海洋性季风气候，年平均日照1918小时，年平均气温24.8℃，年平均降雨量为2129毫米。

5.1.2 土壤

土壤主要为由花岗岩发育而成的红赤土和由砂页岩发育而成的黄红赤土。

5.1.3 灌溉水

应符合NY/T 5010-2016中3.1的规定。

5.2 种植操作规范

应符合DB46/T 406的规定。

5.3 质量要求

5.3.1 感官要求

琼海菠萝可划分为一级、二级，感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	一级	二级
果 形	呈倒圆锥形，果实发育良好，无畸形。	
果 面	具有该品种成熟时固有的色泽，无外污染物，无日灼斑、裂口、虫伤及可见昆虫。	具有该品种成熟时固有的色泽，无外污染物，允许有少量不明显的非毒害性污染物，但总面积不能超过果面面积的5%。
果 肉	肉质细腻，纤维少，汁多味甜，无黑心、无异味。	
机械伤	不得有擦伤、碰伤、刺伤、压伤。	允许有轻微擦伤、碰伤、刺伤、压伤。

5.3.2 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	一级	二级
可溶性固形物（以折光计），%	≥ 15.0	14.0
粗纤维，g/100g	≤ 1.0	
总糖，g/100g	≥ 12.0	10.0
总酸（以柠檬酸计），g/kg	4.0~8.0	
维生素C，mg/100g	≥ 12.0	11.0

5.3.3 卫生指标

5.3.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.3.2 农药最大残留量限量应符合 GB 2763 的规定。

5.3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

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。

6.2 可溶性固形物

按NY/T 2637的规定执行。

6.3 粗纤维

按GB/T 5009.10的规定执行。

6.4 总糖

按GB 5009.8的规定执行。

6.5 总酸

按GB 12456的规定执行。

6.6 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

6.7 农药残留限量

按GB 2763的规定执行。

6.8 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一品种、同一生产条件的产品为一批。

7.2 抽样方法

7.2.1 散装菠萝

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。

7.2.2 纸箱包装菠萝

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。

7.3 检验分类

7.3.1 型式检验

型式检验是对产品进行的全面考核，检验项目包括本文件技术要求中的全部项目。有以下情况之一时亦应进行型式检验：

- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验的要求时。

7.3.2 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验。交收检验内容包括感官要求、包装、标志等要求，其他指标由交易双方根据合同选测，检验合格方可交收。

8 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。

9 标识、包装、运输和贮存

9.1 标识

9.1.1 运输包装图形标识按 GB/T 191 的规定执行。

9.1.2 产品外包装应印有或粘贴有清晰、牢固的“琼海菠萝”字样。

9.2 包装

包装材料应清洁，无毒无害，质地细致柔软。包装应符合NY/T 1778的要求。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应保持清洁，运输过程应通风、阴凉，应有防雨、防高温措施。

9.3.2 不应与有毒、有害物质混运。

9.3.3 搬运时应小心装卸，严禁重压。

9.4 贮存

9.4.1 贮存场所应清洁、通风、阴凉，有防晒、防雨、通风设施。

9.4.2 不应与有毒、有害物品混存。

附 录 A
(规范性)
琼海菠萝生产地域范围图

