

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 0001—2023

大路莲雾

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。

本文件由琼海市农业农村局提出。

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：琼海市大路镇农业服务中心、琼海多果莲雾种植专业合作社、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、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、苏文林、陈丁胜、唐海云、黄健泓、罗腾、陈川广。

大路莲雾

1 范围

本文件规定了大路莲雾的术语和定义、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。

本文件适用于大路莲雾。

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 5009.3 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

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 1436 莲雾等级规格

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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑金刚

果实呈圆锥形，果色呈深红色且色彩鲜亮，果肉清白色、海绵化组织少，口感清甜酸脆、饱满多汁感官特色的莲雾。

3.2

大叶红

果实呈梨形或圆锥形，果皮具有明显隆纹，果色粉红至暗红且色泽红艳，果肉密实呈海绵质，口感爽脆多汁，味清甜带苹果香感官特色的莲雾。

4 生产地域范围

大路莲雾生产地域范围为海南省琼海市大路镇境内以及国营东红农场。地理坐标：东经110° 23' 03" -110° 31' 38"，北纬19° 19' 13" -19° 27' 33"。

5 要求

5.1 种植环境

5.1.1 气候

湿润热带气候，生长温度25℃～30℃，年平均气温25℃，年平均日照2155小时。

5.1.2 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。

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 178和DB46/T 297的要求。

5.3 质量要求

5.3.1 感官要求

大路莲雾鲜果可划分为特级、一级、二级，各等级莲雾应符合表1的要求。

表1 感官要求

指 标	特 级	一 级	二 级
果形	具有该品种果形特征，大小均匀，无畸形	具有该品种果形特征，无明显畸形	具有该品种特征，允许存在不影响果品品质的果形变化
色泽	具有该品种正常果皮色泽，着色良好	具有该品种正常果皮色泽，色泽差异度小于25%	具有该品种正常果皮色泽，色泽差异度小于65%，大于
风味	肉脆、爽口、味甜、无异味	肉脆、爽口、味甜、无异味	肉脆、爽口、味甜、无异味
外观	果面光滑完整，无腐烂、虫伤、药害、冻害、碰压伤、坏死组织等果面缺陷	果面光滑完整，无腐烂、虫伤、药害、冻害、碰压伤、坏死组织等果面缺陷	果皮光滑完整，无腐烂、虫伤、药害、冻害、碰压伤、坏死组织等果面缺陷

5.3.2 单果重

莲雾单果重应符合表2的要求。

表2 单果重

品 种	单果重（g）		
	特级	一级	二级
黑金刚	>130	100～130	<100
大叶红	>110	90～110	<90

5.3.3 理化指标

理化指标应符合表3的要求。

表3 理化指标

项 目	品 种					
	黑金刚			大叶红		
	特级	一级	二级	特级	一级	二级
水分，g/100g	≥	79.0			82.0	
可溶性固形物，%	≥	8.0			6.5	
总糖，g/100g	≥	7.5	7.0	6.5	8.0	7.5
注：指标检测对象为各品种后熟果						

5.3.4 卫生指标

5.3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.4.2 农药最大残留量限量应符合 GB 2763 的规定。

5.3.5 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。

6.2 单果重

用精度为1g的电子称逐个称重。

6.3 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.4 可溶性固形物

按NY/T 2637的规定执行。

6.5 总糖

按GB 5009.8的规定执行。

6.6 污染物

按GB 2762的规定执行。

6.7 农药最大残留量限量

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

按NY/T 896规定执行。

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“大路莲雾”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，不应与有毒、有害物质混运。

9.3.2 常温运输时，车厢内应保持空气流通，易于散热。

9.3.3 控温运输时，车内温度易保持 7℃~12℃，相对湿度 85%~90%。

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 贮藏库应清洁、干燥、阴凉通风，贮藏温度宜控制在 7℃~10℃。产品在贮藏库中应离地不小于 10cm，离墙不小于 15cm 距离堆放，堆放高度以纸箱或塑料筐不变形为宜。

9.4.3 仓库内应有防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

附录 A
(规范性)
大路莲雾生产地域范围图

琼海市大路镇地图

