

团 体 标 准

T/NHNSH 1—2024

谭边大顶苦瓜

Tanbian Dading bitter gourd

（征求意见稿）

（完成时间：2024 年 9 月 9 日）

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

佛山市南海区农产品商会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类与种植 2

5 要求 3

6 试验方法 4

7 检验规则 6

8 标志标签 6

9 包装、运输和贮存 7

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。

本文件由佛山市南海区农产品商会提出并归口管理。

本文件主要起草单位：佛山市南海区农产品商会、XXX、XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

本文件为首次发布。

谭边大顶苦瓜

1 范围

本文件规定了谭边大顶苦瓜的术语和定义、分类与种植、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以佛山市南海区狮山镇谭边村种植的谭边大顶苦瓜（以下简称苦瓜）。

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 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB/T 8321 农药合理使用准则
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
NY/T 963-2006 苦瓜
NY/T 5010 无公害农产品种植业产地环境条件

3 术语和定义

NY/T 963-2006界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

谭边大顶苦瓜

在佛山市南海区大沥镇谭边村行政区域内种植的大顶苦瓜，属葫芦科植物，为一年生攀缘草本。瓜形短圆锥形，蒂部宽圆，瓜肩较宽，瓜尖变窄，瓜瘤饱满，瓜形肥壮，平顶粒粗。整体瓜形美观、肉色深绿、肉厚瓢少、味道甘爽清脆，具有肉质鲜嫩、无渣等特点。

3.2

裂果

果皮开裂。

4 分类与种植

4.1 分类

按苦瓜外形，品质由高到低分为3类，详见表1。

表1 苦瓜外形等级

等级	要求
特级	外观一致；瘤状突起饱满，果肉无软化现象，果实呈该品种固有的色泽，色泽一致；果身发育均匀，具有本品种特有的颜色和形状特征，质地脆嫩；果柄切口水平、整齐；无冷害及机械损伤。
一级	外观基本一致；瘤状突起饱满，果肉无软化现象，果实呈该品种固有的颜色，色泽基本一致；果身发育基本均匀，部分果实轻微变形，基本无绵软感；果柄切口水平、整齐；无明显的冷害及机械损伤。
二级	外观基本一致；果实颜色开始变浅，部分果实顶部开始变黄；稍有冷害及机械损伤。

4.2 允许误差

允许误差范围按质量计：

- a) 特级允许有 5%的产品按质量计不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；
- b) 一级允许有 6%的产品按质量计不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；
- c) 二级允许有 7%的产品按质量计不符合该等级的要求，但应符合第 5.1 条的基本要求。

4.3 种植要求

4.3.1 农药使用应符合 GB/T 8321、NY/T 393 的规定。

4.3.2 肥料使用应符合 NY/T 394 的规定。

5 要求

5.1 基本要求

应符合NY/T 963-2006中4.1.1的规定。

5.2 感观指标

应符合表2要求。

表2 苦瓜感官指标

项目		指标要求
品质	外观色泽	果皮清绿色，果色良好，有光泽，带白色稀疏茸毛，瓜形端正，颜色、大小均匀。
	缺陷	无虫及病虫造成的损伤；无霉变、机械损伤、腐烂、畸形等现象。
	气味	具有产品特有的气味，无腐烂、异味。
	性状	呈短圆锥形，新鲜、成熟适度、果形正常、果面清洁、无杂质；瓜体完整、无裂果。
限度		每批样品不符合品质要求的按质量计不得超过 5%。

5.3 理化指标

应符合表3要求。

表3 苦瓜理化指标

含量	单位	要求
水分	%	≥93.4
蛋白质	%	≥0.7
总糖（果糖、葡萄糖、蔗糖）	%	≥1.60
氨基酸（以测定的16种氨基酸总和计）	g/100g	≥0.75
膳食纤维	g/100g	≤1.0

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

6 试验方法

6.1 基本试验、感观指标

- 6.1.1 气味用鼻嗅检查。
- 6.1.2 果肉厚度测量：纵向切开苦瓜，简单刨去瓜瓢，用卡尺或相关量具测量苦瓜瘤状突起的最高端至内部果肉处的厚度。
- 6.1.3 其它项目在自然光线明亮处目测、手动，并配合使用量具检查。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3的规定进行。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定进行测定。

6.2.3 总糖（果糖、葡萄糖、蔗糖）

按GB 5009.8的规定进行。

6.2.4 氨基酸

按GB 5009.124的规定进行，以测定的16种氨基酸的总和为检验结果。

6.2.5 膳食纤维

按GB 5009.88的规定进行。

6.3 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.4 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 检验分类

分为出厂检验和型式检验

7.2 组批与抽样方法

7.2.1 组批

在生产条件基本相同的情况下，同一产地、同一品种、同时收购的产品为一批，按批号抽样。

7.2.2 抽样方法

在合格品中随机抽取满足检验需要的样品。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目

出厂检验项目包括：感观指标、标志标签。

注：对于无包装的产品，标志标签可不作规定。

7.3.2 判定规则

检验结果中如有1项不合格时，则判定该批产品为不合格产品。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目

本文件第5章规定的全部项目和标志标签。

注：对于无包装的产品，标志标签可不作规定。

7.4.2 有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 改变原料供应商、产地，有可能影响产品质量时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- c) 正常生产时每5年至少进行1次型式检验；
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- e) 国家市场监管部门提出要求时。

7.4.3 判定规则

检验结果中如有1项不合格，则判定该批产品为不合格产品。

8 标志标签

8.1 外包装应清晰、准确地标明以下内容：

- a) 运输包装上的标志应符合 GB/T 191 的规定；
- b) 产品名称、产品标准编号、产地、规格等级、采摘日期、包装日期等；
- c) 生产单位（或企业）名称、详细地址；
- d) 商标（如果有）。

注：对于无包装的产品，标志标签可不作规定。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

9.1.1 包装箱应清洁、干燥、严密无破损。

9.1.2 应按产品规格、等级分别包装。

9.2 运输

运输中应防日晒、防雨淋、防冻，防止虫害及有害物质的污染，运输过程中不能与有毒、有害物质混载，不得靠近或接触有腐蚀性物质，不得与气味浓郁物品混运。

9.3 贮存

应在阴凉、洁净的室内贮存，不应靠近火源、热源及日光直接照射的地方。
