

T/HISFA

团 体 标 准

T/HISFA XXXX—XXXX

区域公用品牌 定安潭黎圣女果

Regional public brand Dingan cherry tomato

（征求意见稿）

（完成时间：2024-12-19）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

海南省食品安全协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由定安县农业农村局提出。

本文件由海南省食品安全协会归口。

本文件起草单位：定安县农业农村局、海南省农业科学院植物保护研究所（海南省农业科学院农产品质量安全与标准研究中心）、海南省检验检测研究院、海南省食品安全协会。

本文件主要起草人：吉训聪、罗激光、戴炳沉、康蕊、符茗茜、刘苗苗、杨穗珊、王德玉、谭诚攀、符稚、符光执、陈秋菊、吴丽娟。

区域公用品牌 定安潭黎圣女果

1 范围

本文件规定了区域公用品牌定安潭黎圣女果生产的术语和定义、采收、质量分级、贮藏、标识使用、运输、防伪、追溯以及价值评价等要求。

本文件适用于认定的区域公用品牌定安潭黎圣女果。

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 22258 防伪标识通用技术条件
- GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求
- GBZ 25008 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南
- GB/T 29185 品牌价值 术语
- GB/T 29186.3 品牌价值要素评价 第3部分：质量要素
- GB/T 29186.4 品牌价值要素评价 第4部分：创新要素
- GB/T 29186.5 品牌价值要素评价 第5部分：服务要素
- GB/T 29187 品牌评价 品牌价值评价要求
- GB/T 30134 冷库管理规范
- GB/T 31045 品牌价值评价 农产品
- GB/T 31047 品牌价值评价 食品加工及食品制造业

3 术语和定义

GB/T 29185界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

区域公用品牌

在具有特定自然生态环境、历史人文因素的区域内，依托特色资源优势在区域特色产业发展的基础上形成的具有市场声誉和影响力的，由相关机构共同使用的，在品牌效益等方面具有共同诉求与行动，使区域形象与区域产品共同发展的品牌。

3.2

定安潭黎圣女果

生长在定安潭黎的圣女果，又名小番茄，是冬季反季节瓜菜等种植的主要品种之一，既可以做菜也可以当水果吃。品种以亚蔬系列品种、千禧品种为主。

4 采收

4.1 采收时间

4.1.1 气温凉爽时采收：宜在晴天清晨或下午气温凉爽时进行采收，此时果实温度较低，有利于保持果实的品质和延长保鲜期。

4.1.2 雨雾天和高温时不宜采收：应避免在雨雾天和高温时段进行采收，由于雨雾天果实表面容易沾水，增加腐烂风险，而高温时段则容易使果实体温升高，加速衰老和腐烂。

4.2 采收成熟度

4.2.1 当地市场鲜销：对于当地市场鲜销的圣女果，应在成熟期至完熟期间进行采收。此时果实颜色

鲜艳，口感最佳，能够满足消费者对新鲜度和品质的需求。

4.2.2 短期贮藏（3d~7d）：对于需要进行短期贮藏的圣女果，宜在半熟期至成熟期进行采收。此时果实已经基本成熟，但仍有一定的贮藏潜力，能够在保持较好品质的同时延长保鲜期。

4.2.3 长期贮藏（>7d 以上）：对于需要进行长期贮藏的圣女果，应在绿熟期至转色期进行采收。此时果实尚未完全成熟，但已经具备了一定的贮藏条件，通过适当的贮藏技术可以延长保鲜期和保持较好的品质。

4.3 采收方法

4.3.1 人工采收：建议采用人工采收的方式，使用圣女果剪沿果柄根部轻轻剪下果实。在采摘过程中，应注意保持果柄不应露出果面，以免在运输和贮藏过程中造成机械伤害。同时，应轻摘轻放，避免果实之间相互挤压和碰撞。

4.3.2 采收工具要求：采收用的提篮或提桶应干净卫生、无污染。为了避免果实与硬物直接接触造成损伤，建议在篮底或其他工具底部垫上布或其他比较软的物品。

5 质量分级

5.1 外观

5.1.1 果形：

5.1.1.1 一级：果形端正，呈圆形或椭圆形，无畸形果，符合品种特性。

5.1.1.2 二级：果形基本端正，稍有变形，但不影响整体外观和食用。

5.1.1.3 三级：果形有明显变形，可能影响外观和食用体验。

5.1.2 色泽：

5.1.2.1 一级：颜色均匀鲜艳，呈红色、黄色等成熟色泽，符合品种应有的颜色特征。

5.1.2.2 二级：颜色较均匀，但可能存在轻微色差或斑点。

5.1.2.3 三级：颜色不均匀，有明显色差或大面积斑点。

5.1.3 表明光洁度

5.1.3.1 一级：表面光滑，无明显瑕疵、斑点和裂口，整体美观。

5.1.3.2 二级：表面有少量轻微瑕疵，如细微划痕或斑点，但不影响食用。

5.1.3.3 三级：表面瑕疵较多，如明显裂口、大面积斑点等，可能影响食用品质。

5.2 大小

5.2.1 一级：直径较大，通常在 2 厘米以上，符合大果标准。

5.2.2 二级：直径适中，在 1.5-2 厘米之间，属于中等大小。

5.3 成熟度

5.3.1 硬度

5.3.1.1 一级：硬度适中，既不过硬也过软，适合直接食用或加工。

5.3.1.2 二级：硬度稍差，但基本符合成熟度要求，可能稍微偏软或偏硬。

5.3.1.3 三级：过软或过硬，成熟度不佳，可能影响口感和品质。

5.3.2 口感

5.3.2.1 一级：口感甜酸适中，风味浓郁，具有该品种特有的香气和味道。

5.3.2.2 二级：口感一般，有一定风味，但可能不如一级果浓郁。

5.3.2.3 三级：口感较差，可能过酸或过甜，缺乏该品种应有的风味。

5.3.3 包装和标识

5.3.3.1 包装

5.3.3.1.1 一级：采用精美包装，保护果实完好，便于运输和销售，提升产品档次。

5.3.3.1.2 二级：包装较为普通，但能起到一定保护作用，满足基本运输和销售需求。

5.3.3.1.3 三级：包装简单或无包装，可能影响果实的保护和销售。

5.3.3.2 标识

5.3.3.2.1 一级：有明确的产地、品种、等级等标识，信息完整准确，便于消费者识别和选购。

5.3.3.2.2 二级：标识基本完整，但可能缺少部分详细信息。

5.3.3.2.3 三级：标识不清晰或无标识，消费者难以识别产品信息和品质等级。

6 贮藏

6.1 贮藏温度

6.1.1 绿熟期或转色期：此时的圣女果尚未完全成熟，具有较高的贮藏潜力。因此，贮藏温度应稍高一些，建议在 12℃~14℃ 之间。

6.1.2 半熟期：此时的圣女果已经接近成熟，但仍有一定的贮藏期。贮藏温度应控制在 10℃~12℃ 之间，以保持果实的品质和延长保鲜期。

6.1.3 成熟期或完熟期：此时的圣女果已经完全成熟，品质最佳，但贮藏潜力较低。为了保持果实的品质和延长保鲜期，贮藏温度应控制在 0℃~5℃ 之间。但需要注意的是，温度过低可能会导致圣女果失去鲜味，甚至因冻伤而腐烂。

6.2 相对湿度

相对湿度应保持在 85%~90% 之间。如果湿度过低，会导致果实过度失水，果皮变皱，香味变淡，从而降低果实的品质和商品性。

6.3 贮藏期管理

6.3.1 产品堆码：产品堆码应便于空气流通，避免果实之间相互挤压和碰撞。同时，堆码高度也应适中，以免压坏果实。

6.3.2 冷库管理：冷库管理应符合 GB/T 30134 的规定，确保冷库内的温度、湿度等指标稳定。定期观测记录温度、湿度等指标，温度波动幅度应控制在 ±0.5℃ 以内。

6.3.3 质量检查：贮藏期间应定期检查产品质量，及时清除病变果和不符合质量要求的果实。这有助于保持果实的整体品质和延长保鲜期。

6.4 出库

6.4.1 出库原则：出库应按照“先进先出”的原则进行，确保先入库的果实先出库。

6.4.2 质量检查：出库前应检查质量并去除不符合质量要求的圣女果。这有助于保持果实的整体品质和商品性。

6.4.3 温度控制：圣女果出库后应保持温度的稳定。如无温度控制条件，则应在包装箱内放置冰袋等冷却物，将包装内温度控制在 5℃~10℃ 范围内。同时，应避免圣女果受到冻害的影响。

7 标识使用要求

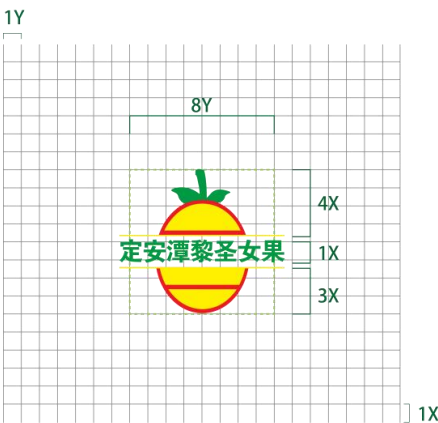
7.1 标志样式

区域公用品牌定安圣女果标志样式见附录 A。

7.2 标志使用要求

7.2.1 此制图规定了公用标识的整体造型比例、笔画粗细、结构空间等相互关系。据此可准确绘制出公用标识。（注：x/y 为一个基本计量单位）

图 1 定安圣女果标识标准制作图



7.2.2 标识可以用阴阳两种形式表现，阴阳两种图形同时又可以用有色系统和无色系统来表现。此处所示为黑白阴阳制图，见图 2，使用范围主要应用于报纸广告等单色（黑白）印刷范围内，使用时严格按此规范进行。阳图的制作图版在图形上要比阴图粗 0.2mm，根据制版稿的大小区别有所不同，目的是要使印刷成的阴图在视觉上和阳图能达到粗细一致的效果。



图 2 定安圣女果标识黑白阴阳制图

7.2.3 标识应与其他因素分离以突出标识本身的特性，在复杂背景下需在标识周围留有空间，具体可参见图示中比例，按照实际情况做适当调整（注 a 为一个标准计量单位）。定安圣女果标识缩放比例关系见图 3。



图 3 定安圣女果标识放大、缩小比例关系图

7.2.4 定安圣女果标识对标准色做了规范，下图所示为品牌规范色色板示意，见图 4，这些颜色可以运用在有关衍生物料中。关于平面印刷物，一般情况下应使用对应的 PANTONE 色值（单色），若因条件限制无法使用 PANTONE 色彩，应选取对应的 CMYK 色值作为第二选择；关于显示器作业，须使用 RGB 色值或十六进制值。本文件中提及的品牌色会因不同屏幕和印刷机器而产生色差，使用时应尽可能以 PANTONE 色卡作为品牌色的最终参考对象。

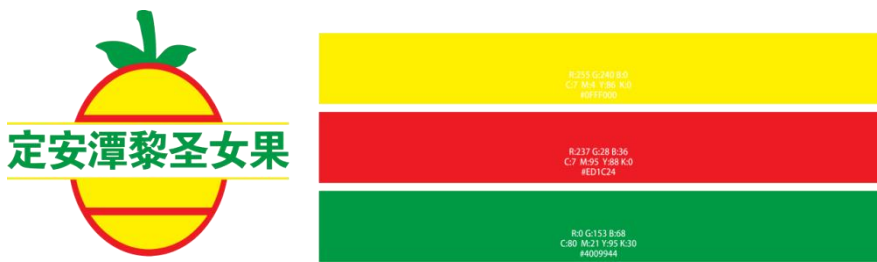


图 4 定安圣女果标识标准色图

7.2.5 推荐定安圣女果全彩标识在白底上应用，针对未来标识运用于各种传播载体和场合的识别性与再现性，更好地统一传播定安圣女果形象，特别列举了部分正确使用规范，相同的原则必须在所有的传播材料上得到遵守。定安圣女果标准色应用见图 5。

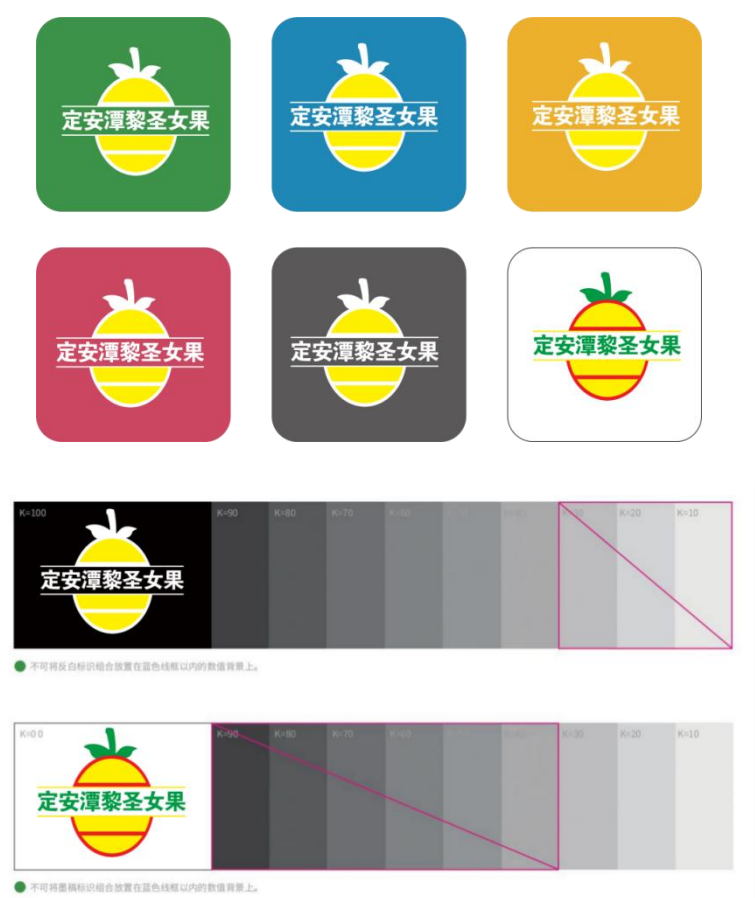


图 5 定安圣女果标识标准色应用

7.2.6 公用标识系列图形置于画面正中轴线的上方或下方，与包装（标签）保持一定的比例关系，不得透叠其他图形，见图 6。

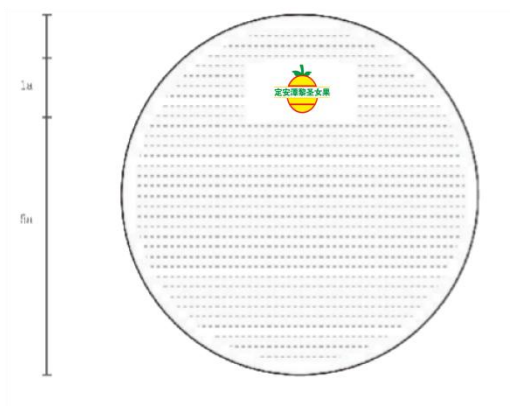


图 6 定安圣女果标识在圆形包装（标签）上的使用

7.2.7 公用标识系列图形置于画面正中轴线的上方或下方，与包装（标签）保持一定的比例关系，不得透叠其他图形，见图 7。

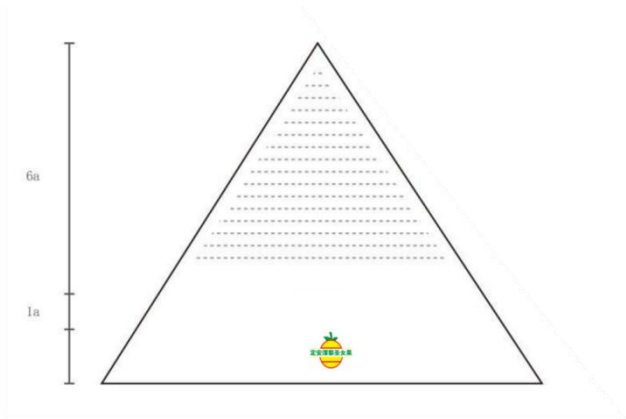


图 7 定安圣女果标识在三角形包装（标签）上的使用

7.2.8 公用标识系列图形置于画面正中轴线的上方或下方，与包装（标签）保持一定的比例关系，不得透叠其他图形，见图 8。

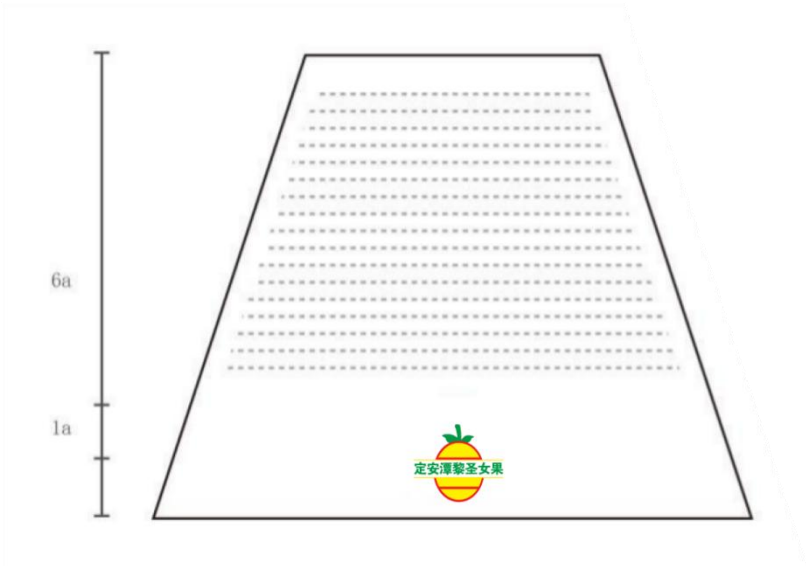


图 8 定安圣女果标识在梯形包装（标签）上的使用

7.2.9 公用标识系列图形置于画面下方，与包装（标签）保持一定的比例关系，不得透叠其他图形，见图 9。

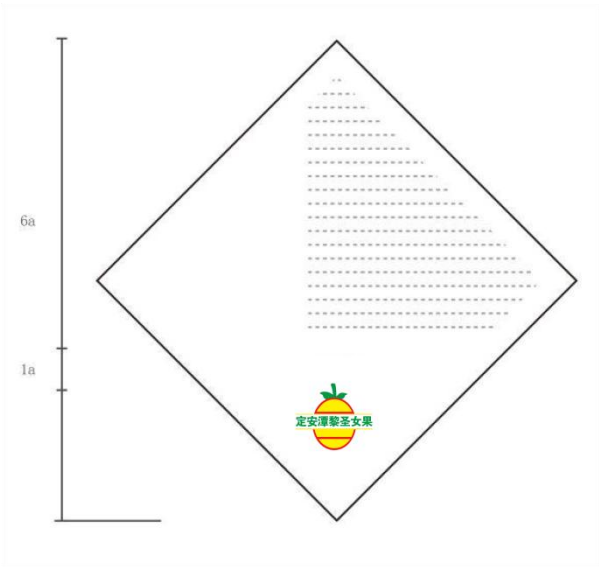


图 9 定安圣女果标识在菱形包装（标签）上的使用

7.2.10 凡遇前面图示之外的不规则包装（标签）时可类比前面用法，原则是：上方平齐者，按方形包装（标签）处理，公用标识和编号置于画面上方，其余用法与前同，见图 10。

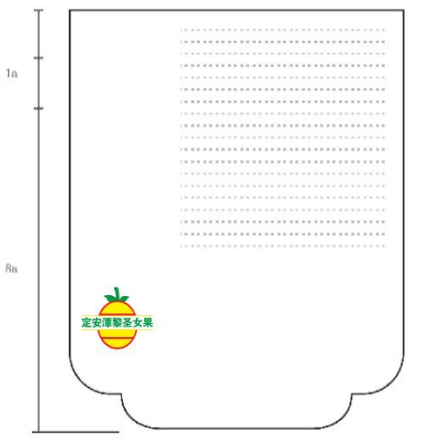


图 10 定安圣女果标识在异形包装（标签）上的使用

7.2.11 公用标识置于画面下方，与包装（标签）保持一定的比例关系，不得透叠其他图形，如标签分正标和背标，则公用标识系列图形至少应出现在正标上。如标签正标和公共标志系列图形相冲突时，用法同方形类包装（标签），见图 11。

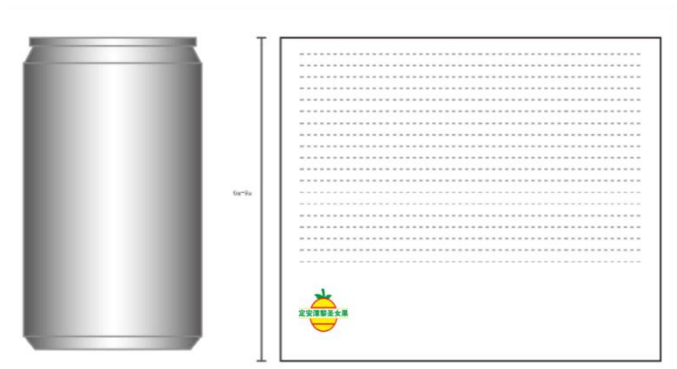


图 11 定安圣女果标识在瓶贴上的使用

7.2.12 公用标识图形在包装袋上，其位置与封口处应保持距离，见图 12。

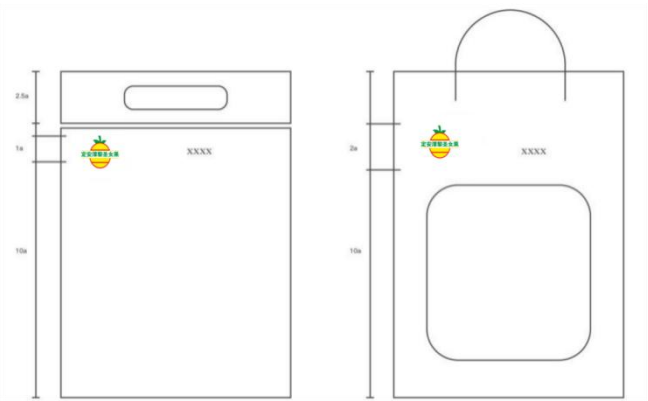


图 12 定安圣女果标识在系列化包装袋上的使用

7.2.13 当圆柱标贴高度与直径相比大于 1:1 时，公用标识与贴的高度比可相应改变。公用标识图形在圆柱形包装上的使用。当圆柱标贴高度与直径相比大于 1:1 时，公用标识与贴的高度相比为 1:6，见图 13。

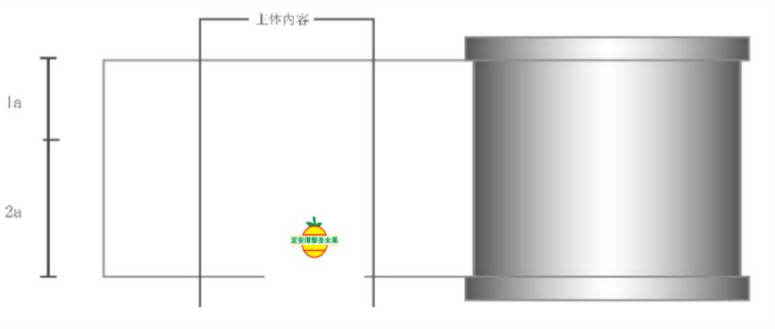


图 13 定安圣女果标识在圆柱形上的使用

7.3 授权与认证

使用本标志必须首先确保其产品达到本标准所规定的各项要求。符合标准的单位需向区域公用品牌认证机构提交申报材料，经过认证机构的严格审核，对达到标准的单位颁发证书，并正式授权其使用本标志。

7.4 标志应用范围

已获授权使用的单位可将本标志印制在产品标签上，作为产品品质和产品来源的官方认证。除了产品标签外，授权单位还可以将标志用于网页、媒体广告、购物袋、产品手册等宣传媒介上，以提升品牌知名度和影响力。

7.5 标志使用规范

在使用标志时，必须保持其整体结构、色彩、内容的完整性，不得进行任何形式的篡改或歪曲。若因使用场景需要，可以对标志进行等比例放大或缩小，但必须确保放大或缩小后的标志仍然清晰可辨，且不影响其整体效果。

7.6 监督与管理

认证机构将定期对授权单位进行产品检查和标志使用情况的抽查，以确保其持续符合标准要求。若发现授权单位有违反标志使用规定的行为，认证机构将依据相关规定进行严肃处理，包括但不限于撤销授权、公开曝光等。

8 运输

8.1 要求

8.1.1 冷藏车运输

宜采用冷藏车进行运输，装载前车厢温度应提前预冷至 $8^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ，以确保圣女果在运输过程中保持适宜的温度。冷藏车应具备良好的制冷和保温性能，以确保车厢内的温度稳定。

8.1.2 装运工具要求

装运工具应清洁、干燥、无毒、无异味、无污染，以防止对圣女果造成污染或影响其品质。装运工具应便于通风，并具有防日晒、防雨、防压设施，以保护圣女果免受外界环境的损害。运输过程中，圣女果不能与有毒、有害、有异味物质混运，以防止交叉污染。

8.1.3 装载要求

装载应适量，避免超载导致运输过程中的震动和损伤。宜采用托盘式装卸运输，以便于装卸和运输过程中的管理。在装卸过程中，应轻装轻卸、快装快运，严防机械伤对圣女果造成的损害。

8.1.4 温度监测

运输过程中应监测温度变化，按照 GB/T 22918 的相关规定执行，以确保车厢内的温度始终保持在适宜的范围内。

8.1.5 其他要求

运输要求快捷、通风，防受潮、虫蛀、鼠咬，同时应避免日晒雨淋等不利因素对圣女果的影响。在运输过程中，应保持行车平稳，减少震动对圣女果的损害。其余运输要求按照 NY/T 1203 的规定执行。

8.2 堆码

在冷藏车运输时，货物与车底板及壁板之间应留有合理间隙，以保证车内温度均匀，从而提高其保鲜期和品质。

8.3 运输条件

在运输过程中，车厢温度应保持在8℃~10℃之间，有助于保持圣女果的新鲜度和品质，同时也有助于延长其保鲜期。

8.4 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，采用商业无菌工艺生产的粽子，应标注“商业无菌”。外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.5 包装

产品包装采用的塑料制品应符合 GB 4806.7 的要求，用复合袋应符合 GB/T 10004、GB 4806.13 的要求，产品外包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱所用材料应符合 GB/T 6543 的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

8.6 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.7 贮存

新鲜类粽子的贮存温度为 25℃ 以下的阴凉、干燥、通风的仓库内，经商业无菌工艺产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异味污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、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。

9 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品保质期按标签标示执行。

附 录 A
(规范性)



区域公用品牌定安圣女果标志样式

