

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# T/YGIIA

## 云南省地理标志产业协会团体标准

T/YGIIA 002—2023

### 西街口人参果鲜果分级

Fresh Fruit Classification of Xijiekou Pepino Melon

(征求意见稿)

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。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

云南省地理标志产业协会 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
3.1 果实成熟度 Maturity .....	1
3.2 果面缺陷 Surface defect .....	1
3.3 异常的外来水分 Unusual foreign moisture .....	1
3.4 容许度 Tolerances .....	1
4 质量要求 .....	2
4.1 规格要求 .....	2
4.2 规格容许度 .....	2
4.3 感官要求 .....	2
4.4 理化要求 .....	3
4.5 卫生安全指标 .....	3
4.5.1 污染物限量 .....	3
4.5.2 农药最大残留量 .....	3
5 检验规则 .....	4
5.1 组批 .....	4
5.2 抽样方法 .....	4
5.3 检验方法 .....	4
5.3.1 规格检验 .....	4
5.3.2 感官检验 .....	4
5.3.3 理化检验 .....	4
5.3.4 污染物限量检验 .....	4
5.3.5 农药最大残留量限量 .....	4
5.4 判定规则 .....	4
6 标志与包装 .....	4
6.1 标志 .....	4
6.2 包装 .....	4

## 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这些专利的责任。

本文件由云南省农业科学院园艺作物研究所提出。

本文件由云南省地理标志产业协会归口。

本文件起草单位：云南省农业科学院园艺作物研究所、石林县经作站、石林县西街口镇农业综合服务中心、云南省农业科学院生物技术与种质资源研究所、云南省标准化研究院、石林鸿坤农业发展有限公司、石林西游人参果种植专业合作社。

本文件主要起草人：刘家迅、梁明泰、陈霞、徐兴才、王晖、全伟、田果廷、李雪梅、黄兴龙、李国昌、陈新党、赵阳楠、伍林、崔继梅、王佳麒、桂敏、高正清、吴丽艳、丁仁展、苏俊、李石开、李玉琼、赵远仙、黄文静、杨光柱、冯昆、张玉光。

# 西街口人参果鲜果分级

## 1 范围

本文件规定了西街口人参果鲜果分级的术语和定义、质量要求、检验规则和标志与包装的技术要求。本文件适用于地理标志证明商标西街口人参果的鲜果分级。

## 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**果实成熟度** Maturity

果实发育成熟的程度。

### 3.2

**果面缺陷** Surface defect

由于自然因素或人为机械的作用，对果实表面造成的各种损伤，以及病虫害仅损伤果实表面的缺陷。

### 3.3

**异常的外来水分** Unusual foreign moisture

经雨淋或水冲洗后果面残留的水分。但允许果实经冷藏后移除，由于温度差异而带轻微凝结水。

### 3.4

**容许度** Tolerances

同一品种同一等级的西街口人参果优势存在差异，规定一个低于分级质量的允许程度，以百分率表示。某一等级果品中允许其他等级果占有的比率。

## 4 质量要求

### 4.1 规格要求

西街口人参果规格以单果重划分，应符合表1的规定。

表1 规格要求

项目	规格			
	特优果	大果 (L)	中果 (M)	小果 (S)
单果重/g	100~110	≥80, 且不含100~110	50~79	30~49

### 4.2 规格容许度

特级果中100~110 g为特优果，特级果、一级果单果重只允许有大果和中果；在整批产品中同一等级果实大小差异不宜过于显著，同一等级中同一包装内的果实质量差值不超过5 g。

### 4.3 感官要求

西街口人参果感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	分级		
	特级	一级	二级
基本要求	无病斑、腐烂、变质及异味；果实完整，新鲜洁净，无肉眼可见杂质，无异常外来水分。		
色泽	具本品种成熟时应有的色泽，色泽基本均匀一致，皮乳黄色或金黄色，带紫色条纹，光滑亮泽。		
气味	具有人参果特有的芳香，无异味。		
果形	具本品种特有的形状，果形端正。	果形端正，允许有轻微缺陷，具有本品种应有的特征。	果形允许有缺陷，但仍保持本品种应有的特征，不得有偏缺过大的畸形果。
果肉	果肉金黄色，清爽多汁。		
成熟度	发育正常，具有适于鲜食或加工要求的成熟度。		
大小整齐度	大小整齐度应有硬性规定，要求果实横径差异<5 mm。		
果面缺陷	不允许有缺陷项	允许下列规定的缺陷不超过2项：	允许下列规定的缺陷不超过3项：
机械损伤	不允许	不允许	允许轻微碰压伤，总面积不超过0.5 cm <sup>2</sup> ，其中最大面积不得超过0.3 cm <sup>2</sup> ，伤处不得变褐，对果肉无明显伤害。
			允许不严重影响果实外观的轻微磨伤，总面积不超过1.0 cm <sup>2</sup> 。
日灼	不允许	允许轻微の日灼伤害，总面积不超过0.5 cm <sup>2</sup> ，但不得有伤部果肉变软。	允许轻微の日灼伤害，总面积不超过1.0 cm <sup>2</sup> ，但不得有伤部果肉变软。
病害	不允许	不允许	不允许
虫害	不允许	允许干枯虫伤2处，总面积不超过0.2 cm <sup>2</sup> 。	干枯虫伤处不限，总面积不超过1.0 cm <sup>2</sup> 。
容许度	特级果允许有5%的果实不符合本等级的要求，但应符合一级的要求。	一级果允许有8%的果实不符合本等级的要求，但应符合二级的要求。	二级果允许有10%的果实不符合本等级的要求，但应符合基本要求。

#### 4.4 理化要求

西街口人参果理化要求应符合表3的规定。

表 3 理化要求

项目	指标	检验方法
可溶性固形物含量 (%)	≥8.0	NY/T 2637
总糖含量 (%)	≥6.0	GB 5009.7
维生素C含量 (mg/100g)	≥30	GB 5009.86
钙含量 (mg/kg)	≥45	GB 5009.268

#### 4.5 卫生安全指标

##### 4.5.1 污染物限量

应符合表4的规定。

表 4 重金属指标

项目	指标限量	检验方法
铅 (以Pb计, mg/kg)	≤0.1	GB 2762
镉 (以Cd计, mg/kg)	≤0.05	
砷 (以As计, mg/kg)	≤0.5	
汞 (以Hg计, mg/kg)	≤0.01	

##### 4.5.2 农药最大残留量

应符合表5的规定。

表 5 农药最大残留量

项目	指标限量	检验方法
克百威	≤0.01	GB/T 20769
氟虫腈	<0.01	GB 23200.113
氧乐果	<0.01	GB 23200.113
水胺硫磷	≤0.01	GB 23200.113
毒死蜱	≤0.01	GB 23200.113
三唑磷	≤0.01	NY/T 761
涕灭威	≤0.01	NY/T 761
阿维菌素	≤0.01	NY/T 1379
氯氟氰菊酯	≤0.01	GB 23200.113
丙溴磷	≤0.01	GB 23200.113
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	≤0.01	GB/T 20769
三唑酮	≤0.01	GB 23200.113
苯醚甲环唑	≤0.01	GB 23200.113
啉霉胺	≤0.01	GB 23200.113

烯酰吗啉	<0.01	GB/T 20769
------	-------	------------

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一生产基地、同一批采收的果实作为一组批。

### 5.2 抽样方法

应按照NY/T 896的规定执行，以一个检验批为一个抽样批，抽取的样品应有代表性，应在一个抽样批的不同部位随机抽取。

### 5.3 检验方法

#### 5.3.1 规格检验

取同一等级或同一包装内的单个果实10个，用精度0.1 g的电子秤分别测定单果重量。

#### 5.3.2 感官检验

将样品放入洁净的白色瓷盘中，在自然光下用目测法检验基本要求、色泽、果形和缺陷，测量其缺陷面积；将果对半切开，闻其气味，观察果肉颜色情况。

#### 5.3.3 理化检验

可溶性固形物、总糖、维生素C和钙含量，按照表3规定进行检验。

#### 5.3.4 污染物限量检验

按GB 2762规定的方法测定。

#### 5.3.5 农药最大残留量限量

按GB/T 20769、GB 23200.113、NY/T 761、NY/T 1379规定的方法测定。

### 5.4 判定规则

规格（等级）判定原则如下：

a) 综合判定：抽检样品的各项指标均同时符合某一规格（等级）时，则判定所代表的该批次产品为该规格（等级）；当有任意一项指标低于该规格（等级）标准时，则按较低单项指标所在规格（等级）定级。任意一项低于最低规格（级别）标准时，则判定所代表的该批次产品为等外规格产品（等外级产品）。

b) 分项判定：抽检样品某一项（或几项）符合某一规格（等级）时，则判定所代表的该批次产品符合该项（或几项）指标的规格（等级）。

检验项目全部合格，判定为该批次产品合格。

检验结果中有任何指标不符合本文件规定时，可自同批产品中重新加倍取样进行复检；若复检有一项结果不符合本文件规定，即判定该批产品不合格。

## 6 标志与包装

### 6.1 标志

应符合GB/T 32950和NY/T 1778规定。

### 6.2 包装

应符合GB/T 191和GB/T 6543规定。