

T/SNLT

石河子农产品流通协会团体标准

T/SNLT 001—2023

下野地西瓜

Xiayedi watermelon

(征求意见稿)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

石河子农产品流通协会 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
4 质量要求	1
4.1 基本要求	1
4.2 等级要求	1
4.3 污染物限量	2
4.4 农药残留限量	2
5 试验方法	2
5.1 感官要求	2
5.2 理化指标	3
6 检验规则	3
6.1 组批	3
6.2 抽样	3
6.3 交收检验	4
6.4 型式检验	4
6.5 判定规则	4
7 标志、标签、包装、运输和贮存	4
7.1 标志、标签	4
7.2 包装	5
7.3 运输	5
7.4 贮存	5

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。

本文件由石河子农产品流通协会提出并归口。

本文件起草单位：石河子农产品流通协会、新疆西域恩源信息科技有限公司。

本文件主要起草人：……

下野地西瓜

1 范围

本文件规定了下野地西瓜的质量要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。本文件适用于下野地西瓜的收购和销售。

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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 22446-2008 地理标志产品 大兴西瓜

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

下野地西瓜 xiayedí watermelon

在新疆生产建设兵团第八师下野地镇，东经84° 57' ~86° 09'，北纬43° 29' ~45° 20' 范围内生产的西瓜果实。

4 质量要求

4.1 基本要求

4.1.1 果实端正、发育正常，果实形态特征良好。

4.1.2 具有本品固有风味、无异味。

4.1.3 果实新鲜洁净，无腐烂。

4.1.4 具有贮运或市场要求的成熟度。

4.2 等级要求

在符合4.1的条件下，下野地西瓜分为一级、二级两级，各级下野地西瓜应符合表1的规定。按果数计，允许有5%下野地西瓜不符合本等级规定的质量要求。

表1 下野地西瓜质量等级

项 目		一 级	二 级	
感官要求	果形	外形长圆、端正		
	果面底色和条纹	果皮翠绿，花纹条带呈锯齿状		
	果瓢	肉色鲜红均匀，多沙瓢，均匀一致，无硬块		
	质地与风味	果瓢脆沙，甘甜多汁，爽口，纤维少，无黄筋，果香浓郁		
	果面缺陷	碰压伤	无	允许总数5%的果有轻微碰压伤，且单果损伤总面积不超过5 cm ²
		磨、刺划伤	无	允许总数5%的果有轻微伤、单果损伤总面积不超过3 cm ²
		雹伤	无	无
日灼		无	允许5%的果有轻微の日灼，且单果总面积不超过5 cm ²	
	病虫斑	无	无	
理化指标	单果重 ^a , kg	2.5~10.0		
	果皮厚度 ^b , cm	大果型	≤1.0	≤1.1
		中果形	≤0.7	≤0.8
	可溶性固形物, %	果瓢中心	≥12.0	≥11.0
		果瓢边缘	≥9.0	≥8.0
	糖酸比	45~50		
	膳食纤维, g/100 g	≥0.5	≥0.3	
	番茄红素(鲜重), mg/100 g	≥3.5	≥3.0	
维生素C(鲜重), mg/100 g	≥6.5	≥6.0		
^a 同批下野地西瓜大小应均匀一致，一级允许差异<10%，二级允许差异<20%。				
^b 单果重大于5.0 kg为大果型，单果重2.5 kg~5.0 kg为中果型。				

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 果形、果面底色和条纹、果瓢目测检验。

5.1.2 质地与风味以品尝检验。

5.1.3 果面缺陷由目测结合量具检验，在同一个果上兼有两项或两项以上不同的果面缺陷时，按对品质影响较重的一项判定。

5.2 理化指标

5.2.1 单果重

使用分度值为0.1 kg的秤进行称量。

5.2.2 果皮厚度

将果实从中间纵向剖开，去除果肉剩下果皮，用游标卡尺测量果实中部果皮的厚度，精确到小数点后一位。

5.2.3 可溶性固形物

按NY/T 2637的规定进行。

5.2.4 糖酸比

蔗糖按GB 5009.8的规定测定，还原糖按GB 5009.7测定，总酸按GB 12456测定，按式（1）计算糖酸比：

$$P = \frac{A+B}{C} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

P ——糖酸比；

A ——蔗糖含量，g/100 g；

B ——还原糖含量，g/100 g；

C ——总酸，g/kg。

5.2.5 膳食纤维

按GB 5009.88的规定进行。

5.2.6 番茄红素

按GB/T 22446-2008中附录C的规定进行。

5.2.7 维生素

按GB 5009.86的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

同品种、同等级、同一批采收、贮运、销售的下野地西瓜为一个检验批次。

6.2 抽样

6.2.1 抽样方法

在一个检验批次中的不同部位随机抽取样品。

6.2.2 抽样数量

6.2.2.1 箱装瓜：100件及100件以下，按总数的3%抽取；超过100件时，每增加100件增抽1件。

注：超出部分不足100件抽1件。

6.2.2.2 散装瓜：按表2规定进行抽样。

表2 散装瓜抽样

单位为个

总数	抽样数
≤500	5
501~1 000	10
1 001~5 000	20
>5 000	50

6.3 交收检验

6.3.1 每批次下野地西瓜交收前，生产单位应进行交收检验，附合格证后方可交收。

6.3.2 交收检验项目为感官要求、单果重、果皮厚度、可溶性固形物。

6.4 型式检验

6.4.1 有下列情形之一时应进行型式检验：

- 每年采摘初期；
- 相邻两次抽检结果差异较大是；
- 因人为或自然因素使环境发生较大变化时；
- 行业主管部门提出型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目为第4章规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，则判定该批次合格。

6.5.2 感官要求不合格直接判定该批次不合格，其他项目有一项及一项以上不合格时，应自同批次中加倍抽样进行复检，如仍不合格，则判定该批次不合格。

6.5.3 不满足一级要求但满足二级要求的下野地西瓜，做降级处理；不满足二级要求的下野地西瓜，判定为级外品。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签应标明：

- 名称；
- 品种；
- 等级；
- 执行标准编号；
- 产地；
- 净重；

- 包装日期；
- 生产者等。

7.2 包装

- 7.2.1 西瓜可根据果型的大小和商品价值的高低采用相应材料进行包装或装。
- 7.2.2 同批次应包装一致，每一包装件内应是同一产地、同一品种、同一等级的下野地西瓜。
- 7.2.3 下野地西瓜的包装方式有纸箱、塑料网袋包装等。
- 7.2.4 纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，在两端箱面上应留适当数量的通气孔。装果应装满，防止箱内果实晃动，如有孔隙，应用清洁柔软的物料填满，可使用发泡塑料网套包装后再装入纸箱，纸箱缝合处应用胶带封严。
- 7.2.5 包装网袋应无毒、无异味、无污染，结实牢固、便于搬运。

7.3 运输

- 7.3.1 运输工具应清洁卫生，无异味。不应与有毒有害物品混运。
- 7.3.2 待运时，应批次分明堆码整齐、环境清洁、通风良好。不应曝晒、雨淋。应注意防冻、防热，缩短待运时间。
- 7.3.3 搬运时应轻装轻放。

7.4 贮存

临时贮存应在阴凉、通风、干净的遮荫棚下进行，防曝晒、雨淋、冷害及有毒物质侵害，堆码整齐，防止挤压损伤。

长期贮存应分品种、分等级堆码，贮存库温度应保持3℃~5℃，相对湿度宜控制在55%以下，注意保持库温、防止污染，不应与有毒、有异味、发霉散热以及传播病虫的物品混贮。
