

团 体 标 准

T/JAASS XX-2020

西瓜

Watermelon

2020—××—××发布

2020—××—××实施

江苏省农学会 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 产地环境.....	2
5 生产过程.....	2
6 质量要求.....	3
7 检验规则和方法.....	3
8 标签、包装、运输和贮存.....	5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由南京市产品质量监督检验院提出。

本标准由江苏省农学会归口。

本标准起草单位：南京市产品质量监督检验院、江苏省农垦农业发展股份有限公司弼港分公司。

本标准主要起草人：王飞轩、高瑞峰、朱南、马雯、杨婷婷、徐美玲、戴玉美、周春柏、沈祥、金丽娜、蔡祝轩。

西瓜

1 范围

本标准规定了西瓜的术语和定义、产地环境、生产过程、质量要求、检验规则和方法、标签、包装、运输和贮存等要求。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 3095 环境空气质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8321 农药合理使用准则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准

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

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱—质谱法

GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法

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 427 绿色食品 西甜瓜

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

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 5111 无公害食品 西瓜生产技术规程

3 术语和定义

3.1 安全间隔期

最后一次施药至西瓜收获时允许的间隔天数。

3.2 全覆盖栽培

西瓜整个生育期在覆盖保护条件下完成的栽培方式指温室、塑料大棚、塑料中棚栽培。

3.3 温床

在冷床的基础上增加人为增温措施的苗床。

3.4 有籽西瓜

果实中有种子的西瓜，此处指二倍体西瓜，不含四倍体西瓜。

3.5 无籽西瓜

果实中没有着色种子的西瓜，此处指二倍体无籽西瓜。

3.6 缓苗期

从瓜苗定植到长出新叶的一段时期。

3.7 伸蔓期

从缓苗后至坐果节位雌花开放的一段时期。

3.8 坐果期

从坐果节位雌花开放到幼果褪毛（约鸡蛋大小）的一段时期。

3.9 果实膨大期

从幼果褪毛至果实定个的一段时期。

3.10 果实成熟期

从果实定个到果实成熟的一段时期。

4 产地环境

4.1 环境空气质量

环境空气质量应符合GB 3095 的规定。

4.2 农田灌溉水质

农田灌溉水质应符合GB 5084的规定。

4.3 土壤环境质量

土壤环境质量应符合GB 15618的规定。

5 生产过程

西瓜生产过程应符合NY 5111的规定，农药使用应执行GB/T 8321的规定。

6 质量要求

6.1 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

西瓜	要求
果实外观	果实外形规整，清洁，具有本品种应有形态结构等特性。
滋味、气味	具有本品种应有气味，无异味。
果面情况	果面无霉病斑、虫斑、无机械损伤、无灼伤等。
成熟度	充分成熟，糖分 $\geq 11^\circ$ ，适合本市场运行和储存的成熟要求。

6.2 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

西瓜	指标
瓜瓢中心可溶性固形物/ % \geq	12
瓜瓢边缘可溶性固形物/ % \geq	9
总酸(以柠檬酸计)/g/kg \leq	2.0

6.3 农药残留限量

农药残留限量应符合表3的规定，其他农药残留限量应符合GB 2763的规定。

表 3 农药残留限量

项目	限量
阿维菌素, mg/kg $<$	0.01
吡唑醚菌酯, mg/kg $<$	0.2
多菌灵, mg/kg $<$	1
噻虫嗪, mg/kg $<$	0.1
啉霉胺, mg/kg $<$	2
精异丙甲草胺, mg/kg $<$	0.05
茚虫威, mg/kg $<$	2
哒螨灵, mg/kg $<$	0.1
苯醚甲环唑, mg/kg $<$	0.1

7 检验规则和方法

产品按GB/T 5525规定进行。西瓜产品应按照6.1~6.3所确定的项目进行检验，其他要求应符合NY/T 1055和GB 2763的规定。本标准规定的农药残留量检测方法，如果有其他国家标准、行业标准以及部分公告的检验方法，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用。

7.1 果实外观

应执行NY/T 427的规定，目测法。

7.2 滋味、气味

应执行NY/T 427的规定，口尝和嗅觉。

7.3 果面情况

应执行NY/T 427的规定，目测法。

7.4 成熟度

应执行NY/T 427的规定，并使用糖分测定仪器做实测验证。

7.5 可溶性固形物

按NY/T 2637规定进行。

7.6 总酸

按GB/T 12456规定进行。

7.7 阿维菌素

按GB/T 23200.19规定进行。

7.8 吡唑醚菌脂

按GB/T 23200.113规定进行。

7.9 多菌灵

按GB/T 20769规定进行。

7.10 噻虫嗪

按GB/T 20769规定进行。

7.11 啞霉胺

按GB/T 20769规定进行。

7.12 精异丙甲草胺

按GB/T 23200.8规定进行。

7.13 茚虫威

按GB/T 20769规定进行。

7.14 哒螨灵

按GB/T 20769规定进行。

7.15 苯醚甲环唑

按GB/T 23200.8规定进行。

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 标签

预包装标签应符合GB 7718的规定。

8.2 包装

包装应按NY/T 658的规定执行，包装储运图示标志应按GB/T 191的规定执行。

8.3 运输和贮存

运输和储存应按NY/T 1056的规定执行。

江苏省农学会团体标准

西瓜

版权专有 不得翻印