

ICS 67.080.20

B 31

团 体 标 准

T/SVEFA 02002-2019

茄果类产品规格及采后技术要求

Specifications and Postharvest Technical Requirements of Solanaceous Products

2019-11-12 发布

2019-12-1 实施

上海蔬菜食用菌行业协会 发布

目次

前言.....	3
引言.....	4
茄果类产品规格及采后技术要求.....	5
1 范围.....	5
2 规范性引用文件.....	5
3 术语和定义.....	5
3.1 硬斑.....	5
3.2 热斑.....	5
3.3 开裂.....	5
3.4 弧高.....	5
3.5 断头.....	6
3.6 弯沟.....	6
4 规范性技术要素.....	6
4.1 采收.....	6
4.2 预冷.....	7
4.3 分拣（分等分级）.....	8
4.4 包装.....	8
4.5 运输.....	9
4.6 储藏.....	9
参考文献.....	9

前言

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由上海蔬菜食用菌行业协会提出并组织实施。

本标准起草单位：上海蔬菜食用菌行业协会、上海市农业技术推广服务中心、上海绿度信息科技股份有限公司。

本标准主要起草人：孙占刚、张瑞明、李建勇、庄奇佳、邹晓明、杨海鹏、宋双、张宇

首批承诺执行单位：上海孙桥现代农业联合发展有限公司、上海星辉蔬菜有限公司、上海城市蔬菜专业合作社、上海弘阳农业有限公司、上海净捷蔬菜专业合作社。

首批采购试点单位：上海盒马网络科技有限公司、上海上蔬永辉生鲜食品有限公司

引言

本标准吸收了目前在新零售、超市和批发市场上常见的新鲜蔬菜产品，作为首次制订的对象，对尚未归入的其他蔬菜品种待以后时机成熟后逐渐增补。

茄果类产品规格及采后技术要求

1 范围

本标准覆盖了番茄、华南黄瓜、水果黄瓜的采收、预冷、分拣、包装（包装材料、包装形式）、运输与储藏等技术要求。

本标准适用于番茄产品及黄瓜产品（华南黄瓜、水果黄瓜）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的引用是必不可少的。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（包括所以修改单）适用于本标准。

GB/T 1.1 标准化工作指导 第1部分：标准的结构和编写

NY/T 658-2015 绿色食品 包装通用准则

NYT 1056-2006 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 655—2012 绿色食品 茄果类蔬菜 污染物、农药残留限量

3 术语和定义

GB/T 20000.1 和 GB/T 20004.1 界定的术语和定义适用于本文件

3.1 硬斑

由病毒或生理等原因引起的果肉上的褐色斑块。

3.2 热斑

果面出现白色水渍状斑。

3.3 开裂

梗洼及其周围出现纵裂或环裂。

3.4 弧高

蔬菜两端连线至弯曲最高处内侧的垂直距离。

3.5 断头

因机械伤造成的果身断伤。

3.6 弯沟

因光照或营养吸收不均匀导致果身弯曲。

4 规范性技术要素

4.1 采收

4.1.1 采收要求

4.1.1.1 采收应避开高温时期，应尽量在早晚进行。

4.1.1.2 应避免雨淋，避免人为、机械或其他伤害。

4.1.1.3 待露水干后采收。

4.1.1.4 番茄果实已有 3/4 的面积变成红色或黄色时即为采收适期，应及时采收。

4.1.1.5 近销的应在番茄果实开始转红后采收；远距离调运的，应在白熟期或转色期采收。

4.1.1.6 需要长途运输和贮藏的黄瓜，收获前 2-3 天停止浇水。

4.1.1.7 需达到农药安全间隔期时方可采收。

4.1.1.8 采收黄瓜时，一手托住瓜，一手用剪刀将果柄轻轻剪断，果柄留 1 厘米长左右，并拭去果皮污物。

4.1.1.9 运输工具必须清洁、卫生、无异味、无虫害活动痕迹。

4.1.1.10 不得接触和靠近潮湿、有腐蚀性或易于发潮的货物。

4.1.1.11 装框容量不得超过框边高度。

4.1.1.12 装好后尽快运回冷库进行保鲜。

4.1.3 采收标准

标准	蔬菜名称	外观标准
通用标准	番茄	具有同一品种特征、新鲜、干净、色红、果蒂为绿色、无畸形果、无硬斑、无热斑、无开裂、每只重 150 克以上
	华南黄瓜	具有同一品种特征、新鲜、干净、色青、顶花、带刺、新鲜

		脆嫩、瓜条均匀、身条细直、瓜味浓郁、无弯沟、无断头、无病虫害、无机械伤、无冻害、无腐烂、无灼伤
	水果黄瓜	具有同一品种特征、新鲜、干净、色青、新鲜脆嫩、瓜条均匀、身条细直、瓜味浓郁、无弯沟、无断头、无病虫害、无机械伤、无冻害、无腐烂、无灼伤

4.2 预冷

4.2.1 预冷方式

4.2.1.1 真空预冷

要求在 25-30 分钟内达到 0-2 摄氏度。

4.2.1.2 冷风预冷

要求尽快使产品温度降至 0-2 摄氏度。

4.2.1.3 冷库预冷

要求库温为 0 摄氏度，使产品温度降至 0-2 摄氏度。

4.2.2 预冷标准

4.2.2.1 采收后尽快预冷，以降低蔬菜的田间热，通过预冷达到推荐的贮藏温度和湿度。

4.2.2.2 预冷库温度应保持在 0~2 摄氏度。

4.2.3 预冷关键因素

4.2.3.1 全程冷链运输。

4.2.3.2 注意预冷环境的卫生状况，减少微生物污染。

4.2.3.3 不要在低于推荐的温度下进行预冷和贮藏，避免造成蔬菜产品出现冻斑、腐烂、软化、非正常色泽的情况。

4.2.3.4 预冷后要采取措施防止产品温度上升，保持推荐的温度和相对湿度。

4.3 分拣（分等分级）

4.3.1 通用标准

4.3.1.1 番茄应符合以下标准规格：

名称	元素	单果标准
番茄	大果直径	≥7 厘米
	中果直径	6~7 厘米
	小果直径	≤7 厘米

4.3.1.2 华南黄瓜应符合以下标准规格：

名称	元素	单根标准
华南黄瓜	重量	180~250 克
	长度	25~35 厘米
	直径	2.5~4.5 厘米

4.3.1.3 水果黄瓜应符合以下标准规格：

名称	元素	单根标准
水果黄瓜	重量	80~100 克
	长度	12~15 厘米
	直径	2~3 厘米

4.3.2 卫生标准

应符合相关食品安全国家标准及相关规定，同时符合《NY/T 655—2012 绿色食品 茄果类蔬菜 污染物、农药残留限量》中的规定。

4.4 包装

4.4.1 包装要求

4.4.1.1 应符合《NYT 658-2015 绿色食品 包装通用准则》。

4.4.1.2 绿色食品的包装应符合相应的食品安全国家标准和包装材料卫生标准的规定。

4.4.1.3 包装的使用应实行减量化，包装的体积和重量应限制在最低水平，包装的设计、材料的选用及用量应符合 GB 23350 的规定。

4.4.1.4 宜使用可重复使用、可回收利用或生物降解的环保包装材料、容器及其辅助物，包装废弃物的处理应符合 GB/T 16716.1 的规定。

4.4.2 包装规格

名称	包装形式	重量（克）	数量	形态	宣传语	标签
番茄	盒装	400	2颗	整颗包装	禁止夸大，不应违反《中华人民共和国广告法（2018修正）》要求	应明确规格、产地、上市时间、包装时间、分装商、经销商、产品条码
	膜装		2颗			
华南黄瓜	膜装	450	2根	整根包装		
水果黄瓜	盒装	400	3-4根	整根包装		
	袋装		3-4根			

4.5 运输

4.5.1 应符合《NYT 1056-2006 绿色食品 贮藏运输准则》。

4.5.2 运输前应进行预冷，运输过程中要保持适当的温度和湿度。注意防冻、防雨淋、防晒，通风散热。

4.6 储藏

4.6.1 应符合《NYT 1056-2006 绿色食品 贮藏运输准则》。

4.6.2 用于贮藏绿色食品的设施结构和质量应符合相应食品类别的贮藏设施设计规范的规定。

4.6.3 经检验合格的绿色食品才能出入库。

4.6.4 应符合相应食品的温度、湿度和通风等贮藏要求。

参考文献

【1】GB/T 30763-2014《农产品质量分级导则》中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局、中国国家标准化管理委员会，2014年6月

【2】《蔬菜生产使用手册》毛明华，上海科学普及出版社，2008年9月

【3】NYT 1056-2006《绿色食品 贮藏运输准则》中华人民共和国农业部，2006年4月

【4】NYT 658-2015《绿色食品 包装通用准则》中华人民共和国农业部，2015年8月

【5】NY/T 655—2012《绿色食品 茄果类蔬菜》中华人民共和国农业部，2012年12月