

ICS 67.080.10

CCS B31

T/HMG

哈密瓜高质量发展产业联盟标准

T/HMG 001—2025

哈密瓜质量分级

Quality classifications of Hami melon

2025 - 03 - 20 发布

2025 - 03 - 20 实施

哈密瓜高质量发展产业联盟 发布

目 次

前 言	III
引 言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 质量等级要求	2
4.1 生产基本要求	2
4.2 果实基本要求	3
4.3 外观要求	3
4.4 理化指标要求	4
4.5 规格要求	4
4.6 综合等级划分	4
4.7 质量容许度要求	5
5 试验方法	5
5.1 现场检测	5
5.2 实验室检测	5
5.3 容许度计算	6
6 检验规则	6
6.1 批次	6
6.2 抽样	6
6.3 交接检验	6
6.4 判定规则	6
7 包装和标识	6
7.1 包装	6
7.2 标识	7
8 运输和贮存	7
8.1 运输	7
8.2 贮存	7
附 录 A（资料性） 全国部分哈密瓜优质产区示范基地及其主要种植品种	8
附 录 B（资料性） 哈密瓜瓜柄与外观分级要求图片示例	11

附 录 C（资料性） 部分哈密瓜种植品种的瓜型和成熟期	13
表1 外观分级	4
表2 理化指标分级	4
表3 规格分级	4
表4 综合等级划分依据	5
表A.1 全国部分哈密瓜优质示范生产基地及其主要种植品种	9
表A.2 哈密瓜主要种植品种果实形态特征	10
表B.1 哈密瓜瓜柄典型图片示例	12
表B.2 哈密瓜外观分级要求图片示例	12
表C.1 部分哈密瓜种植品种的瓜型	14
表C.2 部分哈密瓜种植品种的成熟期	14

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。

本文件由哈密瓜高质量发展产业联盟提出。

本文件起草单位：中国质量认证中心有限公司、哈密市市场监督管理局、哈密瓜鲜果检测认证有限公司、哈密瓜鲜果农业科技发展有限公司、哈密瓜鲜果品牌运营有限公司、甘肃省玉门市玉珑种植农民专业合作社、中华合作供销总社济南果品研究所、绿萌科技股份有限公司、北京中认检测技术服务有限公司、北京京东世纪贸易有限公司。

本文件主要起草人：袁征、张少君、孙备、尚志鹏、王克响、钟健东、郑晓冬、徐浩童、魏立汉、李霞、姜南、张景颇、潘少香、刘扬、刘盼、冯国义、张丹丹、张梓婧、楠丁、赵宏远、张迪。

本文件为首次发布。

引 言

哈密瓜发源于新疆维吾尔自治区。其栽培历史悠久，最早可追溯至四千多年前，至清朝，因进贡康熙皇帝而赐名哈密瓜。其品种丰富、风味独特、营养价值高，深受鲜果市场和消费者欢迎。随着哈密瓜产业发展，其种植已遍布全国各地，且不断培育出适宜当地气候特点的新品种，哈密瓜产业形成了多产区、多品种、多季收获的现状。本文件的制定，是从长期发展的角度出发：其一，通过质量分级标准引领并赋能哈密瓜品质稳定提升；其二，需要在市场上形成具有影响力的品牌，提升其独特的市场竞争力；其三，需要全国各产区联合协作，使局部优势形成整体优势。

由此，在哈密市委、市政府引导下，成立了市场化运作的哈密瓜鲜果产业链平台。哈密瓜鲜果产业链平台体系旨在充分利用哈密瓜的IP优势、哈密自身区位优势 and 中央及地方政策优势，以平台思维聚合以哈密瓜为切入口的鲜果类产业资源，以种质研发中心、标准认证中心、冷链物流中心、品牌流量推广中心和结算金融中心等五大中心为基础，打造面向全国的特色鲜果产业链平台。由中国质量认证中心、中国国际电子商务中心、农业部规划设计院等单位于2023年10月23日发起成立哈密瓜高质量发展产业联盟（以下简称“联盟”）。联盟由理事会、秘书处和会员单位组成，并成立了种质研发与推广工作委员会、标准认证工作委员会、公共品牌工作委员会、政策与金融物流工作委员会四个工作委员会。联盟的成员包括来自全国各地哈密瓜主产区的种植企业、流通企业、高校、研究机构，汇聚了产、学、研多方力量共同助力哈密瓜产业的高质量发展。

哈密瓜高质量发展产业联盟标准认证工作委员会开展了哈密瓜全产业链技术标准体系建设工作，于2024年5月30日发布了联盟标准T/HMG 001—2024《哈密瓜质量分级》，以绿色食品生产+良好果实品质的质量观，从生产基本要求、果实基本要求、外观要求、理化指标要求、规格要求等五方面对哈密瓜做出质量分级，综合划分为精品、优品、良品三个质量等级，该标准的实施有效带动了哈密瓜产业链价值的提高。为扩大《哈密瓜质量分级》的影响力和使用范围，赋能农业新质生产力，联盟标准认证工作委员会提出了修订《哈密瓜质量分级》团体标准的申请。本文件的发布进一步推动了产业链各方通力协作与共谋发展，为赋能全国哈密瓜产业高质量发展提供技术支撑。

由于一些检测技术不完善等条件限制，本文件提出的哈密瓜质量分级指标有限。为了实现质量分级的全面客观性和消费端适配性，未来将在口感、脆度、香气、新鲜度、成熟度等感官指标以及蛋白质、维生素、矿物质等理化指标做出进一步的分级要求。

哈密瓜质量分级

1 范围

本文件界定了哈密瓜质量等级划分的相关术语和定义，规定了哈密瓜的质量等级要求、试验方法、检验规则、包装和标识、运输与贮存的要求。

本文件适用于全国范围内哈密瓜（学名：*Cucumis melo* L.）果实的质量等级划分及相关活动。

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 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/T 41199—2021 木牙签
GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
GH/T 1184—2020 哈密瓜
NY/T 391—2021 绿色食品 产地环境质量
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
NY/T 844—2017 绿色食品 温带水果
NY/T 1778—2009 新鲜水果包装标识 通则
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

GH/T 1184—2020界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

表皮伤痕 superficial scars

存在于哈密瓜表皮范围内，由于刺、划、磨等机械损害方式导致的疤痕。

3.2

风疤 wind scars

哈密瓜生长过程中受到极端大风天气影响，使得沙尘、瓜蔓、瓜叶在瓜体表面摩擦而造成的疤痕。

3.3

软伤 soft wounds

由于哈密瓜和硬物挤压、碰撞导致的局部表皮变软。

3.4

病虫斑 spot of disease and insect

果实受病虫害造成的损伤斑痕。

3.5

成熟度 maturity

表示哈密瓜的成熟程度。通过外观、质地、味道和香气等特征来判断。包括可采成熟度、食用成熟度和生理成熟度。

[来源：NY/T 844—2017，3.2，有修改]

3.5.1

可采成熟度 harvest maturity

果实完成了生长和化学物质的积累过程，果实体积不再增大且已经达到最佳储运阶段但未达到最佳食用阶段，该阶段呈现本品种特有的色、香、味等主要特征，果肉开始由硬变脆或变糯。

[来源：NY/T 844—2017，3.2.1，有修改]

3.5.2

食用成熟度 eatable maturity

果实已具备该品种固有的色泽、风味和芳香，营养价值较高并达到适合食用的阶段，此时采收的果实可以当地销售和短途运输。

[来源：NY/T 844—2017，3.2.2]

3.5.3

生理成熟度 physiological maturity

果实在生理上已达到充分成熟的状态，果肉开始变软变绵已不适宜进行储存运输的阶段。

[来源：NY/T 844—2017，3.2.3]

3.6

瓜柄 melon stem

连接哈密瓜果实和瓜藤的部分。

4 质量等级要求

4.1 生产基本要求

4.1.1 产地

4.1.1.1 产地应远离污染源，且生产过程不对环境或周边其他生物造成污染。产地应距离公路、铁路、生活区 50m 以上，距离工矿企业 1km 以上。

4.1.1.2 产地应有良好的空气质量，应符合 NY/T 391—2021 中 6.1 的规定。

4.1.1.3 产地应有良好的水质条件，应符合 NY/T 391—2021 中 6.2.1 的规定。

4.1.1.4 产地应有良好的土壤环境，应符合 NY/T 391—2021 中 6.3 的规定。

4.1.1.5 应制定土壤、空气、水质监测计划，实施监测活动并提供测试证据，可采信官方或有资质的第三方检验检测机构提供的监测结果。

4.1.2 种源

4.1.2.1 外购种子应保证种子溯源，应保留供应商资质文件、质量证明。如需进行处理，应保证处理过程无毒无污染，且保留处理记录。

4.1.2.2 自行培育的种子应建立质量控制方案，长期储存时应进行阶段性检测，在种子使用前 14 天内应进行活性检测并保存全部检测记录。如需进行处理，应保证处理过程无毒无污染，且保留处理记录。

4.1.3 种植

4.1.3.1 应建立种植管理规范，明确整地、施肥、播种、灌溉、追肥、培土、病虫草鼠害防控等过程要求，并对种植操作进行记录。

4.1.3.2 肥料使用应考虑作物的营养需要和土壤肥力，并符合 NY/T 394 的规定。

4.1.3.3 农药使用宜考虑地域条件、栽培方式、品种差异性，并符合 NY/T 393 的规定。

4.1.3.4 宜使用非化学方法进行病虫害综合防治。当采用化学方法时，应优先使用无毒或低毒高效的植保产品，使用时应严格执行产品标签标示的范围及方法。

4.1.4 采收与分级

4.1.4.1 应建立采收程序管理办法，保证采收的安全、卫生、规范。

4.1.4.2 不同品种哈密瓜应按种植要求规定的采收期进行采收。

4.1.4.3 采收时应保留完整的瓜柄，避免采摘过程对于瓜柄的损伤。

4.1.4.4 应由获得哈密瓜感官检验人员能力资质或具有等同能力的人员进行外观检验。

4.1.4.5 宜使用自动化分级设备进行规格与理化指标的检测。

4.2 果实基本要求

4.2.1 果实农药残留量应符合 GB 2763 的规定，污染物残留量应符合 GB 2762 的规定。

4.2.2 果实具有本品种固有外观特征，果实形态特征参照表 A.2。

4.2.3 果实端正良好、发育正常，宜具有完整新鲜的瓜柄，参照表 B.1。

4.2.4 果实应具有本品种固有风味、新鲜洁净。

4.2.5 具有符合运输、储存或市场要求的成熟度：

——需长途运输的哈密瓜果实应达到可采成熟度；

——当地销售或短途运输的哈密瓜果实宜达到食用成熟度；

——当哈密瓜果实达到生理成熟度时，不应对其进行运输或储存。

4.3 外观要求

按照采收分拣时哈密瓜的外观，将哈密瓜的外观划分为一级、二级、三级共三个质量等级，见表1。

表1 外观分级

项目	一级	二级	三级
网纹	网纹分布完整均匀，网纹率≥90%，瓜脐处有网纹	网纹分布较完整均匀，网纹率≥80%，瓜脐处可无网纹	网纹分布较完整均匀，网纹率≥70%，瓜脐处可无网纹
表皮伤痕	无	无	有轻微表皮伤痕，长度不超过6cm，宽度不超过0.2cm
风疤	允许外表有1处轻度风疤，风疤直径不超过3cm	允许外表有2处轻度风疤，风疤直径不超过3cm	允许外表有3处轻度风疤，风疤直径不超过3cm
裂纹	无	无成熟度过高导致的裂纹，仅有外表干裂导致的轻微裂纹，裂纹长度不超过6cm，宽度不超过0.2cm	
软伤	无	外表有轻微软伤，但软伤并不涉及内部肉瓜	
病虫斑	无		

注：网纹仅对有网纹的品种进行判定，无网纹的品种跳过此项。

4.4 理化指标要求

按照哈密瓜成熟期品种类型及采收分拣时哈密瓜的理化指标，将哈密瓜划分为一级、二级、三级共三个质量等级，见表2。

表2 理化指标分级

项目		一级	二级	三级
中心可溶性固形物含量/%	早熟瓜	≥15	≥14	≥13
	中熟瓜	≥16	≥15	≥14
	晚熟瓜	≥15	≥14	≥13
注1：早熟瓜、中熟瓜、晚熟瓜主要品种见表C.2。 注2：本文件中的中心可溶性固形物是指中心糖度。				

4.5 规格要求

4.5.1 根据哈密瓜品种的平均单瓜重量，分为小型瓜、中型瓜、大型瓜三种瓜型。分类见表 C.1。

4.5.2 每种瓜型的哈密瓜分为 S、M、L 三种规格，各品种瓜型规格见表 3。

表3 规格分级

项目		S	M	L
瓜重 (W) /kg	小型瓜	$1.0 \leq W < 1.5$	$1.5 \leq W < 2.0$	$W \geq 2.0$
	中型瓜	$1.5 \leq W < 2.0$	$2.0 \leq W < 2.5$	$W \geq 2.5$
	大型瓜	$2.0 \leq W < 2.5$	$2.5 \leq W < 3.0$	$W \geq 3.0$

4.6 综合等级划分

4.6.1 根据哈密瓜的外观要求和理化指标要求等，将哈密瓜分为精品、优品、良品三个质量等级，划分依据见表 4。

4.6.2 哈密瓜全部指标应至少满足良品的要求，否则为等外品。

4.6.3 单个哈密瓜的综合质量等级为各项要求判定等级中的最低等级。

示例：某哈密瓜外观要求为一级、理化指标要求为三级，则该哈密瓜判定为良品。

表4 综合等级划分依据

项目	精品	优品	良品
生产基本要求	满足所有生产基本要求		
果实基本要求	满足所有果实基本要求		
外观要求	一级	二级	三级
理化指标要求	一级	二级	三级
规格要求	满足对应品种所属瓜型S规格的最低限值要求		

4.7 质量容许度要求

4.7.1 精品

按瓜数计，精品允许有5%不符合本级要求，且不符合精品部分应达优品要求。

4.7.2 优品

按瓜数计，优品允许有8%不符合本级要求，且不符合优品部分应达良品要求。

4.7.3 良品

按瓜数计，良品允许有10%不符合本级要求，且不符合良品部分应达生产基本要求和果实基本要求。

5 试验方法

5.1 现场检测

5.1.1 外观检测

5.1.1.1 仅对具有网纹的品种进行网纹的检验，应使用目测法进行检验。

5.1.1.2 表皮伤痕、裂纹、风疤应使用目测法进行检验，不易判定的应使用尺子进行测量。

注：实际中常以牙签为判断表皮伤痕、裂纹的参照物，长度6cm，宽度0.2cm为GB/T 41199—2021中对圆型木牙签规格尺寸规定的最小值。若风疤为长条形，可计算其面积与直径3cm圆的面积进行比对。

5.1.1.3 软伤除肉眼检查果实外观外，还应使用触摸法进行检验。

5.1.1.4 病虫斑除肉眼检查果实外观外，还应用水果刀进行切割检验。如发现内部有病变时，应扩大切割数量。

5.1.2 规格检测

应采用运输装置将果蔬承托装置输送进入重量检测机，由称重传感器自动检测出当前果蔬承托装置上的哈密瓜重量并上传到重量检测系统中，并按照4.4中的规定将不同规格的哈密瓜由不同等级出口运出进行分类。

5.1.3 理化指标检测

应采用近红外全透过型检测技术，结合光谱分析等无损检测方法，通过受光传感器所接收光谱并分析特定波长的近红外光幅值变化，对比自动化分级设备当前载入、已校正的数学模型，从而实现哈密瓜的中心可溶性固形物的现场自动化检测，误差范围为 ± 1 Brix。

注：近红外技术检测的果蔬糖度是包括酸在内的可溶性固形物，单位是Brix。因为构成Brix的多数水果的主要成分是糖，所以把Brix称为糖度。

5.2 实验室检测

5.2.1 外观检测

同5.1.1。

5.2.2 规格检测

单瓜重用电子秤或天平称量，数值读取精确到10 g。

5.2.3 理化指标检测

校正好仪器零点，将所有抽检的样品逐个沿纵向中轴剖开，取中部内缘2 mm~3 mm处瓜肉挤出汁液1滴~2滴，按照NY/T 2637规定的方法测定糖度。

5.3 容许度计算

检出不符合该质量等级要求果比例，按公式（1）计算其百分率。

$$W = \frac{X_1}{X_2} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

W——容许度，%；

X₁——不符合该质量等级要求果数；

X₂——总果数。

6 检验规则

6.1 批次

应符合GH/T 1184—2020中6.1的规定。

6.2 抽样

6.2.1 抽样方法

应符合GH/T 1184—2020中6.2.1的规定。

6.2.2 抽样数量

6.2.2.1 箱装瓜

应符合GH/T 1184—2020中6.2.2.1的规定。

6.2.2.2 散装瓜

应符合GH/T 1184—2020中6.2.2.2的规定。

6.3 交接检验

6.3.1 每批产品交接前，生产方应进行交接检验，接收方应进行查验。检验内容为第4章规定的外观、理化指标和规格要求，检验合格的产品方可交接。

6.3.2 检验单填写的项目应与产品相符；凡与货单不符，品种、规格、等级混淆、包装容器严重损坏者应由交货方重新整理后再进行抽样检验。

6.4 判定规则

检验结果任一项目不符合表1、表2时，可从该批次中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。

7 包装和标识

7.1 包装

7.1.1 应对哈密瓜进行适当包装，为产品提供保护。不应过度包装，应符合GB 43284中的规定。

7.1.2 包装材料应保证安全、卫生、清洁、无毒，不应带有异物和异味。

7.1.3 哈密瓜产品包装应符合 NY/T 1778—2009 中第 3 章的规定。

7.2 标识

7.2.1 应以易读、牢固的方式在每个产品外包装同侧显示以下信息：

- 产品品种，参照表A.2；
- 产地，具体到乡镇；
- 生产者；
- 采摘日期和包装日期；
- 产品质量等级和规格。

7.2.2 应确保质量等级标识明确清晰并且在储运过程中不能混级。

8 运输和贮存

8.1 运输

8.1.1 应按照质量等级分类码放，不应混放。

8.1.2 哈密瓜在装卸运输中应轻装轻放，避免损伤。

8.1.3 运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有异味、有害的物品混装、混运。

8.1.4 运输环境应适宜哈密瓜保鲜，宜采用冷链运输方式，并尽量缩短运输时间。

8.2 贮存

8.2.1 哈密瓜临时贮存环境应保持阴凉、通风、干净，避免曝晒、雨淋，冷害及有毒物质侵害，堆放整齐，防止挤压损伤。

8.2.2 哈密瓜贮存宜分品种、分质量等级堆放，温度宜保持 3℃~5℃，空气相对湿度宜控制在 85%~90 %之间，不应与其他有毒、有异味、发霉散热以及传播病虫的物品混合存放。

8.2.3 应对贮存设备进行定期维护，保证贮存设施符合相应贮存技术管理规范要求。

8.2.4 应建立贮存管理制度，入库前应对库房进行消毒灭菌，入库后定时检查，确保贮存库房正常运行。应对产品出入库进行记录。

附录 A

(资料性)

全国部分哈密瓜优质产区示范基地及其主要种植品种

A.1 示范基地情况

表A.1给出了全国哈密瓜优质示范生产基地的名称、地址、示范面积、种植面积及主要种植品种。

表A.1 全国部分哈密瓜优质示范生产基地及其主要种植品种

序号	基地名称	所在地址 (具体到乡镇)	示范面积/亩	种植面积/亩	主要种植品种
1	新疆·哈密·南湖	新疆维吾尔自治区哈密市伊州区南湖乡	500	20000	天蜜金冠、金色年华、金海蜜、西州密17号、西州密25号
2	新疆·哈密·淖毛湖	新疆维吾尔自治区哈密市伊吾县淖毛湖镇	500	42800	金色年华、西州密17号、西州密25号、新密25号、金戈密农25号、创科密25号、欣密25号
3	新疆·哈密·三塘湖	新疆维吾尔自治区哈密市巴里坤哈萨克自治县三塘湖镇	600	2000	金色年华、西州密17号、金密19号
4	新疆·吐鲁番·鄯善县	新疆维吾尔自治区吐鲁番市鄯善县土峪乡	400	20000	金色年华、西州密25号
5	甘肃·武威·民勤	甘肃省武威市民勤县收成镇	300	40000	金红宝、火洲银帝、西州密25号
6	甘肃·酒泉·玉门	甘肃省酒泉市玉门县花海镇	7000	30000	西州密25号、玉菇
7	内蒙古·阿拉善盟·额济纳旗	内蒙古自治区阿拉善盟额济纳旗	1000	50000	金色年华、子鼎密11号、鼎农蜜18号、康育1086
8	内蒙古·巴彦淖尔·磴口县	内蒙古自治区巴彦淖尔市磴口县	300	20000	华莱士、西州密25号
9	河南·开封·兰考	河南省开封市兰考县葡萄架乡	1060	10000	玉菇、玉兰香
10	河南·安阳·滑县	河南省安阳市滑县八里营镇	400	10000	西州密25号、玉菇
11	海南·昌江	海南省昌江县海尾镇	300	2000	牛三玫拢蜜瓜
12	山东·聊城·莘县	山东省聊城市莘县燕店镇	100	5000	西州密25号、鲁厚甜
13	云南·楚雄彝族自治州·元谋县	云南省楚雄彝族自治州元谋县元马镇	80	80	西州密25号
14	上海·嘉定区·华亭镇	上海市嘉定区华亭镇	50	50	西州密25号、玉菇
15	海南·乐东	海南省乐东县莺歌海镇	400	2000	都蜜5号、国蜜2029、宝丰3000、阳光翠甜、凯旋442

A.2 果实形态特征


表A.2给出了全国哈密瓜优质示范生产基地中主要种植品种的果实形态特征及图片示例。

表A.2 哈密瓜主要种植品种果实形态特征

序号	品种名称及登记编号	外观特点	图片示例
----	-----------	------	------

序号	品种名称及登记编号	外观特点	图片示例
1	金色年华 GPD甜瓜(2020)650355	果实短椭圆形，表皮金黄色上带深绿色斑点，网纹细密布满全瓜	
2	西州密17号 GPD甜瓜(2018)650031	果实椭圆形，表皮黑麻绿底，网纹中密布满全瓜	
3	西州密25号 GPD甜瓜(2018)650323	果实椭圆形，表皮浅麻绿底覆绿色条带，网纹细密布满全瓜	
4	新密25号（新86） GPD甜瓜(2017)650018	果实卵圆形，表皮金黄色覆墨绿色条带，网纹细密布满全瓜	
5	金戈蜜农25号 GPD甜瓜(2018)650412	果实长椭圆形，表皮黄绿色覆绿色条斑，网纹细密布满全瓜	
6	火洲银帝 GPD甜瓜(2018)650150	果实圆形，表皮白色，有时有浅黄色覆色，无网纹或小网纹	

表A.2 哈密瓜主要种植品种果实形态特征（续）

序号	品种名称及登记编号	外观特点	图片示例
7	金蜜十九号 GPD甜瓜(2022)650100	果实椭圆形，表皮金黄色，网纹中粗密布满全瓜	




8	金红宝 GPD甜瓜(2018)620510	果实近圆形，表皮黄色，平整光滑无网纹	
9	子鼎蜜11号 GPD甜瓜(2018)650438	果实椭圆形，表皮金黄底色覆浅绿色短条斑，网纹较密布满全瓜	
10	康育1086 GPD甜瓜(2019)650429	果实椭圆形，表皮黄色覆有少许绿色斑块，网状网纹布满全瓜	
11	玉菇凉 GPD甜瓜(2022)620038	果实呈圆形，表皮底色白色透出淡绿色瓜肉颜色，表面光滑，无网纹	
12	鲁厚甜1号 GPD甜瓜(2018)370597	果实高球形，表皮灰绿色，表面平整，无棱、沟，网纹均匀细密布满全瓜	

附 录 B
(资料性)
哈密瓜瓜柄与外观分级要求图片示例

B. 1 瓜柄图片示例

表B.1给出了采摘后保留哈密瓜瓜柄的典型图片示例。






表B.1 哈密瓜瓜柄典型图片示例

类型	T字型	L字型	直线型	7字型
图片示例				







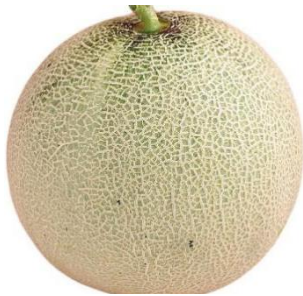








B. 2 外观分级要求图片示例

表B.2给出了哈密瓜外观要求分级的图片示例。

表B.2 哈密瓜外观分级要求图片示例

项目	精品		优品/良品		无级别
网纹					

表B.2 哈密瓜外观分级要求图片示例（续）

项目	精品	优品/良品	无级别
表皮伤痕			
风疤			
裂纹			
软伤			
病虫斑			

附 录 C
(资料性)

部分哈密瓜种植品种的瓜型和成熟期

C.1 瓜型

表 C.1 给出了部分哈密瓜种植品种的瓜型。

表C.1 部分哈密瓜种植品种的瓜型

瓜型	平均瓜重/kg	品种
小型瓜	≤1.5	华莱士、牛三玫瑰蜜瓜、鲁厚甜
中型瓜	1.5~3.0	天蜜金冠、金色年华、金海蜜、西州密17号、西州密25号、金红宝、鼎农蜜18号、玉菇
大型瓜	≥3.0	金戈蜜农25号、新密25号、火洲银帝、创科密25号、欣密25号、金蜜19号、子鼎蜜11号、康育1086、玉兰香

C.2 成熟期

表 C.2 给出了部分哈密瓜种植品种的成熟期。

表C.2 部分哈密瓜种植品种的成熟期

成熟期	全育期/天	品种
早熟瓜	≤85	天蜜金冠、金色年华、金海蜜、金蜜19号、金红宝、玉兰香、华莱士
中熟瓜	85~110	西州密17号、西州密25号、新密25号、火洲银帝、子鼎蜜11号、鼎农蜜18号、康育1086、玉菇、鲁厚甜
晚熟瓜	≥110	金戈蜜农25号、创科密25号、欣密25号、牛三玫瑰蜜瓜