

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1184—2020

代替 GH/T 1184—2017

哈密瓜

Hami melon

行业标准信息服务平台

2020 - 12 - 07 发布

2021 - 03 - 01 实施

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。

本文件替代GH/T 1184-2017《哈密瓜》。

本文件与GH/T 1184-2017相比,主要变化如下:

- 修改了规范性引用文件;
- 修改了哈密瓜的分类与品种,并列入附录中;
- 修改了术语和定义;
- 修改了等级指标要求;
- 增加了哈密瓜规格的划分;
- 修改了附录中哈密瓜主要品种及经济性状。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国果品标准化技术委员会贮藏加工分技术委员会(SAC/TC501/SC1)归口。

本文件起草单位:中华全国供销合作总社济南果品研究院、广西宏邦食品有限公司、山东兴合农业科技服务有限公司、深圳市丰农科技有限公司、新疆果业集团有限公司。

本文件主要起草人:潘少香、黎庆宏、闫新焕、杜伟、郑晓冬、刘雪梅、宋焱、曹宁、孟晓萌、谭梦男、朱风涛、梅婷、张豫。

行业标准信息平台

哈密瓜

1 范围

本标准规定了哈密瓜的术语和定义、质量要求、试验方法、检验规则、包装和标签、贮存和运输。本标准适用于哈密瓜的收购和销售。

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

NY/T 1778 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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 哈密瓜 hami melon

泛指在新疆地域原产和新培育的各个品种的厚皮甜瓜。

3.2 条带 stripe

不同品种的哈密瓜成熟时瓜皮应有的颜色条纹，条带有墨绿色条带、浅绿色条带、断续条带、斑点、斑块等。

3.3 网纹 netting

不同品种的哈密瓜成熟时瓜皮应有的网状无刺状突起，网纹有不规则方格形和条形、星状网纹等。

3.4 裂纹 crack

果实表面皮层开裂并自然愈合形成的细缝。

3.5 中心可溶性固形物 center soluble solids content

果肉中心部分可溶性固形物的含量值，以“%”表示。

3.6 容许度 tolerances

低于本等级质量要求的允许限度。

4 质量要求

4.1 基本要求

4.1.1 果实端正良好、发育正常，果实形态特征具体要求参照附录 A。

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

在符合基本要求的前提下，哈密瓜分为特等品、一等品、二等品三个等级，各等级应符合表1的规定。

表1 等级要求

项目			特等品	一等品	二等品
外观指标	果形		果形端正，大小均匀	果形端正，大小均匀	果形端正，大小基本均匀，允许有轻微偏缺
	条带、网纹		条带与网纹，整齐一致且明显、清晰，网纹品种的网纹率95%以上	条带与网纹，基本整齐且明显、清晰，网纹品种的网纹率90%以上	条带与网纹，比较整齐且明显、清晰，网纹品种的网纹率80%以上
	机械伤		不允许	不允许	允许外表有轻微机械伤，但单瓜损伤面积总和不超过2cm ²
	裂纹		不允许	不允许	允许外表有轻微裂纹，但未达到果肉部分
	病虫害		不允许	不允许	不允许
理化指标	中心可溶性固形物含量/%	早熟瓜	≥14	≥13	≥13
		中熟瓜	≥15	≥14	≥14
		晚熟瓜	≥14	≥13	≥13
注：早熟瓜、中熟瓜、晚熟瓜分类参照附录B表B. 1。					

4.3 规格

哈密瓜按照单果重划分为三个规格，分别为 L、M、S，各规格应符合表2的规定。

表2 哈密瓜规格划分

单位：kg

组别	L	M	S
大果型	>3.5	2.5~3.5	<2.5
中果型	>2.5	2.0~2.5	<2.0
小果型	>2.0	1.5~2.0	<1.5

注：大果型、中果型、小果型分类参照附录B表B.2。

4.4 容许度要求

4.4.1 特等品

按果数计，允许有5 %的哈密瓜不符合本等级规定的质量要求。

4.4.2 一等品

按果数计，允许有8 %的哈密瓜不符合本等级规定的质量要求。

4.4.3 二等品

按果数计，允许有10 %的哈密瓜不符合本等级规定的质量要求。

5 试验方法

5.1 外观检验

5.1.1 果形、条带与网纹、机械伤、裂纹由目测法检验。

5.1.2 病虫害除肉眼检查果实外表症状外，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，严格检查。

5.1.3 单果重用小台秤或天平称量，精确到小数点后一位。

5.2 中心可溶性固形物含量检验

校正好仪器零点，将所有抽检的样品逐个从果实阴阳交接处剖开，取中部内缘果肉挤出汁液1滴-2滴，按NY/T 2637 规定的方法测定。连续使用仪器测定不同试样时，应在每次使用完后用清水洗净，再用干燥的镜纸擦干后才能继续进行测试。

5.3 容许度计算

检出不符合该质量等级要求果比例，按下式计算其百分率。

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

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 检验批次

同品种、同等级、同一批收购、贮运、销售的哈密瓜作为一个检验批次。

6.2 抽样

6.2.1 抽样方法

以一个检验批次为一个抽样批次,抽样的样品必须具有代表性,应在全批货物的不同部位随机抽样。

6.2.2 抽样数量

6.2.2.1 箱装瓜: 每批在 100 件以内抽取 3 件 (不足 3 件者, 全部抽检), 100 件以上每递增 100 件增抽 1 件, 不足 100 件者以 100 件计。

6.2.2.2 散装瓜: 每批货物至少抽取 5 个样瓜。批量瓜重量在 200 kg 以下者, 抽检样瓜不少于 10 kg。在 200~500 kg 者, 抽检样瓜不少于 20 kg。在 500~1000kg 者, 抽检样瓜不少于 30kg。在 1000~5000 kg 者, 抽检样瓜不少于 50 kg。5000 kg 以上者, 抽检样瓜不少于 100 kg。

6.3 判定规则

6.3.1 检验单填写的项目应与实货相符; 凡与货单不符, 品种、等级混淆、包装容器严重损坏者要由交货方重新整理后再进行抽样检验。

6.3.2 在同一果实上兼有二项及其以上不同缺陷者, 只记录其影响较重的一项。

6.3.3 检验不符合等级规定, 交易双方可协商重新定级验收, 如果交售方不同意变更等级时, 可将整批次果实整理后复检, 以复检结果做为评定等级的最终依据。

7 包装和标签

7.1 包装

包装标识应符合 NY/T 1778 中的相关规定。

7.2 标签

标签内容应标明名称、品种、等级及执行标准、产地、净重、包装日期及生产者。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 贮存和运输

8.1 哈密瓜采收后立即按本标准规定的品质要求分等、包装。

8.2 哈密瓜在装卸运输中要轻装轻放。运输工具必须清洁卫生, 不得与有毒、有异味、有害的物品混装、混运。

8.3 哈密瓜若需临时贮存必须在阴凉、通风、干净的遮荫棚下进行，严防烈日曝晒、雨淋，冷害及有毒物质侵害，堆码整齐，防止挤压损伤。

8.4 若长期贮存(如晚熟瓜)需分品种、分等级堆码，贮存库应保持 3℃~5℃，空气相对湿度宜控制在 55% 以下，注意保持库温、防止污染，严禁与其他有毒、有异味、发霉散热以及传播病虫的物品混合存放。

行业标准信息平台

附录 A

(资料性)

哈密瓜主要品种的果实形态特征

表A.1 哈密瓜主要品种的果实形态特征

品种名称	果形	色泽、网纹、条带
西州蜜 25 号	椭圆形	浅麻绿、绿道，网纹细密全
西州蜜 17 号	椭圆形	黑麻绿底，网纹中密全
早皇后	长椭圆形	果面黄色，覆有深绿色条纹，密网纹
新皇后	椭圆形	果皮金黄色，网纹细密
伽师瓜	椭圆形	皮墨绿色，网纹少
伽师瓜 2 号	椭圆形	果面黑绿色，果面网纹密布
金龙	长卵形	果皮鹅黄底，少隐绿斑，网纹细密全
黄旦子	近圆球形	果头白黄色底，覆金黄色斑块和少许绿色斑块，无网纹
8601	长椭圆形	果面黄绿色，覆有绿条斑，网纹密布全瓜
金凤凰	长卵圆形	皮色鹅黄透红，网纹细密
雪里红	椭圆形	果皮黄白色，布有稀疏网纹

行业标准信息平台

附 录 B

(资料性)

部分哈密瓜主栽品种类别和果型要求

表B.1 部分哈密瓜主栽品种类别要求

类别	类别要求	主栽品种
早熟瓜	全生育期85天以下的哈密瓜	早皇后、黄旦子等
中熟瓜	全生育期85~110天的哈密瓜	西州密17号、西州蜜25号、8601、金龙、新皇后、雪里红、金凤凰等
晚熟瓜	全生育期在110天以上的哈密瓜	伽师瓜、伽师瓜2号等

表B.2 部分哈密瓜主栽品种果型分类

类别	平均单果重, kg	代表主栽品种
大果型	≥ 3.0	伽师瓜、伽师瓜2号、8601、新皇后、早皇后等
中果型	2.0~3.0	西州密17号、金龙、雪里红、金凤凰等
小果型	≤ 2.0	黄旦子、西州蜜25号等

行业标准信息平台