

团体标准

T/SZS 2046—2024

代替 T/SZS 2046—2019

供深食品 鳄梨

Shenzhen quality food—Avocado

(征求意见稿)

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

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。

本文件代替T/SZS 2046—2022《供深食品 鳄梨》，与T/SZS 2046—2019相比，主要技术变化如下：
——修订了氟酰胺、环丙唑醇等农药残留限量。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市深圳标准促进会。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——T/SZS 2046—2019。

深圳市深圳标准促进会团体标准

供深食品 鳄梨

1 范围

本文件规定了供深食品 鳄梨的术语和定义、技术要求、检验方法。
本文件适用于鳄梨。

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 7718 预包装食品标签通则
- NY/ T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果
- T/SZS 1050 供深食品 热带和亚热带水果质量安全基础要求（修订）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 感官要求

鳄梨的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	来源
果形外观	具有本品种成熟时固有的形状和色泽;果实完整，果形端正，新鲜，无裂果、变质、腐烂、可见异物和机械伤	NY/T 750
病虫害	无果肉褐变、病果、虫果、病斑	
气味和滋味	具有该品种正常的气味和滋味，无异味	
成熟度	发育充分、正常，具有适合市场或储存要求的成熟度。	

4.2 安全要求

鳄梨的安全要求应满足T/SZS 1050的规定。

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 标签

按GB 7718的规定执行。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

按NY/T 658的规定执行。

7.2 运输和储存

7.2.1 在运输、贮存过程中应按同一批次、同一成熟度，每种水果单独运输、储存。长途运输应控温运输，延长储存期。储存仓库应注意二氧化碳及乙烯浓度变化情况，及时通风换气，防止因二氧化碳及乙烯催熟呼吸跃变型水果，导致其鲜度下降，贮存期降低。