

团 体 标 准

T/SZS 2041—2024

代替 T/SZS 2041—2019

供深食品 木瓜

Shenzhen quality food—Paw Paw

(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 2041—2019《供深食品 木瓜》，与T/SZS 2041—2019相比，主要变化如下：

- 增加了感官要求；
- 修订了安全要求；
- 修订了检验方法；
- 增加了检验规则、标签、包装、运输和贮存。

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 2041—2019。

深圳市深圳标准促进会团体标准

供深食品 木瓜

1 范围

本文件规定了供深食品 木瓜 的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、包装、标志、标识、储存和运输。
本文件适用于木瓜。

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 191 包装储运图示标志
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- NY/T 691 木瓜
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- 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

木瓜 pawpaw
蔷薇科木瓜属，灌木或小乔木，果实长椭圆形，果皮为黄中带青或青中带黄，果肉为黄色或橙红色，有味芳香，籽为黑色或灰色。

4 技术要求

4.1 基本要求

果实完整、无腐烂、无异物，无低温造成的损害、表面无凝水（冷藏后取出造成的凝结水除外），无异味，果柄切口无污染。

4.2 理化要求

表 1 理化要求

项目		要求	来源
可食率 (X)		$X \geq 85$	NY/T 691
可溶性固形物(K)	穗中红	$K \geq 11$	

项目		要求	来源
可溶性固形物(K)	优 8	$K \geq 11$	NY/T 691
	美中红	$K \geq 12$	
	台农 2	$K \geq 12$	
	红铃 2 号	$K \geq 10$	
	广蜜	$K \geq 11$	

4.3 安全要求

木瓜的安全要求应满足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 检验规则

6.1 检验项目

6.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者，应进行型式检验：

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因为人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

6.1.2 交收检验

每批产品交收前，应进行交收检验。交收检验内容包括感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

6.2 组批

凡同产地、同品种、同等级、同一批采收的果实组为一个检验批次。

6.3 抽样方法

按 GB/T 8855 的规定执行。

6.4 容许度

一级果容许含有 5 %的二级果，但不应含有等外果；二级果容许含有 5 %的等外果；果实规格不合格率应 \leq 5 %。

6.5 判定规则

6.5.1 凡理化指标(4.3)和卫生指标(4.4)中有一项不符合要求的，判为不合格产品。

6.5.2 产品符合基本要求(4.1)的前提下，按容许度(6.4)的规定，判定出相应等级及规格。

6.5.3 无标签或有标签但缺“等级”内容，判为未分级产品。

6.6 复检

对检测结果(除卫生指标外)有异议时，允许用备用样(如条件允许，可再抽一次样)复检一次。复检结果为最终结果。

7 包装、标志、标识、储存和运输

7.1 包装

包装材料应洁净、无毒、无害、无异味。包装容器除了符合上述要求外，还应符合透气和强度要求，大小适宜且一致，以保证番木瓜适宜搬运、堆垛、保存和出售。建议根据需求和当地的条件选择容器种类，一般选用纸箱、板条箱等。

7.2 标志、标识

标志应符合 GB/T 191 的规定，标识应符合 NY/T 1778 的规定。

7.3 储存

储存库应清洁卫生，严禁与有毒、有害、有异味、发霉以及其他易于传播病虫的物品混存。产品宜在 10℃~13℃的冷库中储存。

7.4 运输

运输工具应清洁卫生、防雨，严与有毒、有害、有异味、发以及其他易于传播病虫的物品混合运输。