

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4265—2023

## 樱桃番茄

Cherry tomato

2023-02-17 发布

中华人民共和国农业农村部

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》的规则起草。

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。

本文件由农业农村部农垦局提出。

本文件由农业农村部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国热带农业科学院分析测试中心、海南省农业科学院农业环境与土壤研究所、海南省食品检验检测中心。

本文件主要起草人：邓爱妮、王明月、张利强、赵敏、雷菲、冯剑、苏初连、陈显柳、李备。



# 樱 桃 番 茄

## 1 范围

本文件规定了樱桃番茄(*Lycopersicon esculentum* var. *cerasiforme* Alef.)鲜果的术语和定义、要求、检验方法、检验规则以及包装、标识、储存和运输。

本文件适用于鲜食樱桃番茄,不适用于加工用樱桃番茄。

## 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

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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

NY/T 426 绿色食品 柑橘类水果

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

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

**樱桃番茄** **cherry tomato**

樱桃番茄又名迷你番茄、珍珠小番茄、小番茄、圣女果,是茄科番茄属普通番茄的一个变种。

### 3.2

**成熟度适宜** **maturity suitable**

果实发育达到该品种固有的色泽、大小和品质风味,适合市场需求的成熟程度。

### 3.3

**缺陷** **defect**

果实在生长发育和采摘、储运过程中,由于自然、生物、机械或人为因素的作用,对果实造成的机械损伤、病虫害危害、污点、日灼等。

[来源:NY/T 426—2021,3.1,有修改]

## 4 要求

### 4.1 基本要求

应符合下列基本要求:

- 相同品种或相似品种;
- 无腐烂、变质;
- 外观新鲜,清洁,无异物;

- d) 无畸形果、裂果；
- e) 无病虫导致的损伤；
- f) 无冷害、冻害；
- g) 无异味。

4.2 等级

4.2.1 等级划分

在符合基本要求的前提下,樱桃番茄分为特级、一级和二级,各等级应符合表 1 的规定。

表 1 樱桃番茄等级要求

项目	等级		
	特级	一级	二级
果形	具有该品种果形特征,果形大小均匀一致	具有该品种果形特征,果形大小基本一致	具有该品种果形特征,允许存在不影响果实品质的果形变化
色泽	具有该品种正常果皮色泽,果面颜色一致,有光泽,果萼鲜绿	具有该品种正常果皮色泽,果面颜色较一致,有光泽,果萼较鲜绿	具有该品种正常果皮色泽,果面颜色基本一致,果萼轻微萎蔫
成熟度	成熟度适宜、一致	成熟度适宜、较一致	成熟度较适宜,基本一致,少量稍欠成熟或稍过熟
果实硬度	果实坚实,富有弹性	果实较坚实,富有弹性	果实弹性稍差
果实缺陷	无缺陷	无缺陷	允许有少量不影响果实内在品质的缺陷

4.2.2 等级容许度

按果实质量计,等级容许度如下:

- a) 特级允许有 4%的产品不符合该等级的要求,但应符合一级的要求;
- b) 一级允许有 8%的产品不符合该等级的要求,但应符合二级的要求;
- c) 二级允许有 10%的产品不符合该等级的要求,但应符合基本要求。

4.3 规格

4.3.1 规格划分

以单果质量为指标,将樱桃番茄划分为大(L)、中(M)、小(S)三个规格。各规格应符合表 2 的规定。

表 2 樱桃番茄规格要求

项目	规格		
	大(L)	中(M)	小(S)
单果质量,g	≥20.0	10.1~19.9	5.0~10.0

4.3.2 规格容许度

按果实质量计,规格容许度如下:

- a) 特级允许有 4%的产品不符合该规格要求;
- b) 一级允许有 8%的产品不符合该规格要求;
- c) 二级允许有 10%的产品不符合该规格要求。

4.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标要求

项目	要求
可溶性固形物,%	≥6.0
总酸(以柠檬酸计),(g/kg)	≤10.00

4.5 卫生指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定,农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

从抽样所得样品中随机取 100 个果实,用目测法对果实形状、果面色泽、成熟度及果实缺陷等进行检验;果实硬度采用触摸法进行检验;用鼻嗅法进行气味检验,并作记录。一个果实同时存在多种缺陷时,仅记录最主要的一种缺陷。

5.2 果实规格

从抽样所得样品中随机取 100 个果实,采用感量为 0.1 g 的天平称量单果质量。

5.3 可溶性固形物含量测定

按 NY/T 2637 的规定执行。

5.4 总酸含量测定

按 GB 12456 的规定执行。

5.5 污染物和农药残留检测

分别按 GB 2762、GB 2763 规定的方法执行。

5.6 容许度计算

分别称取检验样品的果实质量和不符合等级/规格要求的果实质量,按公式(1)计算容许度。

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

式中:  
C —— 容许度的数值,单位为百分号(%)  
X<sub>2</sub>—— 不符合等级/规格要求的果实质量的数值,单位为千克(kg);  
X<sub>1</sub>—— 检验样品的果实质量的数值,单位为千克(kg)。  
结果保留整数。

6 检验规则

6.1 组批

同一产地、品种、等级、规格、采收批次的鲜果作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按 NY/T 2103 的规定执行,其中抽样量见表 4。

表 4 抽样量

批量件数	≤100	101~300	301~500	501~1 000	≥1 001
抽样件数	3	7	9	10	15(最低限度)

6.3 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(指标)进行检验。有下列情形之一者,应进行型式检验:

- a) 前后 2 次检验,结果差异较大;
- b) 因人为或自然因素使生产或储藏环境发生较大变化;
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.4 交收检验

每批产品交收前,生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官、分级、规格、包装和标识。检验合格并附合格证,方可交收。

6.5 判定规则

6.5.1 每批受检样品基本要求不合格率按其所检单位(箱、袋等)的平均值计算,若超过 10%则判该批产

品为不合格产品。

6.5.2 不符合 4.1、4.4 或 4.5 的规定,判为不合格产品。

6.5.3 整批产品按容许度(4.2.2 和 4.3.2)的规定,判定出相应的等级与规格。

6.5.4 无标签或有标签但缺“等级”或“规格”内容,判为未分等级或规格产品。

## 6.6 复检

对检验结果持异议,允许用备用样(如果条件允许亦可重新加倍抽样)复检一次。复检结果为最终结果。理化指标或卫生指标检验不合格,不得复检。

## 7 包装、标识、储存和运输

### 7.1 包装

#### 7.1.1 基本要求

同一包装箱内,产品品种、产地、等级、规格一致,包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。包装图示应符合 GB/T 191 的要求。

#### 7.1.2 包装材料

7.1.2.1 包装应采用新的、洁净、无毒、无害、无异味的材料,具有不会造成内外伤的品质。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,便于产品的搬运、堆垛、保存和出售。

7.1.2.2 根据需求和当地的条件选择容器种类,外包装可选用钙塑瓦楞箱、泡沫塑料箱、纸箱等,内包装应具有一定的透气性和减震性,可选用透气的微孔保鲜袋结合衬垫物,避免碰撞和挤压。包装材料应符合 GB/T 33129 的相关规定。

### 7.2 标识

标识应符合 NY/T 1778 的要求,应标明产品名称、等级规格、执行标准、产地、净重、包装日期等,要求字迹清晰,描述内容完整、准确。如需冷藏保鲜,应注明其保藏方式。

### 7.3 储存

7.3.1 包装材料储存场地应清洁、通风,无毒、无异味、无污染,宜有防晒、防雨设施。

7.3.2 果实采收后宜在当日内储藏入库(冷库、通风库、运输工具等),产品应分等级存放,不应与有毒、有害、有异味的物品混存。

### 7.4 运输

运输工具应清洁,宜有冷藏设施。小心装卸、不应重压。不应与有毒、有害、有异味以及其他易于传播病虫的物品混合运输。

---