

T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJZJXH NS10003.8—2023

"新疆品质"特色产品技术规范 番茄

"Xinjiang Quality" Featured product technical
specification for tomato

2023 - 09 - 19 发布

2023 - 09 - 21 实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发 布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产地环境 2

5 栽培技术 2

 5.1 品种选择 2

 5.2 育苗 2

 5.3 清洗、消毒 2

 5.4 栽培模式 2

 5.5 定植 2

 5.6 田间管理 2

 5.7 采收 3

6 质量要求 3

 6.1 感官要求 3

 6.2 理化指标 3

 6.3 污染物限量 3

 6.4 农药残留限量 3

7 检验方法 3

 7.1 感官要求 3

 7.2 理化指标 4

 7.3 污染物限量 4

 7.4 农药残留限量 4

8 检验规则 4

 8.1 批次 4

 8.2 抽样 4

 8.3 交收检验 4

 8.4 型式检验 4

 8.5 判定规则 4

9 包装、标签、标志、贮藏、运输 4

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。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会提出并归口。

本文件起草单位：中国质量认证中心、中国检验认证集团新疆有限公司、塔里木大学、霍尔果斯农业科技发展集团有限公司、昌吉州产品质量检验所、兵团质量技术评价中心、第四师市场监督管理局、昌吉州农业农村局、新疆盛世华强农业科技有限公司、乌鲁木齐市检验检测中心。

本文件主要起草人：许帼英、杜红斌、袁伟、轩正英、谭占明、程云霞、方光旭、洪梅玲、马丹阳、何伟、张彦萍、姜南、马文梦、王高峰、孙国涛、邓涛。

本文件实施应用中的疑问、修改意见和建议，请咨询新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。联系电话：0991-6992000，0991-2318017，邮编：830063。

"新疆品质"特色产品技术规范 番茄

1 范围

本文件规定了“新疆品质”特色产品鲜食番茄的产地环境、栽培技术、质量要求、检验规则和包装、标签、标志、贮藏、运输的要求。

本文件适用于采用日光温室和连栋大棚栽培模式的“新疆品质”特色产品番茄生产经营者的自我评价和第三方认证。

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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 16715.3 瓜菜作物种子 第3部分：茄果类
NY/T 391 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 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 940 番茄等级规格要求
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 1651 蔬菜及制品中番茄红素的测定 高效液相色谱法
NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
NY/T 2118 蔬菜育苗基质
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

缺陷果 defective fruit

3.1.1

日灼果 sun burn fruit

日光晒伤，果面出现白色水渍状斑的果实。

3.1.2

褪色斑果 fade spots fruit

果实上有由病毒或生理等原因引起的果肉伤的褪色斑块。

3.1.3

畸形果 deformed fruit

有明显的不正常凹陷或突起及外形缺陷的果实。

3.1.4

空洞果 hollow fruit

指植株营养不良，引起果实发育不充分，心室空隙大，果面出现棱角现象。

4 产地环境

番茄产地应位于新疆维吾尔自治区区域内，并满足以下条件：

- a) 年平均气温 9℃~13℃，全年大于等于 10℃的积温为 3600℃~4300℃，年均日温差大于等于 14℃，年太阳辐射总量为 5000 MJ/m²~6490 MJ/m²，年日照时数为 2670 h~3500 h，无霜期 180 d~234 d；
- b) 环境条件应符合 NY/T 391 的规定。

5 栽培技术

5.1 品种选择

应选择适应当地自然条件、抗病虫害和品质优良的品种。夏秋栽培品种应耐热性强、高抗病毒病、高温坐果能力强；冬春栽培品种应耐低温耐弱光。种子质量应符合 GB 16715.3 的规定。

5.2 育苗

采用穴盘基质育苗，宜利用机械一次性完成基质装盘、播种，基质应符合 NY/T 2118 的规定。育成后的种苗应根系发达，毛根无损伤，茎短粗，节间短，茎上茸毛多，呈深绿带紫色，幼苗大小一致，叶色深绿、无黄叶，无病叶。

5.3 清洗、消毒

播种前及采收后应对室（棚）内空间、设施设备、土壤进行清理消毒，消毒药剂的选择应符合 NY/T 393 的规定。

5.4 栽培模式

可采用土壤栽培模式、无土栽培模式。

- a) 土壤栽培模式应选择前茬种植非茄果类作物或茄科作物的设施，宜采用高垄地膜覆盖栽培。根据品种选择及土壤肥力状况确定施肥量，宜施入腐熟农家肥 2000 kg/667 m²~3000 kg/667 m²。肥料的选择和使用应符合 NY/T 394 的规定。
- b) 无土栽培模式可采用沙土、农业专用岩棉或椰糠等作为栽培基质；基质应符合 NY/T 2118 的规定。可选择栽培槽、栽培袋等栽培方式；栽培槽应沿温室栽培方向保持 1:1000 坡度。

5.5 定植

根据栽培季节和设施类型选择适宜的品种、栽培方式及栽植密度，栽植密度以 2.5 株/平方米~3.0 株/平方米为宜。

5.6 田间管理

5.6.1 整枝、吊蔓、疏叶

根据番茄生长情况，适时采取吊蔓、留叉增密、绕秧打杈、疏叶等农事操作。

5.6.2 授粉疏果

采用人工授粉、蜜蜂或熊蜂、机械振动授粉，不得使用植物激素或植物生长调节剂处理花穗。适时疏果，樱桃番茄留 10 果~16 果；小果型品种每穗留 6 果~10 果；中果型品种每穗留 4 果~6 果；大果型品种每穗选留 2 果~4 果。

5.6.3 水肥管理

5.6.3.1 土壤栽培模式宜根据土壤情况、保水性及蒸发量适度灌水，全生育期灌水 10 次~13 次。采用随水定向施肥，前期使用磷肥，开花后使用氮肥、钾肥及适量的微量元素，果实膨大期使用氮肥和钾肥。肥料应符合 NY/T 394 的规定。

5.6.3.2 无土栽培模式宜根据不同生育期营养元素需求量不同，采用阶段式配方管理。根据不同品种、季节及栽培模式，选择合适的灌溉量、灌溉频率及灌溉时间。

5.6.4 环境管理

5.6.4.1 12月20日至1月10日寡照季节宜通过LED或者高压钠灯进行人工补光。

5.6.4.2 温湿度管理以昼间温度20℃~35℃，夜间温度15℃~20℃，相对湿度30%~70%为宜。

5.6.4.3 室（棚）内二氧化碳浓度宜保持在500 mg/kg~800 mg/kg。

5.6.5 病虫害防治

以预防为主，综合防治为原则。采用以农业防治为基础，协调生物防治、物理防治和化学防治的综合防治措施。宜选用高效、低毒、低残留的农药，并符合NY/T 393的规定。

5.7 采收

根据市场需求和品种特性及时分批采收，采收时应注意清洁卫生，并符合施用农药安全间隔期的规定。

6 质量要求

6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	外观一致；成熟适度、一致；果腔充实，果实坚实，富有弹性；果面新鲜、清洁，无肉眼可见杂质；无损伤、无裂口、无疤痕、无病虫害
色泽	具有本品种成熟时应有的色泽，果面颜色较一致，有光泽，果萼鲜绿
气味和滋味	具有本品种应有的气味和滋味，无异味
缺陷果率，%	≤4

6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
	番茄（大、中、小型） ^a	樱桃番茄 ^a
可溶性固形物，%	≥5	≥8
总酸，g/kg	≤5	≤7
维生素C，mg/100g	≥18	≥12
番茄红素，mg/100g	≥3.5	≥3.5

^a 番茄规格划分依据 NY/T 940 的规定

6.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

采用目测法对果实外观、成熟度、色泽、光洁度等项目进行检测。触摸法对充实度、日灼果、褪色斑果、畸形果、病虫果等果实缺陷进行检测。鼻嗅及口尝法对气味、滋味进行检测。通过切开观察是否存在空洞果。

7.2 理化指标

7.2.1 可溶性固形物含量

应按NY/T 2637的规定执行。

7.2.2 总酸

应按GB/T 12456的规定执行。

7.2.3 维生素 C

应按GB 5009.86的规定执行。

7.2.4 番茄红素

应按NY/T 1651的规定执行。

7.3 污染物限量

应按GB 2762的规定执行。

7.4 农药残留限量

应按GB 2763的规定执行。

8 检验规则

8.1 批次

同一产地、同一地块、同一包装规格的产品为一个批次。

8.2 抽样

应符合NY/T 2103的规定。

8.3 交收检验

交收检验项目包括感官要求、可溶性固形物含量，每批次产品交收前经生产单位检验合格并出具合格证明。

8.4 型式检验

在正常情况下，每年进行一次型式检验，检验项目应包括本文件中第6章规定的所有项目。但有下列情形之一的，应进行型式检验：

- a) 生产或贮藏环境发生较大变化；
- b) 市场监督管理机构或主管部门提出型式检验的要求；
- c) 交收双方对产品质量发生争议时。

8.5 判定规则

当检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。检验项目有一项不合格时，应加倍抽样复检，以复检结果为准。

9 包装、标签、标志、贮藏、运输

9.1 包装应符合 NY/T 658 的规定。

9.2 标签应符合 GB 7718 的规定。

- 9.3 符合本文件规定并通过“新疆品质”认证的生产经营主体，可在其产品外包装上使用“新疆品质”专用标志。
- 9.4 贮藏和运输应符合 NY/T 1056 的规定。
- 9.5 运输过程中应做好防冻、防雨淋、防晒、通风散热。
- 9.6 贮存场所应满足清洁、干燥、通风、防雨、防潮、防虫、防鼠、无阳光直射。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味等污染物品混存。
-