

DB

深 圳 市 农 业 地 方 标 准

DB440300/T 25.2—2003

预包装鲜苹果购销要求

2003-03-15 发布

2003-06-15 实施

深圳市质量技术监督局 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 基本要求	2
5 等级指标	2
6 试验方法	3
7 检验规则	3
8 标签和包装	4
附录 A (资料性附录) 苹果主要品种的果径分类	5
附录 B (规范性附录) 各等级苹果果径要求	5
附录 C (规范性附录) 苹果各主要品种、等级的色泽要求.....	6

前　　言

本标准是在 GB 10651《鲜苹果》的基础上，参照 UN/ECE FFV-01 《苹果和梨》，根据深圳市的实际情况制定的。

本标准按 GB/T1.1—2000《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准附录 A 为资料性附录，附录 B、附录 C 为规范性附录。

本标准由深圳市质量技术监督局和深圳市农林渔业局联合提出。

本标准由深圳市质量技术监督局归口。

本标准起草单位：深圳市无公害农产品质量监督检验站、深圳市质量技术监督局罗湖分局、深圳市农产品股份有限公司、深圳市布吉农产品批发中心。

本标准起草人：刘晓颖、周向阳、郑镜雄、黄深华、陈建民、范青、沈彬、林锦辉、林丹颖。

本标准于 2003 年 3 月 15 日首次发布：

预包装鲜苹果购销要求

1 范围

本标准规定了预包装鲜苹果购销的基本要求、等级指标、试验方法、检验规则、标签和包装。

本标准适用于在深圳市购销的预包装红富士、嘎拉、秦冠、国光等鲜苹果，其它品种鲜苹果可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2762 食品中汞限量卫生标准

GB 2763 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准

GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB 10651—1989 鲜苹果

DB440300/T24—2003 预包装水果标签和包装要求

《定量包装商品计量监督规定》（国家质量技术监督局令第43号 1995年发布）

3 术语和定义

GB 10651—1989确立的以及下列术语和定义适用于本标准

3.1 果实完整

指果实无任何足以损害形态完整的破坏或严重损伤。

3.2 良好

果实无机械伤、虫咬或腐烂，完全适用于食用。

3.3 洁净

果实表面无明显的尘土、药物残留及其他外来污物的污染。

3.4 异嗅或异味

指果实吸收其他物质的不良气味或因果实变质而产生不正常的气味和滋味。

3.5 不正常的外来水分

指经雨淋或用水冲洗后表面湿的果实。若果实从冷库或冷藏车内移出，由于温度差异而带轻微凝结水，是允许的。

3.6 成熟

指果实已达充分发育阶段，能保证继续完成成熟过程，此时为可采成熟期。

3.7 成熟度

已达成熟的苹果，成熟度是表示果实成熟的不同阶段，我国一般可分为可采成熟度、食用成熟度、生理成熟度三个阶段。

3.8 果形

指具有本品种果实应有的形状和特征，如外形有严重偏缺，致使变形的果实，即为畸形果。

3.9 色泽

系指本品种果实成熟时应有的色泽必须符合品种和等级规定着色度。

3.10 果径

指果实最大横切面的直径，是测定果实大小的依据，以毫米（mm）计。

3.11 果梗完整

指果实带有完整的果梗，凡带有受损的果梗不能认为果梗完整。

3.12 果面缺陷

由于自然因素或人为机械的作用，对果实表面造成各种损伤，包括刺伤、碰压伤、磨伤、日灼、药害、雹伤、裂果、病虫果、虫伤、水锈和垢斑病以及其它小疵点。

3.13 果锈

果锈包括果实梗洼、萼洼及果面上的片状锈斑和网状锈斑。

3.14 容许度

由于苹果在采后分级中存在疏忽，以及在采后处理和贮运过程中可能产生的品质变化，规定一个低于本等级质量的允许限度，称为容许度。

4 基本要求

4.1 各品种、各等级的苹果，果形应完整良好。

4.2 各品种、各等级的苹果，应无病虫害。

4.3 各品种、各等级的苹果，应新鲜洁净，无异嗅或异味，不带不正常的外来水分。

4.4 各品种、各等级的苹果，应细心采摘，充分发育，具有适于市场销售的可食性成熟度。

4.5 各品种、各等级的苹果，应无毒、无害，宜于食用，符合 GB2762～2763 及有关食品卫生的国家规定。

4.6 我国法律、法规和规章另有规定的，应符合其规定。

5 等级指标

5.1 优等品

5.1.1 本等级苹果应品质优异，果形、色泽具有本品种应有的特征，果梗、果肉完好。

5.1.2 本等级苹果应无果锈、无果面缺陷。

5.2 一等品

5.2.1 本等级苹果质量次于优等品，优于二等品，果形、色泽具备本品种应有的特征，果肉完好。

5.2.2 本等级苹果应无果锈，单个水果允许有下列规定不影响一般外观和贮藏质量的轻微缺陷：

——果形的轻微缺陷

——发育的轻微缺陷

——色泽的轻微缺陷

——果面缺陷总面积不得超过 0.25cm^2 ，缺陷数不超过2个。

5.2.3 本等级苹果允许果梗轻微损伤。

5.2.4 同一预包装中有果面缺陷的苹果个数不超过10%。

5.3 二等品

5.3.1 本等级苹果质量次于优级品、一级品，但符合本标准4规定的要求，果肉无较大缺陷。

5.3.2 本等级苹果允许有轻微果锈，单个水果允许有下列规定不影响苹果质量基本特征的缺陷。

——果形缺陷

——发育缺陷

——色泽缺陷

——果面缺陷累计面积不得超过 1cm^2 ，且伤处不变色。

5.3.3 本等级苹果允许无果梗，但裂口清洁并不得损伤果皮。

5.3.4 同一预包装中有果面缺陷的苹果个数不超过 10%。

5.4 各等级苹果果径要求遵照附录 B 的规定执行。

5.5 各等级苹果色泽要求遵照附录 C 的规定执行。

6 试验方法

6.1 品质试验

6.1.1 试验用具

- a 低倍放大镜（5~10倍）
- b 检验台
- c 不锈钢水果刀
- d 标准分级量果板
- e 卷尺和卡尺
- f 大台秤和小台秤

6.1.2 方法步骤

对抽取的样品称重后，倒在检验台上，按标准规定项目进行检验，并计算检验结果，判定该批苹果的等级。

6.1.3 操作

- a 果实外观和成熟度由感官鉴定；
- b 果实横径用标准分级量果板测定；
- c 对各种机械伤和自然损伤用目测或用量具测量；
- d 对表现出病虫症状以及一些果实表面不易鉴别的项目可借助放大镜，用水果刀进行切剖检验。

6.1.4 结果

结果计算按 GB 10651—1989 中 5.1.3.6 的规定执行。

6.2 卫生检验

6.2.1 总汞量的测定

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

6.2.2 六六六、滴滴涕残留量的测定

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 同一品种，同一等级，一次批发销售的苹果作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

7.2.1 抽样方法采用随机抽样，抽取的样品必须有代表性。

7.2.2 抽样数量：50 件以内抽取 2 件，51~100 件抽取 3 件，100 件以上者以 100 件抽取 3 件为基数，每增加 100 件增抽一件，不足 100 件者以 100 件计，批量较大时可在货物不同部位随机抽样，每一货位抽验 0.5%。样品检验结果，适用于整个抽验批。

7.2.3 抽验中如发现质量不符合规定要求时，可以增加抽验数量。但对超过容许度规定的不合格果应按其实际质量重新定级。供货方如不同意变更等级，可进行加工整理后再抽样检验一次，以重验的结果为准。

7.2.4 抽样同时进行检重，每一包装件内的果实净重与标示重量的负偏差应按《定量包装商品计量监督规定》第 5 条的规定执行。

7.3 容许度

容许度规定的百分率，一般以重量计算，如包装上规定以果数为苹果规格时，应以数量计算容许度的百分率。

7.3.1 优等品

允许有5%的果实不符合本等级规定的品质要求，但应符合一等苹果规定的品质要求。

7.3.2 一等品

允许有10%的果实不符合本等级规定的品质要求，但应符合二等苹果规定的品质要求。

7.3.3 二等品

7.3.3.1 二等苹果允许有10%的果实不符合本等级规定的品质要求，但不允许有影响食用的腐烂或变质。

7.3.3.2 二等苹果允许10%的果实不符合本等级规定的品质要求，但有下列缺陷的果实合计不得超过2%。

——食心虫果及为害果心的苦痘病、果蜜病果；

——未愈合的轻微损伤；

——十分轻微的腐烂现象。

8 标签和包装

8.1 苹果的标签和包装按 DB440300/T25.2—2003 的规定执行。

8.2 同一批货物的包装件应装入同一产地、品种、等级、色泽和成熟度的产品。

8.3 优等苹果必须分格、分层包装。

8.4 为确保苹果尺寸的一致性，同一包装中水果果径差别不超过；

——分层包装的苹果果径与标称值的最大差绝对值为2.5mm。

——非分层包装的一等苹果果径差最大为10mm。

——非分层包装的二等苹果果径差不限。

附录 A
(资料性附录)
苹果主要品种的果径分类

A. 1 大型果

红富士、秦冠、大国光、红元帅（红星、红冠、新红星）、金冠、倭锦、赤阳、迎秋

A. 2 中型果

嘎拉、国光、红玉、鸡冠、祝光、旭、伏锦、付花皮

A. 3 小型果

红魁、黄魁、早金冠、富丽。

上述未包括的其它品种，可按大型果优等品不低于75mm，中型果不低于70mm，小型果不低于65mm的分类标准，比照分类。

附录 B
(规范性附录)
各等级苹果果径要求

果型 果径 (mm)	等级 优等品	等级 一等品	等级 二等品
大型果 (≥)	75	70	65
中型果 (≥)	70	65	60
小型果 (≥)	65	60	55

附录 C
(规范性附录)
苹果各主要品种、等级的色泽要求

品种(品系) 色泽指标	等级 优等品着色面积 %	一等品着色面积 %	二等品着色面积 %
红富士	鲜红、浓红 66	鲜红、浓红 50	鲜红、浓红 25
嘎拉	鲜红、浓红 66	鲜红、浓红 50	鲜红、浓红 25
秦冠	暗红 50	暗红 25	暗红 10
国光	红或条红 50	红或条红 25	红或条红 10
红元帅、红星、红冠及 其他品系	浓红 70	浓红 50	浓红 25
红玉	鲜红、浓红 66	鲜红、浓红 50	鲜红、浓红 25
赤阳	鲜红、浓红 66	鲜红、浓红 50	鲜红、浓红 25
旭	红 50	红 25	红 10
倭锦	红 50	红 25	红 10
鸡冠	红 50	红 25	红 10
红魁	红 50	红 25	红 10
新平(红金丝)	鲜红 66	鲜红 50	鲜红 25
金冠	金黄色	金黄、绿、黄绿色	黄、绿黄、黄绿色
青香蕉	绿色	绿、黄绿色	绿、黄绿色
祝光	绿色	绿、黄绿色	绿、黄绿色
印度	绿色	绿、黄绿色	绿、黄绿色
注: 凡未包括品种, 可根据品种特性比照表列同类品种参照掌握。			

