

T/CFMA

团 体 标 准

T/CFMA04—2025

鲜切水果用原料果

raw materials for fresh-cut fruits

2025-3-13 发布

2025-4-13 实施

中国果品流通协会 发 布

目 录

前言	3
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 原料分类	5
5 质量要求	5
6 原料挑选	8
7 其他要求	8
附 录 A（规范型）常见鲜切水果用原料果品控要求	9
附 录 B（资料型）典型鲜切水果用原料果品控图例	15
参 考 文 献	29

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。

本文件由深圳百果园实业集团（股份）有限公司、湖南绿叶水果有限公司、贵州首杨农产品有限公司、鲜丰水果股份有限公司、郑州诚信志远果业有限公司、杭州叶氏兄弟果业集团有限公司提出。

本文件由中国果品流通协会归口。

本文件起草单位：深圳百果园实业集团（股份）有限公司、中华全国供销合作总社济南果品研究所、湖南绿叶水果有限公司、贵州首杨农产品有限公司、鲜丰水果股份有限公司、郑州诚信志远果业有限公司、杭州叶氏兄弟果业集团有限公司。

本文件主要起草人：袁峰、闫新焕、唐红、杨波、韩树人、范志远、叶维明、付晓丹、范枫枫、李世华、易祥辉、杨海洋、白利军、王一强、李昌辉、凌春康、黄琳雅、邵静、黄安琪。

本文件首次发布。

鲜切水果用原料果

1 范围

本文件规定了鲜切水果用原料果的术语和定义、原料分类、质量要求、原料挑选和其他要求。

本文件适用于鲜切水果经营者（如水果专卖店、生鲜超市及其他有相关资质的实体店）开展鲜切水果销售服务所使用的水果原料（含水果型蔬菜）。通过网络交易平台销售的鲜切水果经营者可参照执行。

本文件不适用于鲜切水果生产加工企业，也不适用于销售环节添加酸奶、罐头食品和米其他原材料材料或添加剂改变水果原有口味和保存方式的产品制作服务。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

T/CCFAGS 031 即食鲜切果蔬制作服务规范（食品经营者）

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范

DB 50T1535-2023 即食鲜切水果经营规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鲜切水果 fresh cut fruits

以新鲜的水果为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、漂洗、去除表面水分和包装等处理，可直接入口食用的产品。

3.2 鲜切水果用原料果 raw materials for fresh-cut fruits

用于制作鲜切水果的水果原料（含水果型蔬菜），包括整果和开切的中大型水果，分为仁核类开切水果、瓜瓢类切分水果、去皮使用水果、其他特殊切分水果、整果使用水果和直接切分水果（含水果型蔬菜）六大类。

3.3 食品接触面 food contact surface

直接或间接与食品接触的表面，包括设备、工器具、包装材料及人体手部等可被接触到的表

面。

4 原料分类

4.1 仁核类切分水果

苹果、梨、桃、芒果、李（大型）等。

4.2 瓜瓢类切分水果

西瓜、甜瓜（哈密瓜、香瓜等）、番木瓜等。

4.3 去皮使用水果

火龙果、猕猴桃、香蕉、柑、橘、橙、柚、石榴等。

4.4 其他特殊切分水果

菠萝、菠萝蜜、榴莲、椰青等。

4.5 整果使用水果

草莓、樱桃番茄、枣（鲜）、葡萄、蓝莓、樱桃、西梅、青梅、树莓、黑莓、杨梅、桑葚、嘉宝果、杏、李（小型）、龙眼、荔枝等。

4.6 直接切分水果（含水果型蔬菜）

水果黄瓜、水果胡萝卜、番石榴、莲雾等。

5 质量要求

5.1 基本要求

5.1.1 仁核类切分水果

基本要求应符合表 1 的规定。

表 1 仁核类切分水果基本要求

原料	基本要求
苹果	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害；允许轻微压伤、小面积表皮外伤；切分后果肉无褐变、异味
梨	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害；允许轻微压伤、小面积表皮外伤；切分后果肉无褐变、异味
桃	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害；切分后果肉无褐变、异味
芒果	成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害；切分后果肉不发黑、无异味
李（大型）	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害，允许轻微压伤、小面积表皮外伤、干疤、花皮；切分后果肉无异味

5.1.2 瓜瓢类切分水果

基本要求应符合表 2 的规定。

表2 瓜瓢类切分水果基本要求

原料	基本要求
西瓜	成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害，允许轻微压伤、小面积表皮外伤；切分后果肉无严重水浸状及黄筋、异味
甜瓜（哈密瓜、香瓜类）	成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害，允许轻微压伤、小面积表皮外伤；切分后果肉无严重水浸状及倒瓢、无异味
番木瓜	成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害，允许轻微压伤、小面积表皮外伤；切分后果肉无严重倒瓢、异味

5.1.3 去皮使用水果

基本要求应符合表3的规定。

表3 去皮使用水果基本要求

原料	基本要求
火龙果	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害，允许轻微压伤、小面积表皮外伤；切分后种子无发芽果肉无异味
猕猴桃	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害；切分后果肉无异味
香蕉	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害、黑心；切分后果肉不发黑、无异味
柑、橘、橙、柚	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害，允许果面轻微干疤、花皮、压伤、小面积表皮外伤；切分后无发苦、干水、异味
石榴	果体完整，成熟度适中，果粒鲜红或酒红；无腐烂、霉变、严重病虫害，允许轻微压伤、小面积表皮外伤；切分后果粒无异味

5.1.4 其他特殊切分水果

基本要求应符合表4的规定。

表4 其他特殊切分水果基本要求

原料	基本要求
菠萝	成熟度适中；果皮无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害；切分后果肉无严重黑心及水心、无异味
菠萝蜜	成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害；切分后果肉无黑心异味
榴莲	成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害；开剥后，无死包、硬包、水包，无严重软化出水、透明化、异味
椰青	果面干净无污渍及异色；无大裂口、霉变、严重病虫害；汁水清澈，口感清甜，无异味、发酸等

5.1.5 整果使用水果

基本要求符合表5的规定。

表5 整果使用水果基本要求

原料	基本要求
草莓	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害；果肉无异味
樱桃番茄	果体完整，成熟度适中；无裂口、腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害；果肉无异味
枣（鲜）	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、严重碰压伤、裂口、失水皱皮；口感无发苦、发绵
葡萄	果体完整，成熟度适中；无破皮、压伤，无腐烂、霉变、严重病虫害，无异味
蓝莓	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害，无发软、压伤、皱皮
樱桃	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害；切分后果肉无异味
西梅	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害；无严重裂口、压伤
青梅	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害；无严重裂口、压伤
树莓	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害；无果粒发白、压伤出水
黑莓	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害；无压伤出水。
杨梅	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害；无压伤失水、变色，无异味
桑葚	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害；无压伤出水
嘉宝果	果体完整，成熟度适中；无破皮、压伤；无腐烂、霉变、严重病虫害；无异味
杏	果体完整，成熟度适中；无干疤、裂口、压伤，无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害；果肉无异味
李（小型）	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害，允许轻微压伤、小面积表皮外伤、干疤、花皮；果肉无异味
龙眼	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害，无裂口、压伤果壳内部无严重褐变；果肉无红头、异味；果核发芽
荔枝	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害，无裂口、压伤果壳内部无严重褐变；果肉无红头、异味；果核发芽

5.1.6 直接切分水果

基本要求符合表 6 的规定。

表 6 直接切分水果基本要求

原料	基本要求
水果黄瓜	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害；切分后果肉无异味
水果胡萝卜	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害、黑心；切分后果肉不发黑、无异味
番石榴	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害，允许果面轻微干疤、花皮、压伤、小面积表皮外伤；切分后无发苦、干水、异味
莲雾	果体完整，成熟度适中；无腐烂、霉变、严重病虫害、冷害及冻害，允许表皮轻微压伤，小面积表皮外伤、干疤、花皮；果肉无异味

5.2 品控要求

根据常见鲜切水果用原料果品控要求，分为可用和不可用两类，具体要求参见附录 A，图片实

例参见附录 B。

5.3 感官要求

感官要求应符合表 7 的规定。

表 7 感官要求

项目	要求
色泽	具有各品种固有的色泽
质地	符合各品种的质地特征
性状	具有各品种应有的性状
气味与滋味	符合该品种正常的气味与滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.4 安全要求（与引用文件对应）

5.4.1 污染物应符合 GB 2762 的要求。

5.4.2 农药残留应符合 GB 2763 的要求。

5.4.3 食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

5.4.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

6 原料挑选

6.1 对即将使用的水果原料果进行是否符合基本要求的挑选检验，如有不符合基本要求时，不得作为鲜切水果用原料果。

6.2 根据常见鲜切水果用原料果品控要求，对原料果进行检验，如不符合可用要求时，不得作为鲜切水果用原料果。

6.3 针对色泽、质地、性状、气味与滋味、杂质等需要感官品评的指标，应通过嗅闻、品尝等手段，开展感官品评检验，如有不符合感官检验要求时，不得作为鲜切水果用原料果。

7 其他要求

7.1 贮存环境应保持清洁卫生，鲜切水果用原料果及容器具应与墙壁、地面等保持适当距离，其他贮存要求应符合 DB 50T1535 的要求。

7.2 出货应遵守先进先出原则，及时清除因贮存导致品质下降不符合要求的原料果。

7.3 鲜切水果用原料果的切分制作应符合 GB 31652 和 T/CCFAGS 031 的要求，鲜切水果用原料果的切分过程接触的材料及制品应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.7 的要求。

7.4 开切水果应在冷藏条件下贮存。定期开展食品接触面及开切水果表面的菌落总数和大肠菌群的检验，以验证开切水果贮存的适宜条件，并保留检验原始记录，记录留存期限不少于 2 年。开切水果用包装纸与塑料膜等应符合 GB/T 30768 的要求。

附 录 A

(规范型)

常见鲜切水果用原料果品控要求

品类	品种	部位	品控要求（外部、内部）	
			可用	不可用
仁核类切 分水果	苹果	外部	轻微畸形、果皮轻微病斑（冷害、生理性等原因导致）和轻微失水皱缩；果体轻微压伤、小面积表皮外伤、干疤花皮；轻微生理性发育异常等；果柄干枯	腐烂、霉变、严重病虫害
		内部	水心、果核轻微黑心（果肉口感正常）、种子发芽	果肉褐变、果肉发青、气体伤害、严重水心、严重心腐病、其他异味等
	梨	外部	碰压伤、干疤花皮、轻微皱皮、畸形果、轻微木栓病（未影响内部果肉口感）、机械伤、果面凹凸不平、表皮干裂（未影响内在品质）、果面轻微病害	腐烂、皮孔伤害严重、严重病害
		内部	果核处轻微黑心（未影响内在品质）、果核发黄、木栓	严重黑心、果肉褐变、果肉水化症、果肉发黄、冻害、严重病虫害
	桃	外部	允许少量表皮外伤、花皮，轻微压伤；干疤、机械伤、干裂、锈斑、轻微虫害、果面不平（发育影响）	发霉腐烂、擦伤褐变发霉
		内部	轻微黑心（果核处果肉褐变，未影响果肉口感）、轻微木栓病	水烂、果肉褐变发黑、严重冷害
	芒果	外部	果皮皱皮、流胶、干疤花皮、轻微压伤、果面轻微斑点（未深入果肉内部）	腐烂、严重压伤
		内部	果肉轻微黑丝；果肉轻微黑点（生理性）	果肉发生严重生理性病害（浆化）、炭疽病等严重病害（已影响内部果肉）、严重冷害
	李（大型）	外部	果锈花皮、刺伤（未伤及内在果肉）、皱皮	大裂口、腐烂
		内部	果肉木栓（生理性原因，未影响果肉口感）	虫蛀、空心严重、冷害黑心、果

				肉褐变
瓜瓢类切分水果	西瓜	外部	轻微畸形；果体轻微压伤、小面积表皮外伤、干疤花皮；轻微生理性发育异常；人为导致新裂口	腐烂、霉变、严重病虫害
		内部	轻微水浸状、发育异常、黄筋、白筋和空心	生瓜、果肉发黄、严重黄筋、果肉严重水浸状、过熟变味、严重压伤、严重冷害、其他异味等
	哈密瓜	外部	轻微畸形；外皮轻微病斑（冷害、生理性等原因导致）；果体轻微压伤、小面积表皮外伤、干疤花皮；轻微生理性发育异常；人为导致新裂口	腐烂、霉变、严重病虫害
		内部	果肉轻微倒瓢、瓜籽发芽	严重空心、生瓜、果肉粉质化、倒瓢、瓜瓢发红、过熟变味、冻害、果肉水浸状、异味等
	香瓜	外部	干疤、新裂口、日灼伤、皮孔损伤	腐烂、严重病害
		内部	轻微倒瓢、果肉木栓、发黄、发白（未影响内在果肉口感，切掉异常部分，即可正常食用）	内腐（气体伤害）
	番木瓜	外部	少量表皮外伤、轻微压伤；机械伤、干疤花皮、轻微碰压伤、生理性发育异常、斑点、表皮油胞	腐烂、严重病害、严重烂斑
		内部	瓜腔生理性病害、瓜籽发白	严重冷害、压伤严重（伤及内部果肉）、生瓜
	火龙果	外部	允许果面少量干疤、花皮、裂纹（表皮受损，未伤及果肉）、轻微压伤；不影响内在品质的斑点、碰压伤、干裂	严重发霉腐烂、青果
		内部	轻微冷害且不影响内在品质	青果（未熟）、果肉长虫、果肉发芽、严重生理失调

去皮使用 水果	猕猴桃	外部	允许果面少量干疤、花皮、轻微压伤；机械伤、轻微皱皮、轻微木栓、田间病害（不影响内部果肉）	腐烂
		内部	轻微空心、轻微木栓	过熟、严重冷害、冻伤、异味（过熟发酵酒味）
	香蕉	外部	允许少量液伤、干疤；斑点、擦伤花皮、小裂口、表皮褐斑、表皮病害、灰皮、头部发灰	大裂口、腐烂、压伤、烂头、病害
		内部	/	严重冷害、黑心、熟度低（涩口）
	柑、橘、橙、柚	外部	机械伤、油胞损伤、轻微碰压伤、蚧壳虫害；油胞损伤、轻微碰压伤、花皮、轻微流胶、果面虫害	黑腐病、发霉、腐烂；严重病斑、黑腐病、严重虫害
		内部	轻微冷害、镶嵌型芽变、轻微木质化、囊包坏死	严重干水、黑腐病
	石榴	外部	少量干疤、花皮、机械伤、裂口（未影响果肉内部品质）、果面炭疽病害（未伤及内部果肉）	腐烂
		内部	果肉轻微褐变	果肉严重褐变、果肉发黑、病害、发育不良
其他特殊 切分水果	菠萝	外部	日灼伤、果皮轻微病斑、冷害、生理性等原因导致、果体轻微压伤（未影响内部果肉品质）、小面积表皮外伤、干疤花皮；	腐烂、霉变
		内部	果肉轻微有白点、果肉轻微水浸状（未影响内部果肉品质）、果芯轻微褐变	果肉严重褐变和黑心、水浸状、严重冷害、严重病虫害及其他异味等
	菠萝蜜	外部	少量表皮外伤、干疤、花皮；机械伤、擦伤	病害严重、发霉腐烂
		内部	果肉轻微压伤	冷害黑斑、严重挤压伤、药剂浸泡

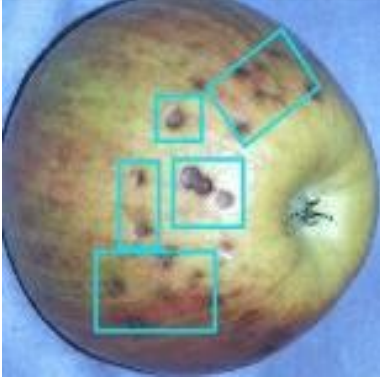
	榴莲	外部	表皮伤害（未影响内部果肉）、表皮烂丁（未影响内部果肉）、熟度较高发生的裂口（未影响内部果肉）	发霉腐烂
		内部	果髓轻微发红（未影响果肉）、生理性病害（烧胞症）、树体养分不足	严重生理失调、死包硬包、虫蛀、过熟、果肉发红、水胞症、病菌侵害、果肉发白、氧化褐变、过熟、药害、发育不良、黑斑
	椰青	外部	小裂口、外壳挤压碰伤	果体开裂严重、底部发紫（药剂浸染）、发霉
		内部	汁水颜色较深和无椰肉（口感正常情况下）	汁水泛红和浑浊（口感异常）、内在果壳异常
整果使用 水果	草莓	外部	允许个别畸形果，允许轻微压伤；青头果、擦伤、畸形果、干疤、轻微虫咬（不影响内部果肉）	白粉病、灰霉病、严重碰压伤、白斑、药害
		内部	空心	水烂、冻伤
	樱桃番茄	外部	少量干疤、花皮、轻微压伤；果蒂脱落、日灼果（轻微，未影响果肉口感）、枝干发霉（未影响果肉口感品质）	裂口、发霉、果面黑斑、田间病害、
		内部	/	冷害、冻害、严重挤压伤
	枣（鲜）	外部	果面轻微擦伤花皮，熟度偏高、白点、擦伤	裂口、碰压伤、腐烂、失水皱皮、机械伤、风沙果
		内部	/	虫害
	葡萄	外部	少量干疤、花皮；轻微果锈、枝干干枯	皱皮、严重果锈、黑斑、严重日灼伤、机械伤、病虫害、水斑、挤压伤；碰压伤、田间病害、药害、褐斑、果蒂处发白、腐烂
		内部	/	冻伤、果肉褐斑
	蓝莓	外部	果面少量干疤、花皮；轻微失水皱皮、轻微结露、轻微畸形果	发霉、严重皱皮、腐烂、激素果、严重病虫害
		内部	/	严重压伤

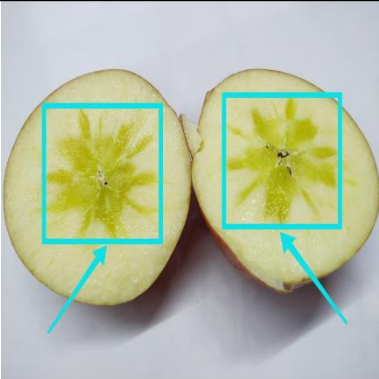
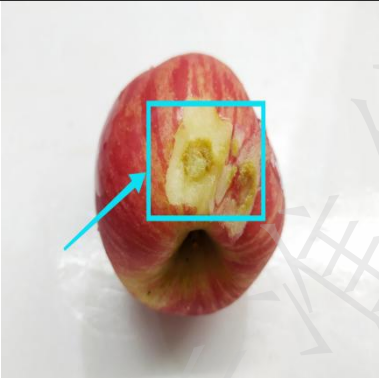
	樱桃	外部	果色偏淡（光照不足，未影响口感）	腐烂、严重病害
		内部	/	黑心腐败、虫害严重、气体伤害
	西梅	外部	少量干疤、花皮、擦伤、轻微皱皮、日灼伤	机械伤、压伤、裂口、病害、气体伤害、药害、腐烂
		内部	/	果肉发生严重生理性病害（浆化）、冷害、气体伤害
	青梅	外部	少量干疤、花皮、擦伤、轻微皱皮、日灼伤	机械伤、压伤、裂口、病害、气体伤害、药害、腐烂
		内部	/	果肉发生严重生理性病害（浆化）、冷害、气体伤害
	树莓	外部	果色偏淡（光照不足，未影响口感）	发霉、冻伤、擦伤、发育不良、果粒发白、熟度低、压伤出水
		内部	/	/
	黑莓	外部	单颗果色部分囊包反色（黑莓由果尖到果蒂逐渐成熟，部分果子采摘时果蒂部分有几颗果粒未完全成熟，未成熟的果粒表现为整颗果粒通透、亮红）	断冷返色严重、发霉、萎蔫皱缩、熟度过低
		内部	/	/
	杨梅	外部	轻微压伤（未影响口感风味）、阴面果（光照原因导致）	严重压伤出水、长虫、病害、严重挤压伤、发霉
		内部	/	/
	桑葚	外部	/	发霉、压伤、萎蔫皱缩
		内部	/	/
	嘉宝果	外部	/	严重压伤出水、长虫、病害、挤压伤、发霉。
		内部	/	/
	杏	外部	少量干疤、花皮，日灼伤、裂口、轻微刺伤、白点（叶面肥残留，清洗后可食用）	严重擦伤大干疤、皱皮、腐烂、机械伤
		内部	/	果肉发黑、虫害
	李（小型）	外部	干疤、空腔、果皮内陷	大裂口、发霉腐烂、刺伤、压伤
		内部	果肉发白	冻害、冷害、虫害

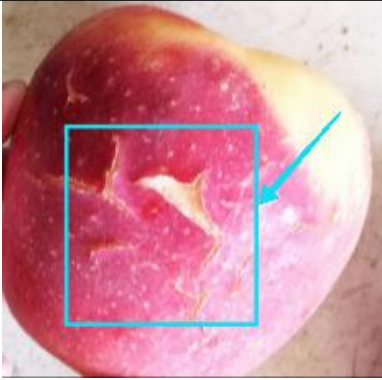
	龙眼	外部	/	破裂、压伤、果面发褐、发芽、腐烂发霉、果壳褐变等
		内部	轻微白头（未影响内部果肉口感）	红头、虫蛀
	荔枝	外部	/	破裂、压伤、果面发褐、发芽、腐烂发霉、果壳褐变等
		内部	轻微白头（未影响内部果肉口感）	红头、虫蛀
直接切分 水果	水果黄瓜	外部	轻微皱皮、机械伤（未影响内部果肉）、裂口	大裂口、发霉腐烂
		内部	/	冻害、严重木栓、气体伤害、虫害
	水果胡萝卜	外部	机械伤（未影响内部果肉）、裂口	腐烂、压伤、发芽
		内部	/	冻害、严重木栓、气体伤害、虫害
	番石榴	外部	少量表皮外伤，轻微压伤；干疤、擦伤花皮、轻微病害	腐烂、严重病害
		内部	空心	黑心腐败、虫害严重、气体伤害
	莲雾	外部	轻微皱皮、机械伤（未影响内部果肉）、裂口	腐烂、严重水斑、果面泛绿
		内部	/	果肉发黑、严重木栓、气体伤害、虫害

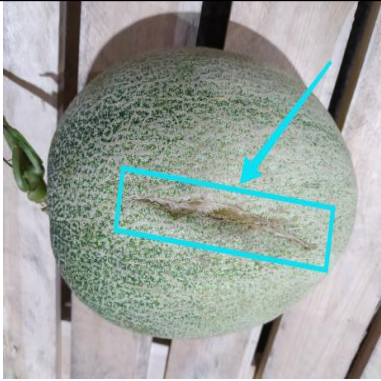
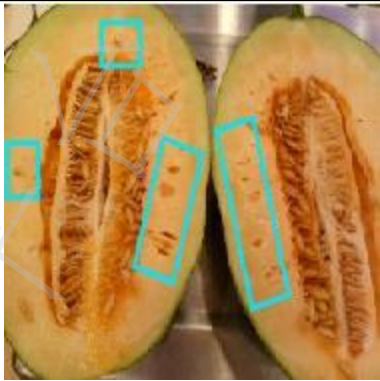
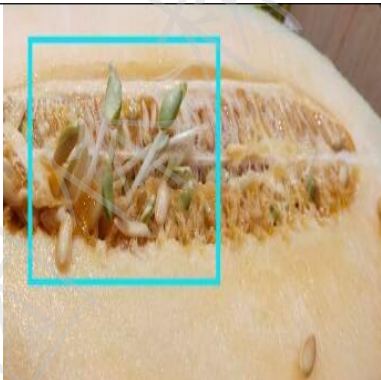
附 录 B
(资料型)

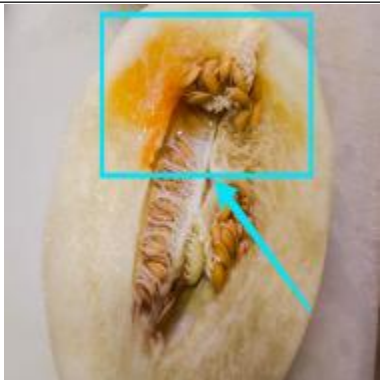
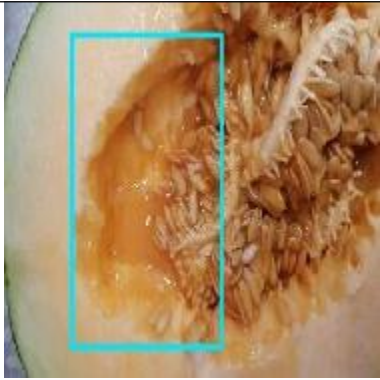
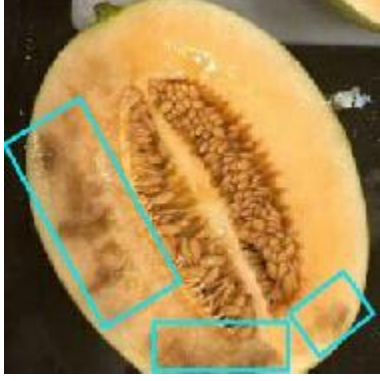
典型鲜切水果用原料果品控图例

序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
1	仁核类切分水果	苹果	裂皮		果肉褐变	
			皱皮		气体伤害	
			机械伤		苦痘病	

序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
			水心		严重水心	
			木栓		严重虎皮病	
			果核霉心, 果肉口感正常		严重碰伤	
			果核长芽		严重心腐病	

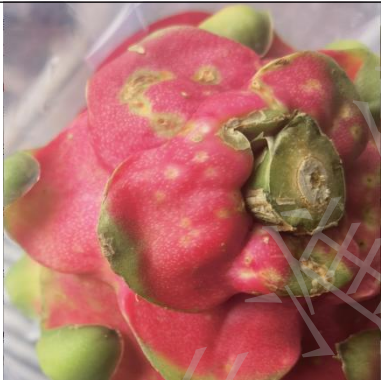
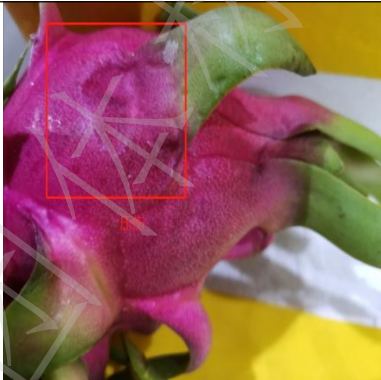
序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
			果锈		腐烂	
			果皮干疤		果肉粉质化严重	
			轻微碰伤		果肉发青	
					果肉褐变	

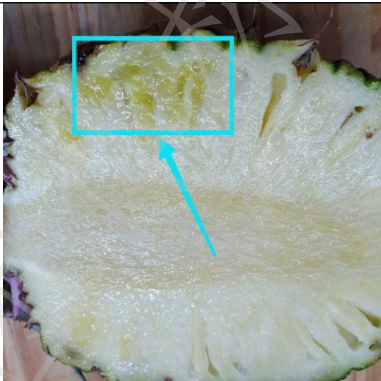
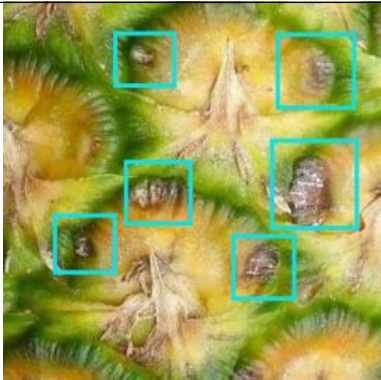
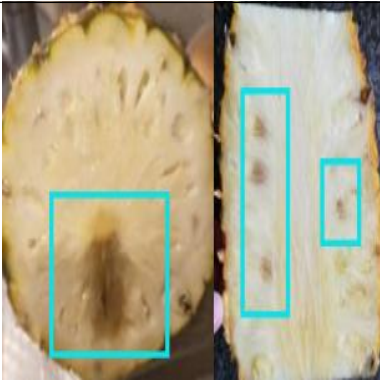
序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
2	瓜瓢类切分水果	哈密瓜	压伤		严重空心	
			轻微倒囊(口感正常)		严重空心	
			瓜籽发芽		严重冻害	
			冷害(内部果肉正常)		腐烂	

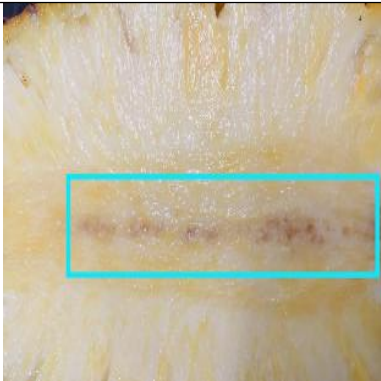
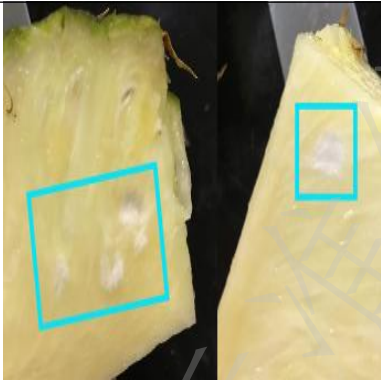
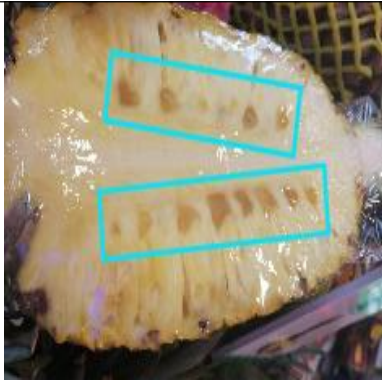
序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
			瓜囊发红(口感正常)		严重病斑	
			冷害(内部果肉正常)		气体伤害, 内部变质	
					过熟倒囊(果肉异味)	
					果肉腐坏	

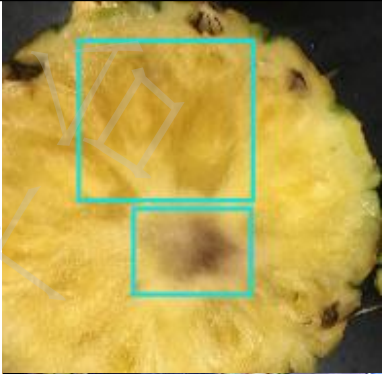
序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
					生瓜	
					水浸状	
					腐烂	
					病斑	

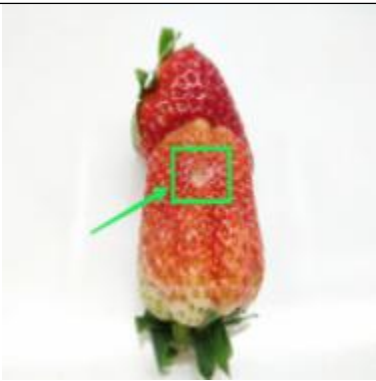
序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
3	去皮使用水果	火龙果			内腐	
					瓜囊发红（病害）	
		干疤花皮			生理失调	
		轻微冷害			果肉长虫	

序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
			干裂		青果	
			病斑		发霉	
			碰压伤		果肉腐烂	
			冷害		果肉发芽	

序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
			病斑		腐烂	
					发霉	
4	其他特殊切分水果	菠萝	轻微碰压伤		严重冷害	
			斑块(浅表皮)		果肉褐变腐败	

序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
			果芯轻微褐变		严重病害	
			果肉白点(生理性)		果蒂霉变深入内部果肉	
			果面日灼伤		熟度高(水浸状)	
			轻微水浸状		腐烂	

序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
			果面轻微黑斑 (冷害)		黑心且果肉半透明	
			果蒂切口处轻微霉变		水浸状	
5	整果使用水果	草莓	青头果		白粉病	
			畸形果		灰霉病	

序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
			空心		水烂	
			轻微擦伤		碰压伤	
			虫咬		冻伤	
			虫咬		药害(催红药剂)	

序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
			叶面肥 残留(清洗即可)		白斑	
			阴阳面			
			擦伤氧化			
6	直接切分水果	番石榴	干疤		严重腐烂	

序号	品类	品种	品质要求图片			
			可用		不可用	
			擦伤花皮(未伤及果肉)		虫害严重	
			轻微病害		黑心腐败(存放温度低)	
			空心		二氧化碳气体伤害	
			叶斑病(未伤及果肉)		严重病害	

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》
- [2] 《中华人民共和国农产品质量安全法》
- [3] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
- [4] 《食品经营许可和备案管理办法》
- [5] 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》
- [6] GB/T 22502—2008 超市销售生鲜农产品基本要求
- [7] GB/T 33129—2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- [8] NY/T 1529—2007 鲜切果蔬加工技术规范
- [9] T/GZHPSPA 003-2020 即食鲜果蔬