

ICS 67.080.10

CCS B31

团 体 标 准

T/SSX 014-2025

永寿双瑞苹果（瑞雪、瑞香红）

2026-02-12 发布

2026-03-11 实施

陕西省食品科学技术学会

发布

目次

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 质量要求.....	2
6 检验方法.....	4
7 检验规则.....	4
8 包装和外观要求.....	5
9 标识规定.....	5
10 运输、贮存.....	6

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。

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。

本文件由永寿县果业服务中心提出。

本文件由陕西省食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：永寿县果业服务中心、永寿县园艺工作站、永寿县瑞果果业协会、陕西亚青检测科技有限公司、陕西省产品质量监督检验研究院。

本文件主要起草人：马宝英、杨双晓、樊运利、李祥、马丽君、夏静、严小燕、王引娣、马欣、门新年、李季、李超、孟令轩

本文件由永寿县果业服务中心负责解释。

本文件首次发布。

永寿双瑞苹果（瑞雪、瑞香红）

1 范围

本文件规定了永寿双瑞苹果（瑞雪、瑞香红）的术语和定义、产地环境、质量要求、检验方法、检验规则、包装和外观要求、标识规定、运输和贮存。

本文件适用于永寿县种植的鲜苹果（*Malus domestica* Borkh.）。

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 5009.86	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB/T 8855	新鲜果蔬取样方法
GB/T 10651	鲜苹果
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
NY/T 2009	水果硬度的测定
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

GB/T 10651确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 永寿双瑞苹果

在陕西省永寿县行政区域种植生产的瑞雪和瑞香红苹果。

3.2 瑞雪

西北农林科技大学赵政阳团队选育的优质晚熟黄色苹果品种。亲本为秦富 1 号×粉红女士。2015 年通过陕西省果树品种审定登记，2019 年通过国家品种登记。

3.3 瑞香红

西北农林科技大学赵政阳团队选育的优质晚熟红色品种，亲本秦富1号×粉红女士，2019年通过国家品种登记。果实全面鲜红，肉质脆甜，抗逆性强。

3.4 高桩

苹果的纵向长度（果顶至果底）显著长于横向直径（果肩至果腰）。

4 产地环境

4.1 产地范围

永寿双瑞苹果产地坐标介于东经 107°56'—108°21'、北纬 34°29'—34°85'之间的永寿县种植区域。

4.2 土壤环境

土壤宜选土层深厚、疏松肥沃、有机质含量大于 1%的黑垆土或改良后的黄土性土或沙质红土。pH 在 6.0-7.5 为宜。

4.3 种植基地环境

种植基地应选择生态环境优、远离污染源、无污染的地区。

5 质量要求

5.1 感官要求

见表 1。

表 1 感官指标

特征	瑞雪	瑞香红
果形	圆柱形、高桩	长圆柱形、高桩
色泽	黄绿色，也可为绿色或粉红色	全面鲜红色或深红色
果面	果面光滑	果面光滑
果肉	淡黄色、脆、汁多	淡黄色、脆、汁多
风味	香气浓郁	香气浓郁

5.2 质量要求

见表 2。

表 2 感官质量等级指标

项目	等级
----	----

		特级	一级	二级
果径 (mm)	瑞雪	≥85	≥80	≥75
	瑞香红	≥75	≥70	≥65
单果重	瑞雪	≥150		
	瑞香红	≥120		
果面 缺陷	刺伤	无	无	无
	碰压伤	无	无	允许轻微碰压伤, 总面积不超过 1.0 cm ² , 其中最大处面积不得超过 0.3 cm ² , 伤处不得变褐, 对果肉无明显伤害
	磨伤	无	无	允许不严重影响果实外观的磨伤, 面积不超过 1.0 cm ²
	日灼	无	无	允许浅褐色或褐色, 面积不超过 1.0 cm ²
	药害	无	无	允许果皮浅层伤害, 总面积不超过 1.0 cm ²
	霉伤	无	无	允许果皮愈合良好的轻微霉伤, 总面积不超过 1.0 cm ²
	裂果	无	无	无
	裂纹	无	允许梗洼或萼洼内有微小裂纹	允许有不超出梗洼或萼洼的微小裂纹
	病虫果	无	无	无
	虫伤	无	允许不超过 2 处 0.2 cm ² 的虫伤	允许干枯虫伤, 总面积不超过 1.0 cm ²
果锈	褐色片锈	无	不超出梗洼的轻微锈斑	轻微超出梗洼或萼洼之外的锈斑
	网状浅层锈斑	允许轻微而分离的平滑网状不明显锈痕, 总面积不超过果面的 1/20	允许平滑网状薄层, 总面积不超过果面的 1/10	允许轻度粗糙的网状果锈, 总面积不超过果面的 1/5

5.3 理化要求

见表 3。

表 3 理化指标

项目		指标	
		瑞雪	瑞香红
可溶性固形物含量, %	≥	13.8	14.5

硬度, kg/cm ²	≥	7.0	7.5
总酸, g/kg	≤	1.8	2.0
抗坏血酸, mg/100g	≥	2.2	2.3

5.4 污染物限量及农药残留限量

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 禁止使用国家农业农村部公布的高毒农药目录中的农药, 其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

6.1.1 外观: 按照 GB/T 10651 附录 C. 1.1.2.1 的规定执行。

6.1.2 果径: 按照 GB/T 10651 附录 C. 1.1.2.2 的规定执行。

6.1.3 单果重: 按照 GB/T 10651 附录 C. 1.1.2.3 的规定执行。

6.1.4 果面缺陷: 按照 GB/T 10651 附录 C. 1.1.2.4 的规定执行。

6.1.5 色泽: 按照 GB/T 10651 附录 C. 1.1.2.5 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 硬度: 按照 NY/T 2009 的规定执行。

6.2.2 可溶性固形物: 按照 NY/T 2637 的规定执行。

6.2.3 总酸: 按照 GB 12456 的方法执行。

6.2.4 抗坏血酸: 按照 GB 5009.86 的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

同品种、同产地、同等级、一次性收购的苹果作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 6.2.2 部分表 3 的规定执行。

7.3 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) 前后两次出厂检验结果差异较大;

- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求;

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本文件规定的要求时, 判定该批次为合格品。

7.4.2 感官指标、理化指标、包装标识有一项及以上不符合本文件要求时, 可加倍抽样对不合格项目进行复检, 结果判定以复检结果为准。

7.4.3 等级容许度包含以下内容:

- a) 特级不允许有果实不符合本等级规定的质量要求;
- b) 一等允许有 $\leq 1\%$ 的果实不符合本等级规定的质量要求;
- c) 二等允许有 $\leq 3\%$ 的果实不符合本等级规定的质量要求;
- d) 三等允许有 $\leq 5\%$ 的果实不符合本等级规定的质量要求。

8 包装和外观要求

8.1 包装容器应采用纸箱、塑料、木箱进行包装, 应坚实、牢固、干燥、清洁卫生, 无不良气味, 对产品应具有充分的保护性能。

8.2 产品应按同一产地、同一批采收、同一品种、同一等级规格进行包装。

8.3 分层包装的苹果, 果径大小的差别为同一等级苹果之间相差不超过 5 mm。

8.4 包装时切勿将树叶、枝条、纸袋、尘土、石砾等杂物或污染物带入容器, 避免污染果品, 影响外观。

9 标识规定

9.1 标识

同一批货物的包装标志, 在形式上和内容上应完全统一。每一外包装应印有鲜苹果的标志文字和图案, 对标志文字和图案暂无统一规定的, 标志文字和图案应清晰、完整, 集中在包装的固定部位, 不能擦涂。

9.2 标签

应标明产品名称、品种、商标、等级规格、净重、生产单位名称、产地、检验人姓名和包装日期等, 如有按照果数规定者, 应标明装果数量。标签上的字迹应清晰、完整、准确。

10 运输、贮存

10.1 运输

10.1.1 应冷藏运输，做到快装、快运、快卸。严禁日晒雨淋，包装、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱掷。

10.1.2 运输工具的装运舱应清洁、无异味，水运时应防止水油入舱中。防止虫蛀、鼠咬。

10.2 贮存

果实宜存贮于冷库中，贮存期间应保持温度稳定。产品应堆放在垫板上且离地 10 cm 以上、离墙 20 cm 以上，中间留有通道。
