

# 黄龙县电子商务行业协会文件

黄电协〔2022〕2号

---

## 关于修订《黄龙县苹果质量等级流通标准》的通知

各团体会员及有关单位：

为贯彻落实《国务院关于积极推进“互联网+”行动的指导意见》（国发〔2015〕40号）、《国务院关于印发促进大数据发展行动纲要的通知》（国发〔2015〕50号）和《国务院办公厅关于加快推进重要产品追溯体系建设的意见》（国办发〔2015〕95号）文件精神，针对农副产品质量安全追溯的要求，通过建立健全本地区消费品质量安全监管、追溯、召回制度，进一步加强和规范线上流通经营过程中网货化标准，鼓励和支持经营主体采用高于或严于本规范要求的农产品流通技术和管理规范，现将《黄龙县苹果质量等级流通标准》予以修订公布，请各会员单位遵照执行。

(此页无正文)

黄龙县电子商务行业协会  
二〇二二年一月二十九日



**主题词： 修订 流通标准 通知**

---

**抄 送： 团体会员单位、有关单位**

---

2022年1月29日印

---

# 黄龙县苹果质量等级流通标准

互联网和物流的发展为推动电商平台奠定了基础,为有效发挥我县苹果产业的种植优势,着力提升我县苹果品牌效益与价格竞争力,按照“品种优良、矮化密植、适度规模”的要求,结合实际,制定如下管理办法。

黄龙县苹果产业种植、销售首先需符合我国的苹果质量标准,具体为:

GB/T 8559 苹果冷藏技术

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 10651 鲜苹果

GB/T 13607 苹果、柑桔包装

ISO 8682 苹果气调贮藏

## 一、专业术语及定义

1/1 不正常的外来水分:果实经雨淋或用水冲洗后在苹果表面留下的水分,不包括由于温度变化产生的轻微凝结水。

1/2 成熟:果实完成生长发育阶段,体现出果实的色泽、风味等固有基本特性。

1/3 成熟度:苹果果实成熟的不同程度,一般分为可采成熟度(过时完成了生长和化学物质积累的过程,果实体积不在增大且已经达到最佳贮运阶段但未达到最佳食用阶段,该阶段呈现本品种特有的色、香、味等主要特征,果肉开始又硬变脆);食用成熟度(果实已具备该品种固有的色泽、风味和芳香,营养价值较高并达到适

合使用的阶段，此时采收的果实可当地销售和短途运输)；生理成熟度（果实在生理上已达到充分成熟的状态，果肉开始变软变棉不适宜贮藏运输的阶段）。

**1/4 果锈：**由于外部环境或农药残骸导致果皮细胞的不正常分裂昌盛木栓形成层，食用角质层龟裂剥落形成的无光泽的暗褐色木栓化薄层或点状物的一种生理性病害。（果锈主要成分为片状锈斑和网状渐层锈斑。片状锈斑是指过面上行程的大小不等、形状不规整的浅褐色微粗糙的连片锈斑，网状渐层锈斑是指在过面上分布的平滑的网状渐层锈斑。）

**1/5 果面缺陷：**对果实表皮造成的各种损伤。

**1/6 刺伤：**果皮被刺伤或划破，伤及果肉而造成的损伤。

**1/7 碰压伤：**受碰击或外界压力而对果皮造成的人为损伤（轻微碰压伤是指果实受碰压以后，果皮未破，伤面稍微凹陷变色不明显，无汁液外溢现象。）

**1/8 磨伤：**由于果皮表面受枝、叶摩擦而形成的褐色或黑色伤痕（磨伤可分为块状磨伤和网状磨伤，块状磨伤按合并面积计算，网状磨伤按分布面积计算，轻微磨伤指细小色浅不变黑的瑕疵或轻微薄层，十分细小浅色的痕迹可作果锈处理。）

**1/9 日灼：**果实表面因受强烈日光照射形成变色的斑块，晒伤部分轻微者呈桃红色或稍微发白，严重者变成黄褐色。

1/10 药害：因喷洒农药在果面上残留的药斑或伤害，轻微药斑是指点粒细小、稀疏的斑点和不明显的轻微网状薄层。

1/11 雹伤：果实在生长期间受冰雹击伤，果皮被击破及果肉伤者为重度雹伤，果皮未破，伤处略显凹陷，皮下果肉受伤较浅，而且愈合良好者为轻微雹伤。

1/12 裂果：表皮上开裂并深达果肉组织的果实。

1/13 裂纹：表皮上开裂形成为深达果肉组织的细小裂痕。

1/14 病果：遭受生理性病害（由不适宜的环境因素或有害物质危害或自身遗传因素引起的病害。主要有虎皮病、苦痘病、红玉斑点病、褐心病、水心病、缺硼缩果病、冷害、二氧化碳中毒等）和侵染性病害（由病原生物引起的可传染病害。主要有炭疽病、轮纹病、褐腐病、青霉病、绿霉病、红、黑点病等）侵害的果实。

1/15 虫果：受苹小、梨小、桃小等食心虫危害的果实。（虫果果实上面有虫眼，周围变色，幼虫入果后驻食果肉或果心，虫眼周围或虫道中留有虫粪，影响食用）

1/16 虫伤：危害果实的卷叶蛾、椿象、金龟子等驻食果皮和果肉的虫伤。（虫害面积的计算，应包括伤口周围的已木栓化部分）

1/17 容许度：人为规定的一个低于等级质量要求的允许限度。

1/18 等外果：品质低于二等果规定指标及容许度的

果实。

1/19 大型果：果径相对较大的苹果品种，如富士系、元帅系及乔纳金等品种。

1/20 中小型果：除大型果品种以外的其他苹果品种，如华冠和粉红女士等品种。

## 二、质量要求

### 鲜苹果等级要求

项目	等级			
	优等品	一等品	二等品	三等品
果形	具有本品种应有的比特征	允许果形有轻微缺点	果形有缺点，但仍保持本品基本特征，不得有畸形果	果形有缺点，但仍保持本品基本特征，不得有明显畸形果（最高面和最低面差不超过1.2CM）
色泽	应具有本品种成熟时应有的色泽			
果梗	果梗完整（不包括商品化处理造成的果梗缺省）	果梗完整（不包括商品化处理造成的果梗缺省）	允许果梗轻微损伤	允许果梗轻微损伤，不允许出现断裂
果面缺陷	无缺陷	无缺陷	允许对果肉无重大伤害，果皮损伤不超过四项	允许对果肉无重大伤害，果皮损伤不超过五项

刺伤	无	无	无	允许轻微刺伤，不伤及果肉，其中最大面积不得超过 1.0M <sup>2</sup>
碰压伤	无	无	允许轻微压碰伤，总面积不超过 1.0M <sup>2</sup> ，其中最大面积不得超过 0.3M <sup>2</sup> ，伤处不得变褐，多果肉无明显伤害	允许轻微压碰伤，总面积不超过 1.2M <sup>2</sup> ，其中最大面积不得超过 0.5M <sup>2</sup> ，伤处不得变褐，多果肉无明显伤害
磨伤	无	无	允许不严重影响果实外观的磨伤，面积不超过 1.0M <sup>2</sup>	允许不严重影响果实外观的磨伤，面积不超过 1.2M <sup>2</sup>
日灼	无	无	允许浅褐色或褐色，面积不超过 1.0M <sup>2</sup>	允许浅褐色或褐色，面积不超过 1.2M <sup>2</sup>
药害	无	无	允许果皮浅层伤害，面积不超过 1.0M <sup>2</sup>	允许果皮浅层伤害，面积不超过 1.2M <sup>2</sup>
雹伤	无	无	允许果皮愈合良好的轻微雹伤，面积不超过 1.0M <sup>2</sup>	允许果皮愈合良好的轻微雹伤，面积不超过 1.2M <sup>2</sup>
裂果	无	无	无	——

裂纹	无	允许梗洼或萼洼内有微小裂纹	允许有不超出的梗洼或萼洼的微小裂纹	允许有轻微超出的梗洼或萼洼的微小裂纹
病虫害	无			
虫伤	无	允许不超过2处0.1M <sup>2</sup> 的虫伤	允许干枯虫伤, 总面积不超过1.0M <sup>2</sup>	允许干枯虫伤, 总面积不超过1.2M <sup>2</sup>
其他小疵点	无	允许不超过5个	允许不超过10个	允许不超过10个
果锈	应符合下列限制规定			
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	轻微超出梗洼或萼洼之外的锈斑
网状浅层斑锈	允许轻微而分离的平滑网状不明显锈斑, 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	允许轻微度粗糙的网状果锈, 总面积不超过果面的1/5	允许轻微度粗糙的网状果锈, 总面积不超过果面的1/5

### 三、容许度要求

#### (一) 3/1 质量容许度

##### 1.3/1/1 产地验收的质量容许度

(1) 优等品苹果允许有 3% 的果实不符合等级规定

的质量要求。其中磨伤、压碰伤、刺伤不合格果之和不得超过 1%；

(2) 一等品苹果允许有 5%的果实不符合等会规定的  
质量要求。其中磨伤、压碰伤、刺伤不合格果之和  
不得超过 1%；

(3) 二等品苹果允许有 8%的果实不符合等级规定的  
质量要求。其中磨伤、压碰伤、刺伤不合格果之和  
不得超过 5%，有缺陷果实不得超过 1%；

### 2.3/1/2 大小的容许度

各等级对果径有规定的苹果，允许有 5%高于或低于  
规定果径差别的范围，但在全批货物中果实大小差异  
不宜过于显著。

项 目		优等 品	一等品	二等品	三等品
果径（最大横 切面直径）mm	大型果	≥80		≥75	≥70
	中小型果	≥65		≥60	≥50

## 四、卫生要求

鲜苹果中农药和污染物限量卫生指标应符合我国已  
发布与水果有关的农药残留最大限量标准 18 个，其中，  
规定了苹果中 38 种农药的残留最大限量。这些标准中，  
GB16333 - 1996 和 GB15194 - 94 均参照采用了 CACCX  
/ PR2 - 1992 《农药最大残留限量》，GB14968 - 1994  
则参照采用了 CAC / VOL. XIII - Ed. 2 及 Sup. 1&2。  
除农药残留标准外，我国还发布了砷、铅、铜、锌、镉、  
汞、氟、硒、稀土、铬等 10 种（类）元素在水果中的限

量卫生国家标准,与 GB2762 和 GB2763 及相关标准的规定。

## **五、包装盒外观要求**

(一) 包装容器应采用纸箱、塑料箱、木箱进行分层包装,应坚实、牢固、干燥、清洁卫生,无不良气味,对产品应具充分的保护性能。内外包装材料及制备标记所用的印色与胶水应无毒性,无害于人类食用。

(二) 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。

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

(四) 包装室切勿将树叶、枝条、纸袋、尘土、石砾等杂物或污染带入容器,避免污染果品,影响外观。

## **六、标识规定**

### **(一) 6/1 标志**

同一批货物的包装标志,在形式上和内容应完全统一。每一外包装应印有“鲜苹果”、“黄龙苹果”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,不能涂擦。

### **(二) 6/2 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。标签上的字迹清晰、完整、准确。

## **七、果品外观要求**

(一) 7/1 等级色度参考

品种	优等品	一等品	二等品	三等品
富士系	红或条红 90% 以上	红或条红 80% 以上	红或条红 70%以上	红或条红 60%以上
嘎啦系	红 80%以上	红 70%以上	红 60%以上	红 50%以上
藤木一 号	红 70%以上	红 60%以上	红 50%以上	红 40%以上
元帅系	红 95%以上	红 85%以上	红 75 以上	红 65%以上
华夏	红 80%以上	红 70%以上	红 60%以上	红 50%以上
粉红女 士	红 90%以上	红 80%以上	红 70%以上	红 60%以上
乔纳金	红 80%以上	红 70%以上	红 60%以上	红 50%以上
秦冠	红 90%以上	红 80%以上	红 70%以上	红 60%以上
国光	红或条红 80% 以上	红或条红 70% 以上	红或条红 60%以上	红或条红 50%以上
华冠	红或条红 85% 以上	红或条红 75% 以上	红或条红 70%以上	红或条红 60%以上
红将军	红 85%以上	红 75%以上	红 60%以上	红 50%以上
珊夏	红 75%以上	红 60%以上	红 50%以上	红 45%以上
金冠系	金黄色	黄、绿黄色	黄、绿黄、黄 绿色	黄、绿黄、黄 绿色
王林	黄绿或绿色	黄绿或绿黄	黄绿或绿 黄	黄绿或绿 黄

## (二) 7/2 理化指标参考

品种	指标	
	果实硬度/(N/CM <sup>2</sup> )≥	可溶性固形物/%
富士系	7	13
嘎啦系	6.5	12
藤木一号	5.5	11
元帅系	6.8	11.5
华夏	6	11.5
粉红女士	7.5	13
澳洲青苹	7	12
乔纳金	6.5	13
秦冠	7	13
国光	7	13
华冠	6.5	13
红将军	6.5	13
珊夏	6	12
金冠系	6.5	13
王林	6.5	13

## 八、其他规定

(一) 身份证明：由县电子商务公共服务中心为县电商协会成员发放电商产品溯源标签；需要申请的个人或合作社可免费使用黄龙县电商产品溯源管理系统。

(二) 产品性质：如内含物从外部看不见，必须标明“苹果”；适当场合标明该品种名称或多个品种名称；不同品种苹果混合销售包装的情况，标明包装中的每一品种。

(三)产品产地：我县苹果可标注“延安/黄龙 苹果”。