

ICS
CCS

团 体 标 准

T/GFTA -2024

贵果-苹果

Guiguo apple

（征求意见稿）

202□-□□-□□ 发布

202□-□□-□□ 实施

贵州省水果行业协会

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 分级要求	2
4.1 基本要求	2
4.2 等级划分	2
4.3 卫生指标	4
4.4 容许度	4
5 最佳品质表征	5
6 最佳采收期	5
7 检验方法	5
7.1 外观等级的检验	5
7.2 理化指标的检验	5
7.3 卫生指标的检验	5
8 检验规则	5
8.1 检验批次	5
8.2 抽样方法	5
8.3 判定规则	5
9 包装	5
10 标识	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。

本文件有贵州省水果行业协会提出并归口。

本文件起草单位：贵州省果树蔬菜工作站、贵州省水果行业协会、威宁县特色经果林产业发展中心、贵州省贵果农业（集团）有限公司、威宁康民农业发展有限公司、威宁县乌蒙绿色产业有限责任公司。

本文件起草人：吴亚维、冯建文、冷云星、李顺雨、郑 伟、蒙小玉、李 涛、杨 华、彭玉基、张雯娟、马永操、张诗莹、曾 帆、张 扬、熊 芳、孙金银、侯建文。

贵果-苹果

1 范围

本文件规定了贵果-苹果等级与检验的术语和定义、分级要求、最佳品质表征、最佳采收期、检验方法、检验规则、包装、标识等内容。

本文件适用于贵州省水果行业协会会员单位的苹果生产、收购和销售。本文件所称苹果包括富士系、嘎拉系、华硕、鲁丽、红露、秦脆、维纳斯黄金、王林等苹果品种的鲜食果实，其他未列入的品种可参照应用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 10651 鲜苹果

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

NY/T 1793 苹果等级规格

3 术语和定义

3.1 贵果-苹果 guiguo apple

贵州省水果行业协会会员单位在贵州省区域生产，且符合本标准质量等级要求的苹果鲜果。

3.2 成熟 mature

果实完成生长发育阶段，体现出果实的色泽、风味等固有基本特征。

3.3 成熟度 maturity

苹果果实成熟的不同程度，一般分为可采成熟度、食用成熟度和生理成熟度。

3.4 果锈 russeting

由于外部环境或药害导致果皮细胞的不正常分裂产生木栓形成层，使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。

3.5 日灼 sun burn

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。

3.6 异味 foreign odour

果实吸收其他物质的不良气味或因果实变质而产生的不正常的气味或味道。

4 分级要求

4.1 基本要求

果实完整良好，发育正常，果面新鲜干净，果个整齐，果柄完整；具有该品种固有的特征和风味，无异味，无不正常的外来水分、病斑和虫伤，具有适于市场鲜食或贮存要求的成熟度。

4.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，贵州苹果分为特级、一级、二级和三级，等级划分应符合表 1 的规定。

4.2.1 外观等级

外观等级见表 1。

表 1 外观等级

项目		特级果	一级果	二级果	三级果
色泽		成熟时具有品种特性应有的色泽，各品种具体要求见表 3			
果形		具有本品种的固有特征，果形端正	具有本品种应有的形状，果形端正或较端正。允许果形有轻微缺陷	果形允许轻微缺陷，但仍保持本品种果实的基本特征，不得有畸形果	
果梗		果梗完整（不包括商品化处理造成的果梗缺省）		允许果梗有轻损伤（不包括商品化处理造成的果梗缺省）	允许果梗有损伤；允许无果梗
果锈	褐色片锈	无	允许有不超梗洼的轻微锈斑，表面不粗糙	有轻微超过梗洼外的锈斑，表面不粗糙	轻微超出梗洼之外，表面轻微粗糙
	网状薄层	无	不超过萼洼的轻微萼锈	有平滑网状薄层，总面积不超过果面的 10%	允许轻微粗糙的网状果锈，总面积不超过果面的 20%
	重锈斑	无	不超过果面的 5%	不超过果面的 10%	不超过果面的 20%
	刺伤	无	无	无	允许 1 处干枯刺伤，面积不超过 0.2cm^2
	碰压伤	无	无	无	允许轻微碰压

果面缺陷					伤，面积不超过 1.0cm ² ，单个面积不超过 0.3cm ² ，果肉没有明显伤害
	磨伤	无	无	无	允许不严重影响外观的果皮磨伤，面积<0.5cm ²
	日灼（日烧病）	无	无	无	轻微日灼伤，总面积不超过 1.0cm ²
	药害	无	无	无	允许果皮浅层伤害，总面积不超过 1.0cm ²
	雹伤	无	无	无	允许果皮愈合良好的轻微雹伤，面积不超过 1.0cm ²
	裂果	无	无	无	无
	病虫果	无	无	无	无
	虫伤	无	无	无	允许轻微的表皮愈合虫伤，总面积不超过 0.5cm ²
	其他小斑点	无	不允许超过 3 个	不允许超过 5 个	不允许超过 10 个

4.2.2 果实大小等级

果实大小等级见表 2。

表 2 果实大小等级

项目		特级果	一级果	二级果	三级果
横 径 (mm)	大型果	≥80	≥75	≥65	≥60
	中型果	≥70	≥65	≥60	≥55
	小型果	≥65	≥60	≥55	≥50
单 果 重 (g)	大型果	≥250	≥225	≥150	≥100
	中型果	≥200	≥175	≥150	≥100
	小型果	≥175	≥150	≥100	≥75

4.2.2 果实着色等级

果实着色等级见表 3。

表 3 果实着色指标

品种（品系）	着色面积比例			
	特级果	一级果	二级果	三级果
富士系	>80%的果面呈现亮红色	70%~80%的果面呈现亮红色	50%~70%的果面呈现亮红色	>50%的果面呈现亮红色
嘎拉系				
华硕				
鲁丽				
红露				
秦脆	90%的果面呈现亮红色	85%~90%的果面呈现亮红色	80%~85%的果面呈现亮红色	>75%的果面呈现亮红色
维纳斯黄金	>80%的果面呈现亮黄色	70%~80%的果面呈现亮黄色	50%~60%的果面呈现亮黄色	>60%的果面呈现亮黄色
王林				

4.2.3 果实理化指标

果实理化指标见表 4

表 4 果实理化指标

品种（品系）	硬度（kg/cm ² ）	总酸含量（%）	可溶性固形物（%）
富士系	≥7.5	≤0.30	≥14.0
嘎拉系	≥8.0	≤0.35	≥12.0
华硕	≥8.0	≤0.30	≥10.5
鲁丽	≥8.0	≤0.30	≥14.0
红露	≥8.0	≤0.20	≥10.0
秦脆	≥8.0	≤0.35	≥13.0
维纳斯黄金	≥8.0	≤0.25	≥15.0
王林	≥8.0	≤0.30	≥15.0

4.3 卫生指标

果实的污染物限量应符合 GB 2762 的规定，果实的农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，有 1 项卫生指标不合格，即判定该样品不合格。

4.4 容许度

按质量计，特级允许有 5%不符合该等级要求，但应符合一级的要求；一级允许有 8%

不符合该等级要求，但应符合二级的要求；二级允许有 10%不符合该等级要求，但应符合三级的要求；三级允许有 15%不符合该等级要求。

5 最佳品质表征

具备品种特级果所要求的各项品质指标。

6 最佳采收期

果皮底色由深绿色逐渐转为黄绿色，果面具有品种应有的色泽，果肉可溶性固形物含量达到品种指标值（见表 4）且没有明显淀粉味，并可闻到品种应有的香味，果实种子全部变褐或变黑。

7 检验方法

7.1 外观等级的检验

按 GB/ T10651 中的规定方法执行。

7.2 理化指标的检验

按 GB/ T10651 中规定的方法执行。

7.3 卫生指标的检验

污染物的检验按 GB/ T2762 规定的方法执行，农药残留的检验按 GB/T 2763 规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 检验批次

同一生产基地、同一品种、同一成熟度、同一批次采收的苹果果品为一个检验批次。

8.2 抽样方法

按 GB/ T10651 中规定的方法执行。

8.3 判定规则

每批受检样品抽样检验时，对不符合外观等级要求和单果重等级规格要求的样品做记录，不合格百分率按照有缺陷果实质量计算，每批受检样品的平均不合格率不得超过 5%，其中单件的不合格率不得超过 10%。理化指标有一项不合格，应加倍抽样检验一次，如仍不合格，则判定该批产品不符合相应等级。对包装、标志、标签不合格产品，允许生产单位进行整改后申请复检。

9 包装

9.1 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，无异物，对产品具充分的保护性能。 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。

9.2 单个包装内的果实产地、品种、批次、成熟度和等级相同。

9.3 分层包装的苹果，同一等级之间果径大小相差不超过 5mm。

9.4 特级苹果必须分层包装。

10 标识

应在各包装的同一侧外面标明产品名称、品种、产品执行标号、等级、净重、生产单位和详细地址、产地及采收、包装日期等，如有按照果数规定者，应标明装果数量。 要求字迹清晰、完整、准确。