

T/SCSJXH

团 体 标 准

T/SCSJXH XXXX—XXXX

瑞雪苹果

Ruixue apple

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

四川省市场监督管理学会 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	技术要求	1
4.1	感官指标	1
4.2	理化指标	2
4.3	污染物限量	2
4.4	农药残留限量	2
4.5	净含量	2
5	检验方法	2
5.1	感官指标	2
5.2	理化指标	2
5.3	污染物限量农药残留限量	3
5.4	农药残留限量	3
5.5	净含量	3
6	检验规则	3
6.1	组批	3
6.2	抽样	3
6.3	检验分类	3
6.4	判定规则	3
7	标志、标签、包装、运输、贮存	4
7.1	标志、标签	4
7.2	包装	4
7.3	运输	4
7.4	贮存	4
	参考文献	5

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。

本文件由茂汶苹果协会提出。

本文件由四川省市场监督管理学会归口。

本文件起草单位：茂汶苹果协会、四川省市场监管发展研究中心、茂县科学技术和农业畜牧局、茂县九顶山农牧产业开发有限责任公司。

本文件主要起草人：

瑞雪苹果

1 范围

本文件界定了瑞雪苹果的术语和定义，规定了技术要求、检验方法、标志、标签、包装、运输和贮存要求，确立了检验规则。

本文件适用于瑞雪苹果的质量评定、检验和流通。

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 包装储运图形符号标志
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8559 苹果冷藏技术
- GB/T 10651 鲜苹果
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 13607 苹果、柑橘包装
- GB/T 23244 水果和蔬菜 气调贮藏技术规范
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- NY/T 983-2015 苹果采收与贮运技术规范
- NY/T 1841 苹果中可溶性固形物、可滴定酸无损伤快速测定近红外光谱法
- NY/T 2009 水果硬度的测定
- NY/T 2316 苹果品质评价技术规范
- NY/T 2742 水果及制品可溶性糖的测定 3,5-二硝基水杨酸比色法
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 10651界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

瑞雪苹果 ruixue apple

西北农林科技大学以“秦富1号”、“粉红女士”做亲本杂交选育而成的晚熟黄绿色苹果新品种。

4 技术要求

4.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
单果重/(g)	230-350
外观	果实中大、果形端正高桩，果面底色黄绿色，阳面有红晕，果面洁净，无果锈
滋味和气味	果肉细腻、脆嫩且无渣，清甜味厚，汁液丰满，果实有清香气味

表1 感官指标 (续)

项目	指标	
着色面积	红晕30%以上	
果形指数	≥0.85	
果面缺陷	小斑点	无
	碰压伤	无
	磨伤	无
	果锈	无
	日灼	允许轻微日灼, 面积不超过1.0cm ²
	霉伤	无
	虫伤	无
裂果	无	

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物/(%)	≥16
总糖/(%)	≥13
总酸/(%)	≤0.3
糖酸比/(%)	≥53.3
可溶性糖/(%)	≥11.9
抗坏血酸/(mg/100g)	≥4.48
果实硬度/(kg/cm ²)	≥8.0

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

按GB/T 10651规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 单果重

用感量0.1g以上的电子秤分别测定单果重量。

5.2.2 可溶性固形物

按NY/T 1841规定的方法测定。

5.2.3 总糖

按NY/T 2742规定的方法测定。

5.2.4 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

5.2.5 糖酸比

根据总糖、总酸测定结果，按照式（1）进行计算：

$$P = \frac{A}{B} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

P——糖酸比；

A——总糖，单位为%；

B——总酸，单位为%。

5.2.6 可溶性糖

按NY/T 2316规定的方法测定。

5.2.7 抗坏血酸

按GB 5009.86规定的方法测定。

5.2.8 果实硬度

按NY/T 2009规定的方法测定。

5.3 污染物限量农药残留限量

按GB 2762规定的方法测定。

5.4 农药残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

5.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产基地、同一品种、同一规格、同一包装日期的产品为一个检验批次。

6.2 抽样

按GB/T 10651的规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 交收检验

每批产品交收前，应逐批进行交收检验，交收检验项目为感官要求、单果重、净含量、包装、标志，经检验合格后，签发检验合格证(或产品检验报告)，方可交收。

6.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- b) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

交收检验或型式检验项目全部符合本文件要求时，判为合格品，在整批样品中如有不合格项，应加倍抽样复检，复检如仍不合格，则判定检验不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 苹果入库时,包装上应标明品种、等级规格、生产单位及产地、检验人姓名和入库日期等信息,出库时,包装上应标明品种、商标、等级规格、净重、生产单位、产地、检验人姓名和包装日期、执行标准代号等,其包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签应符合 GB 7718 和 GB/T 32950 的规定。

7.2 包装

包装应符合GB/T 13607的规定。

7.3 运输

7.3.1 应批次分明、堆码整齐、环境清洁、通风良好,严禁日晒雨淋,注意防冻和防日晒、防高温。运输期间的温度宜保持在 3° C~10° C。

7.3.2 运输工具应清洁卫生,不应与有毒、有害及释放乙烯气体的产品混放混装,装卸时应轻拿轻放。运输堆码等其它相关要求应符合NY/T 983-2015的规定。

7.4 贮存

7.4.1 库房无异味,不应使用有损苹果质量的保鲜试剂和材料、不应与有毒、有害物品混合存放。

7.4.2 苹果的冷藏应符合 GB/T 8559 的规定。

7.4.3 苹果的气调贮藏应符合 GB/T 23244 的规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-