

ICS 67.080.10  
B 31



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 10651—2008  
代替 GB/T 10651—1989

---

## 鲜 苹 果

Fresh apple

2008-05-04 发布

2008-10-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准是对 GB/T 10651—1989《鲜苹果》的修订。与 GB/T 10651—1989 相比,主要变化如下:

- 修改了原标准的适用品种范围,增添当前主栽的华夏、粉红女士、嘎拉系、珊夏、乔纳金等新品种;
- 对部分术语进行了增减和修改;
- 将苹果主栽品种各等级的色泽要求(详见附录 A)做了较大改动,提高了对果面最小着色比例的要求,补充了新增加的品种的果面最小着色比例要求;
- 提高了各级苹果的最小果径的规定。对各品种可按大型果品种优等果和一等果 $\geq 70$  mm,二等果 $\geq 65$  mm 分级;中小型果按优等果和一等果 $\geq 60$  mm,二等果 $\geq 55$  mm;
- 根据当前我国苹果质量有较大提高的生产实际,提高了对苹果表面缺陷的总体要求,包括:
  - ①对果锈在各级的要求作了适当调减,删去了原标准对水锈的单独规定。
  - ②果面缺陷中对二等品的刺伤规定修订为无。
  - ③优等品和一等品允许的碰压伤规定修订为无,二等品修订为总面积不超过  $1.0\text{ cm}^2$ ,最大面积不超过  $0.3\text{ cm}^2$ 。
  - ④优等品和一等品的磨伤缺陷规定修订为无,二等品修订为  $1.0\text{ cm}^2$ 。
  - ⑤优等品和一等品的日灼、药害、雹伤缺陷规定修订为无,二等品的日灼、药害、雹伤的总面积均由不超过  $2.0\text{ cm}^2$  修订为  $1.0\text{ cm}^2$ 。
  - ⑥一等品和二等品的裂果缺陷规定修订为无。优等品和一等品虫伤缺陷规定修订为无。
  - ⑦增加对裂纹的限制,删去了对重锈斑的单独规定等;
- 为进一步提高苹果质量规格的一致性,对一等品苹果在产地验收质量的容许度修订为 5%,二等品修订为 8%。在自起运点至港站验收的质量容许度规定中一等品苹果修订为 8%。苹果大小的容许度规定中,允许有高于或低于规定果径差别的范围的比例修订为 5%;
- 删去苹果质量的理化指标的酸度,增加了新增加的品种的最低果实硬度和可溶性固形物含量的要求。删去了卫生限量的具体规定及相关检测方法方面的内容;
- 运输和贮藏不是本标准的重点,因此删去“8 运输与贮存”部分。

本标准的附录 A 和附录 C 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

本标准主要起草单位:中华全国供销合作总社济南果品研究院、中国标准化研究院食品与农业标准化研究所、陕西省果业管理局、中国农业科学院果树研究所、北京市林果研究所、山东省果茶站、西北农林科技大学。

本标准主要起草人:杜卫东、席兴军、郭民主、聂继云、魏钦平、刘俊华、孔庆信、徐凌飞。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 10651—1989。

# 鲜 苹 果

## 1 范围

本标准规定了鲜苹果各等级的质量要求、容许度、包装和外观及标识等内容。

本标准适用于富士系、元帅系、金冠系、嘎拉系、藤牧1号、华夏、粉红女士、澳洲青苹、乔纳金、秦冠、国光、华冠、红将军、珊夏、王林等以鲜果供给消费者的苹果(*Malus domestica* Borkh.),用于加工的苹果除外。其他未列入的品种也可参照使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**不正常的外来水分 abnormal external moisture**

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。

### 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。

#### 3.3.1

**可采成熟度 harvest maturity**

果实完成了生长和化学物质的积累过程,果实体积不再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,果肉开始由硬变脆。

#### 3.3.2

**食用成熟度 eatable maturity**

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食用的阶段,此时采收的果实可当地销售和短途运输。

#### 3.3.3

**生理成熟度 physiological maturity**

果实在生理上已达到充分成熟的状态,果肉开始变软变绵不适宜作贮藏运输的阶段。

### 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