



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX
代替GB/T 26906-2011

甜樱桃

Sweet cherries

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2022年5月)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件代替GB/T 26906-2011《樱桃质量等级》。与GB/T 26906-2011相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了“果实横径”“成熟度”“裂果”的定义（见第3章）。
- b) 删除了“冷害”、“冻害”、“磨伤”、“果锈”和“日灼”的定义（见2011年版见第3章）。
- c) 修改了质量要求（见第4章）。
- d) 删除了卫生要求（见2011年版的4.2）。
- e) 修改了检验方法（见第5章）。
- f) 删除了“卫生检验”（见2011年版的5.4）。
- g) 修改了抽样方法（见6.2）。
- h) 修改了检验规则（见6.3）。

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。

本文件由全国经济林产品标准化技术委员会（SAC/TC 557）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2011年首次发布为GB/T 26906-2011；

——本次为第一次修订。

甜樱桃

1 范围

本文件规定了甜樱桃果实的质量要求、检验方法、检验规则和包装与标志的要求。
本文件适用于甜樱桃果实的质量分级和商品流通。

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。

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

果实横径 fruit diameter

果实与缝合线垂直的最大宽度。

3.2

成熟度 maturity

果实成熟的程度，果实的每个生长发育阶段具有本品种固有的色泽、风味等性状。

3.3

畸形果 malformation

发育异常，不具有本品种固有果形特征的果实。

3.4

裂果 fruit cracking

果实果皮自然开裂的现象。

3.5

机械伤 mechanical damage

由外力造成果实不完整或果面有较明显破损、伤口。

4 质量要求

4.1 基本要求

甜樱桃果实应符合以下要求：

a) 同一品种，不混杂，具有该品种固有的特征（部分甜樱桃品种的果实特征性状见附录 A）；

- b) 果实新鲜，果面光洁，无异味、无腐烂、无病虫害、无机械伤等；
c) 具有适于市场要求的成熟度，可溶性固形物含量 $\geq 14\%$ 。

4.2 等级划分

以甜樱桃成熟期的果实品质划分等级，应符合表1的要求。

表1 甜樱桃等级划分

项目	等级		
	特级	一级	二级
果形	果形端正，具有本品种固有的特征	果形正常，具有本品种应有的特征	具有本品种应有的特征
色泽	具有本品种成熟时应有的色泽，着色均匀	具有本品种成熟时应有的色泽，着色不均面积不超过果面的1/10	具有本品种成熟时应有的色泽，着色不均面积不超过果面的1/5
果柄	新鲜完整，不变色，不脱落	新鲜完整，不变色，损伤率 $< 2\%$	新鲜完整，不变色，损伤率 $< 5\%$
裂果率	无	$< 1\%$	$< 2\%$
畸形果率 ^a	无	$< 1\%$	$< 5\%$

注：a 畸形果包括：单柄连体双果、单柄连体三果、僵缩果。

4.3 大小规格

以果实横径为指标划分樱桃大小规格，应符合表2的规定。

表2 甜樱桃大小规格划分

规格	特大	大(L)	中(M)	小(S)
果实横径(d)/mm	$d \geq 30$	$30 > d \geq 28$	$28 > d \geq 26$	$26 > d \geq 22$

5 检验方法

5.1 感官指标

果形、色泽、果柄、机械伤等感官指标采用目测法测定。

5.2 果实横径

测量工具分级卡尺测定甜樱桃果实的横径，精确到0.1mm。

5.3 可溶性固形物

可溶性固形物按NY/T 2637规定的方法测定。

5.4 畸形果率

将抽取样品中的甜樱桃用目测法挑选畸形果的果实，分别测定畸形果果实的数量和样品果实的总数量，按式（1）计算畸形果率。

$$Ma = \frac{M1}{M} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

Ma----畸形果率，%；

M1----畸形果样品的数量，单位是粒；

M----检验样品的总数量，单位是粒。

5.5 果柄损伤率

将抽取样品中的甜樱桃用目测法挑选果柄损伤的果实，分别测定果柄有损伤果实的数量和样品果实的总数量，按式（2）计算果柄损伤率。

$$D = \frac{D1}{M} \times 100\% \dots\dots\dots (2)$$

式中：

D----果柄损伤率，%；

D1----损伤果实样品的数量，单位是粒；

M----检验样品的总数量，单位是粒。

5.6 裂果率

将抽取样品中的甜樱桃用目测法挑选裂果果实，分别测定裂果果实的数量和样品果实的总数量，按式（3）计算裂果率。

$$C = \frac{C1}{M} \times 100\% \dots\dots\dots (3)$$

式中：

C----裂果率，%；

C1----裂果样品的数量，单位是粒；

M----检验样品的总数量，单位是粒。

6 检验规则

6.1 组批规则

同品种、同产地、同等级的樱桃作为一个检验批次进行，检验单填写的项目应与实货相符；凡与货单不符、等级混淆、包装容器严重损坏者要由交货方重新整理后再进行检验。

6.2 抽样方法

以一个检验批次为一个抽样批次。抽取的样品必须具有代表性,应在全批货物的不同部位随机抽取,样品的检验结果适用于整个检验批次。

6.3 判定规则

6.3.1 等级容许度范围如下:

- a) 特级允许有 5% 不符合该等级要求, 但应符合一级的要求;
- b) 一级允许有 8% 不符合该等级要求, 但应符合二级的要求;
- c) 二级允许有 10% 不符合该等级要求, 但应符合基本要求。

6.3.2 规格容许度按数量计:

- a) 特大规格允许有 5% 不符合该规格要求, 但应符合大规格的要求;
- b) 大规格允许有 10% 不符合该规格要求, 但应符合中规格的要求;
- c) 中规格允许有 10% 不符合该规格要求, 但应符合小规格的要求;
- d) 小规格允许有 10% 不符合该规格要求, 但应符合基本要求。

6.3.3 每批样品抽样检验时, 对不符合所属等级标准的样品要作各项重量记录, 如一个样品同时出现几种缺陷, 则选定一种主要缺陷记录, 有缺陷残次品的重量只计一次, 不合格品重量百分率要求保留一位小数, 按式 (4) 如下:

$$X = \frac{m}{m_0} \times 100 \dots\dots\dots (4)$$

式中:

X----- 单项不合格品百分率, %;

m₀ ----- 检验样品总重量, g;

m ----- 单项不合格品重量, g。

6.3.4 每批受检样品不合格百分率按其所检单位 (每箱、每筐等) 的平均值计算, 但总计不应超过所属等级规定的容许度范围。

6.3.5 该批次样本的包装、标志和净含量不合格者, 允许生产单位进行整改后申请复检, 质量要求不合格不进行复检。

7 包装与标志

7.1 包装

按 NY/T1778 的要求执行。果实按等级和大小规格分别进行包装, 包装容器整洁、干燥、牢固、无污染。每批商品的包装规格和单位重量一致。

7.2 标志

按 NY/T 1778 的要求执行。在包装的同侧外面, 标注名称、品种、等级、规格、生产单位和详细地址、联系电话、采收日期和包装日期等, 要求字迹清晰、完整、准确。

附录 A

(资料性)

甜樱桃品种的果实特征性状

甜樱桃品种的果实特征性状见表A.1。

表A.1 甜樱桃主栽品种的果实特征性状

品种	色泽	平均单果质量/g	平均可溶性固形物含量/%	果实风味
红 灯	红色	8.5	14.5	淡, 酸甜
水 晶	黄红色	7.5	17.2	浓, 甜
明 珠	黄红色	8.8	16.8	浓, 甜
佳 红	黄红色	9.1	16.7	浓, 甜
黑珍珠	紫红色	8.0	16.3	浓, 甜酸
萨米脱 (Summit)	淡红色	9.0	15.2	中, 酸甜
布鲁克斯 (Brooks)	红色	8.1	16.1	浓, 脆甜
先 锋 (Van)	红色	7.8	15.1	浓, 甜酸
拉宾斯 (Lapins)	红色	7.6	14.8	中, 酸甜
布鲁克斯 (Brooks)	红色	8.1	15.2	浓, 脆甜
艳 阳 (Sunburst)	红色	8.8	15.6	浓, 甜酸
美 早 (Tieton)	紫红色	9.2	15.6	浓, 甜酸
早大果 (Крупноплодная)	紫红色	8.2	14.8	浓, 酸甜