

ICS 67.100.01

CCS X16

团 体 标 准

T/SSX 014-2025

永寿双瑞苹果（瑞雪、瑞香红）

2025-0X-XX 发布

2025-0X-XX 实施

陕西省食品科学技术学会 发布

目 录

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产地环境 3

5 质量要求 3

6 检验方法 5

7 检验规则 5

8 包装和外观要求 6

9 标识规定 6

10 运输、贮存 7

前 言

本文件依据 GB/T1.1-2020《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。

本文件由陕西省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：永寿县果业服务中心、永寿县园艺工作站、陕西亚青检测科技有限公司、陕西省产品质量监督检验研究院

本文件主要起草人：马宝英、杨双晓、樊运利、李祥、马丽君、夏静、严小燕、王引娣、马欣、李季、孟令轩

本文件由陕西省食品科学技术学会负责解释。

本文件属首次发布。

永寿双瑞苹果（瑞雪、瑞香红）

1 范围

本文件规定了永寿双瑞苹果（瑞雪、瑞香红）的术语和定义、产地环境、质量要求、检验方法、检验规则、包装和外观要求、标识规定、运输和贮存。

本文件适用于永寿县种植的鲜苹果。

2 规范性引用文件

本文件内容引用了下列文件或其中的条款。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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/T 8855	新鲜果蔬取样方法
GB/T 10651	鲜苹果
GB/T 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
NY/T 2009	水果硬度的测定
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本文件。

3.1 永寿双瑞苹果

在陕西省永寿县行政区域种植生产的瑞雪和瑞香红苹果。

3.2 瑞雪

西北农林科技大学赵政阳团队选育的优质晚熟黄色苹果品种。亲本为秦富 1 号×粉红女士。2015 年通过陕西省果树品种审定登记，2019 年通过国家品种登记。

3.3 瑞香红

西北农林科技大学选育的优质晚熟红色品种，亲本秦富 1 号×粉红女士，2019 年通过国家品种登记。果实全面鲜红，肉质脆甜，抗逆性强。

3.4 果锈

由于极端天气、栽培管理不善、药害等因素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病害。

3.5 果实缺陷

对果实表皮造成的各种损伤，包括刺磨伤、碰压伤、日灼、雹伤、裂伤和虫伤。

3.6 梗洼

果实上果柄与果实连接的地段的凹陷。

3.7 萼洼

果实顶端（与果柄相对的一端）花萼脱落或残留部分所形成的凹陷。

3.8 刺磨伤

果实表面受到刺伤或磨损而产生的损伤。

3.9 碰压伤

受碰击或外界压力而对果皮造成的人为损伤。

3.10 日灼

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

3.11 雹伤

果实在生长期受冰雹击伤，果皮被击破或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度雹伤。

3.12 裂伤

表皮上开裂并深达果肉组织的果实。

3.13 虫伤

危害果实的卷叶蛾、椿象、金龟子等蛀食果皮和果肉的虫伤。

4 产地环境

4.1 产地范围

永寿双瑞苹果产地坐标介于东经 107°56'—108°21'、北纬 34°29'—34°85'之间的永寿县种植区域。

4.2 地形

优先选择背风向阳、光照时长大于 80 天、通风良好的缓坡地（5-15 度）或塬面。避免低洼易涝地、风口地、霜冻易发区。

4.3 土壤环境

土层深厚、疏松肥沃、有机质含量大于 1%的壤土或沙壤地。pH 在 6.0-7.5 为宜。

4.4 种植基地环境

4.4.1 种植基地应选择生态环境优、无污染的地区，远离工矿区和公路、铁路干线，距离污染源 5 km 以上。

4.4.2 “永寿双瑞苹果（瑞雪、瑞香红）”种植区域和常规农产品种植区域之间应设置不少于 5 m 的缓冲带或防雹网等物理屏障。

5 质量要求

5.1 感官要求

见表 1。

表 1 感官指标

特征	瑞雪	瑞香红
果形	圆柱形、端正、高桩	长圆柱形、端正、高桩
色泽	黄绿色，也可为绿色或粉红色	全面鲜红色或深红色
果面	果面光滑，无锈，无刺伤、碰伤，果皮无褐变	果面无锈，无刺伤、碰伤、压伤
果肉	淡黄色、极脆、汁液丰富	淡黄色、脆、汁多
风味	风味浓甜、微酸，香气独特（类似梨香）	风味浓甜、酸度极低，香气浓郁独特（玫瑰香型）

5.2 质量要求

见表 2。

表 2 感官质量等级指标

项目		特级	一级	二级	三级
色泽		具有品种应有的色泽特征			
果形		具有品种应有的形状,果 形端正,果形指数≥0.85	具有品种应有的形状,果形端正或较端正,果形指数≥0.80		
单果重 (g)	瑞雪	≥150			
	瑞香红	≥120			
果锈	梗洼	无	不超出梗洼,不粗糙	超出梗洼之外,不粗糙,宽度≤0.5 cm	超出梗洼之外,不粗糙,宽度≤0.7 cm
	萼洼	无	不超出梗洼,不粗糙	超出萼洼之外,不粗糙,宽度≤0.3 cm	超出萼洼之外,不粗糙,宽度≤0.5 cm
	果面	无		不超过果面的 5 %	不超过果面的 10 %
果实缺陷	刺磨伤	无			刺磨伤 1 处,面积≤0.2cm²
	碰压伤	无		碰压伤不超过 1 处, 面积≤0.2 cm²	碰压伤面积≤0.5 cm²
	日灼	无			面积≤1.0 cm²
	雹伤	无			雹伤 1~2 处, 且总面积≤0.4 cm²
	裂伤	无			梗洼或萼洼 1 处, 且长度≤0.5 cm
	虫伤	无			虫伤面积≤0.5 cm²

5.3 理化要求

见表 3。

表 3 理化指标

项目		指标	
		瑞雪	瑞香红
可溶性固形物含量, %	$\geq$	14	15
硬度, kg/cm ²	$\geq$	7.5	8.0
总酸, g/kg	$\leq$	3.1	3.2
维生素 C, mg/100g	$\geq$	3	3

5.4 污染物限量及农药残留限量

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 禁止使用国家农业农村部公布的高毒农药目录中的农药，其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

- 6.1.1 外观：按照 GB 10651 附录 C.1.1.2.1 的规定执行。
- 6.1.2 单果重：按照 GB 10651 附录 C.1.1.2.3 的规定执行。
- 6.1.3 色泽：按照 GB 10651 附录 C.1.1.2.5 的规定执行。

6.2 理化指标

- 6.2.1 硬度：按照 NY/T 2009 的规定执行。
- 6.2.2 可溶性固形物：按照 NY/T 2637 的规定执行。
- 6.2.3 总酸：按照 GB/T 12456 的方法执行。
- 6.2.4 维生素 C：按照 GB 5009.86 的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

同品种、同产地、同等级、同采摘日期的苹果作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 的规定执行，抽样量按要求见表 5。

表 5 新鲜苹果产品最低取样量

包装新鲜苹果		散装新鲜苹果	
批量产品中包装新鲜苹果 产品总件数/件	最低取样件数/件	批量产品中包装新鲜苹果 产品总重量/kg	最低取样量/kg
≤ 100	5	≤ 200	10
101~300	7	201~500	20
301~500	9	501~1000	30
501~1000	10	1001~5000	60
> 1000	≥ 15	> 5000	≥ 100

7.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 前后两次出厂检验结果差异较大;
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求;
- d) 采收时间、贮藏方式等生产关键节点发生变更时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本文件规定的要求时,判定该批次为合格品。

7.4.2 感官指标、理化指标、包装标识有一项及以上不符合本文件要求时,可加倍抽样对不合格项目进行复检,结果判定以复检结果为准。

7.4.3 等级容许度包含以下内容:

- a) 特级不允许有果实不符合本等级规定的质量要求;
- b) 一等允许有 $\leq 1\%$ 的果实不符合本等级规定的质量要求;
- c) 二等允许有 $\leq 3\%$ 的果实不符合本等级规定的质量要求;
- d) 三等允许有 $\leq 5\%$ 的果实不符合本等级规定的质量要求。

8 包装和外观要求

8.1 包装容器应采用纸箱、塑料、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。

8.2 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。

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

8.4 包装时切勿将树叶、枝条、纸袋、尘土、石砾等杂物或污染物带入容器,避免污染果品,影响外观。

9 标识规定

9.1 标志

同一批货物的包装标志,在形式上和内容上应完全统一。每一外包装应印有鲜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，不能擦涂。

9.2 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。标签上的字迹应清晰、完整、准确。

10 运输、贮存

10.1 运输

10.1.1 应冷藏运输，做到快装、快运、快卸。严禁日晒雨淋，装、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱掷。

10.1.2 运输工具的装运舱应清洁、无异味，水运时应防止水油入舱中。防止虫蛀、鼠咬。

10.2 贮存

果实宜存贮于 0~5℃的冷库中，贮存期间应保持温度稳定。产品应堆放在垫板上且离地 10 cm 以上、离墙 20 cm 以上，中间留有通道。
