



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23616—2009

## 加工用苹果分级

Grades of apples for processing

2009-04-27 发布

2009-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前　　言

本标准由中国标准化研究院提出。

本标准由中华全国供销合作总社归口。

本标准主要起草单位：中国标准化研究院、中华全国供销合作总社济南果品研究院。

本标准主要起草人：刘俊华、朱风涛、刘文、杨丽、解维域、丁辰、席兴军、张瑶。

# 加工用苹果分级

## 1 范围

本标准规定了加工用苹果的术语和定义、分级规定及检验方法。

本标准适用于加工苹果汁、果酱、罐头用苹果的等级划分,加工其他产品用苹果的等级划分可参照本标准。

## 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/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 成熟度 degrees of ripe

果实发育到可供加工用的成熟程度。

### 3.2 同一品种 one variety

某一特定品种或特定品种的所有品系。

### 3.3 缺陷 defects

果实在生长发育、采摘和贮运过程中,受物理、化学和生物等作用影响,对果实果形和品质造成的伤害,如腐烂、虫伤、冻伤、腐心(果面正常、果心朽腐)、机械伤等。

### 3.4 损失率 damnify rate

由于缺陷造成不能用于加工的部分占单个苹果重量的百分比。

### 3.5 容许度 tolerance

果品允许低于本等级质量要求的限度。

## 4 分级规定

### 4.1 基本要求

果实的成熟度一致,除指定为混合品种外,应为同一品种。成熟度和品种应与加工用果的要求相一致。果实无杂质、无异味,不含非正常外来水分。

### 4.2 分级要求

#### 4.2.1 加工用苹果分为一级、二级和三级。

#### 4.2.2 一级:损失率小于5%。

#### 4.2.3 二级:损失率小于12%。

#### 4.2.4 三级：损失率小于 15%。

#### 4.3 规格要求

对各级加工用苹果的最小和最大尺寸/重量的要求由交易双方协商确定。

#### 4.4 容许度

每批各等级允许有一定数量的串等果，只能是邻级果，且符合下列要求：

——缺陷方面：允许每批达不到相应等级要求的苹果个数少于该批次的 10%，且缺陷苹果的个数符合下列要求：腐烂的苹果个数少于该批次的 2%，霉心的苹果个数少于该批次的 2%，有虫眼的苹果个数少于该批次的 5%。

——尺寸/重量方面：小于最小尺寸/重量苹果的个数不超过 5%，大于最大尺寸/重量苹果的个数不超过 10%。

5 检验方法

## 5.1 取样

按 GB/T 8855 规定的方法取样。

## 5.2 损失率的计算

损失率按式(1)计算：

式中：

*DR*—损失率;

$m_1$ ——单个苹果中由于缺陷造成不能用于加工部分的重量,单位为克(g);

$m$ ——单个苹果重量,单位为克(g)。

计算结果保留小数点后 1 位。