

T/XJZLXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZLXH XXXX—XXXX

塔城立蒙苹果

Tacheng limeng apple

（工作组讨论稿）

（本草案完成时间：2026 年 3 月 12 日）

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

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 质量要求 3

5 检验方法 4

6 检验规则 5

7 包装、运输、贮存 5

附录 A（资料性） 监控样品的制备 6

 A.1 仪器 6

 A.2 监控样品的制备 6

 A.3 监控样品的保存 6

 A.4 监控样品的使用期限 6

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。

本文件由塔城地区质量与计量检测所提出。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口

本文件起草单位：塔城地区质量与计量检测所、额敏县质量与计量检测所、新疆塔城地区食品药品检验所、塔城地区林业科学研究所、塔城地区林业和草原工作站（林业和草原科学研究所）、巴州食品药品检验所、新疆维吾尔自治区纤维质量监测中心、塔城地区纤维检验所、塔城地区沙湾市质量与计量检测所、新疆塔城地区特种设备检验检测所、新疆维吾尔自治区质量基础发展研究院、乌苏市质量与计量检测所。

本文件主要起草人：肖志欣、王勇、王健、吴艳、孙淑艳、刘炜、周宏伟、田云峰、谭学周、王建国、普淑欢、吾尔科木·冉合木、杨芳、海拉提别克·米拉提、袁敏、姜涛、沙力塔那提·胡尔曼、李培源、黄超护、李东、刘桢、李晓霞、马江华、李金伟、张为涛、何阳、展新磊。

本文件实施应用中的疑问、修改意见和建议，请咨询新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。联系电话：0991-6992000，0991-2318017，邮编：830063。

塔城立蒙苹果

1 范围

本文件规定了塔城立蒙苹果术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。
本文件适用于塔城地区塔城立蒙苹果。

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 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第 1 号修改单）
GB 2763-2019 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
NY/T 391-2013 绿色食品 产地环境质量
GB/T 10651-2026 鲜苹果
GB 12456-2021 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 新鲜果实 fresh fruit
果实无皱皮、无失水、无色泽变暗等。

3.2 果面缺陷 surface defects
由于自然因素或人为机械的作用，对果实表面造成的损伤。

3.3 果实横径 diameter at the equatorial section
单个果实的最大横截面的直径，以mm为单位。

3.4 果形指数 Fruit Shape Index
果实纵径与最大横径的比值。

4 质量要求

等级要求应符合表1的要求。

表 1 塔城立蒙苹果质量等级

等级	特级	一级	二级
基本要求	果实发育良好，完整无缺；外观新鲜洁净，无异味，无外来水分；果实健康自然；无病虫害；成熟度适中，符合贮藏和市场需求。		
果形	具有本品种应有的特征，果形指数0.85以上（果形指数=果实纵径/果实横径）。	允许果型有轻微偏斜	允许果型偏斜，但仍保持本品种果实基本特征，不得有畸形果。
色泽	黄白色，有部分浅红晕	黄白色，有部分红晕	黄绿色，有部分红晕
果梗	果 梗 完 整		允许果梗轻微损伤

表 1 塔城立蒙苹果质量等级（续）

等 级		特 级		一 级	二 级
果实大小（重量或横径）		≥200 g 或≥80 mm		150g~200g(不含200g)或70mm~80mm（不含80mm）	120g~150g(不含150g)或65mm~70mm（不含65mm）
果面缺陷	碰压伤	无		无	允许轻微碰压伤，总面积不超过1cm ³ 。最大处不超过0.5平方厘米，果肉不变褐
	磨伤	无		无	允许轻微磨伤，面积不超过1.0平方厘米
	果锈	无		不超出梗洼的轻微锈斑	允许超出梗洼或萼洼之外锈斑，总面积不超过果面的1/3
	药害	无		无	无
	日灼	无		无	允许轻微发黄的日灼伤害总面积不超过1平方厘米
	刺伤（含划伤、雹伤等）	无		无	允许果皮愈合良好的轻微雹伤总面积不超过0.5平方厘米
	虫伤	无		无	干枯虫伤总面积不超过0.5平方厘米
	裂纹	无		无	允许风干裂纹不超过3处，每处长度不超过1厘米
	小斑点	无		不超过5个	允许有不超过15个极小表面斑点
	注：	注：：果面缺陷，分级时总体考察，一级不超过2项，二级不超过3项			

理化要求应符合表2的要求。

表 2 塔城立蒙苹果主要理化指标

指标		特级果	一级果	二级果
果实硬度（n/cm ² ）	≥	7.5	7	6.5
可溶性固形物%	≥	15	14	13.5
总酸含量%	≤	0.4	0.4	0.4

卫生要求应符合GB 2762、GB 2763-2019 及 NY/T 391的的规定。

5 检验方法

- 5.1 果形、色泽用感官鉴定。
- 5.2 果实硬度用果实硬度计，按仪器说明的方法进行测定。
- 5.3 可溶性固形物参照 GB/T 10651 鲜苹果 C 1.2.3 为仲裁法测定，总酸参照 GB/T 12456-2021 为仲裁法测定。用测糖仪按使用说明测定，取平均值。
- 5.4 总酸量参照 GB/T 12456-2021 执行。
- 5.5 果实外观指标和成熟度由感官鉴定；果实横径用标准级果板测量确定；果实单果重用感量不低于0.1g 的电子秤称量确定。

5.6 农药残留检测中噻虫嗪和克百威参照附录 B 执行，其余农残参照 GB 2763 执行。

6 检验规则

按GB/T 10651-2026中执行。（此苹果是否符合绿色食品的要求，如不符合不可引用该标准的相关要求）

7 包装、运输、贮存

按照 GB/T 10651-2026中的 7、8 规定执行。

附 录 A
(资料性)
监控样品的制备

A. 1 仪器

近红外分析仪：符合本标准A. 5. 15. 1的要求。

A. 2 监控样品的制备

A. 2. 1 取样：选择品种单一的立蒙苹果，按GB/T 8855规定的方法采样。

A. 2. 2 样品的预处理：清除样品中的杂质及破损果，分样至每份样品1000 g左右。

A. 2. 3 样品的测定：利用近红外分析仪(B. 1) 测定样品的总酸和可溶性固形物。

A. 2. 4 监控样品应至少制备两份，其中一份留作备用。

A. 3 监控样品的保存

样品应密封，保存于5℃以下冰箱中。保存期不宜超过一周。

A. 4 监控样品的使用期限

每个监控样品在超出保存期之后，或者出现发霉、褐变等，应重新制备。
