



中华人民共和国国家标准

GB/T 13867—2026

代替 GB/T 13867—1992

鲜 枇 杷 果

Fresh loquat

2026-04-30 发布

2026-11-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 质量要求	1
5 检验方法	3
6 检验规则	3
7 包装、标识、运输、贮存.....	4
附录 A（资料性） 枇杷不同品种的果实性状特征	5

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 13867—1992《鲜枇杷果》，与 GB/T 13867—1992 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语和定义(见第 3 章,1992 年版的第 3 章)；
- b) 删除了分类和品种(见 1992 年版的第 4 章)；
- c) 更改了等级划分要求(见第 4 章,1992 年版的第 5 章)；
- d) 删除了散果收购评等分级和成件商品验收(见 1992 年版的第 6 章)；
- e) 更改了检验方法、检验规则(见第 5 章、第 6 章,1992 年版的第 7 章)；
- f) 更改了包装、标识、运输、贮存(见第 7 章,1992 年版的第 8 章)；
- g) 删除了卫生标准、加工原料(见 1992 年版的第 9 章、第 10 章)。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国果品标准化技术委员会(SAC/TC 501)归口。

本文件起草单位：华中农业大学、湖北省农业科学院果树茶叶研究所、西南大学、福建省农业科学院果树研究所、浙江省农业科学院、苏州农业职业技术学院、四川省农业科学院园艺研究所。

本文件主要起草人：蔡礼鸿、王会良、梁国鲁、邓朝军、陈俊伟、袁卫明、江国良、曾云流。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1992 年首次发布为 GB/T 13867—1992；

——本次为第一次修订。

鲜 枇 杷 果

1 范围

本文件规定了枇杷鲜果的质量要求、检验规则,以及包装、标识、运输、贮存要求,描述了相应的检验方法。

本文件适用于枇杷(*Eriobotrya japonica* L.)的质量分级和商品流通。白肉(软条白沙、宁海白、硬条白沙、冠玉、白玉、照种、青种、贵妃、三月白、太平白、白雪早、白梨、乌躬白)和红肉[大五星、解放钟、早钟6号、森尾早生、长红三号、大红袍(浙江)、夹脚、洛阳青、大红袍(安徽)、光荣种、霸红]鲜食枇杷品种的生产、销售和检验。其他品种枇杷参照执行。

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/T 191 包装储运图形符号标志
- GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法
- GB/T 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 40827 枇杷采后处理技术规程
- 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

青粒 green fruit

成熟时,不能正常转色,仍保持绿色的果实。

3.2

僵粒 button

中途停止发育,最终形成的干瘪、细小的果实。

4 质量要求

4.1 基本要求

枇杷果实应符合以下要求:

- 具有该品种固有的特征、风味及质地,不同品种的枇杷果实性状特征见附录 A;
- 果实新鲜、果面洁净、无青粒、无僵粒、无腐烂、无明显病虫害;
- 鲜果可溶性固形物含量白肉类 $\geq 12\%$,红肉类 $\geq 10\%$;