



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23353—2026

代替 GB/T 23353—2009

## 梨干 技术规格和试验方法

Dried pears—Specification and test methods

(ISO 7702:1995, MOD)

2026-05-25 发布

2026-12-01 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 要求 .....	2
5 分级 .....	3
6 取样 .....	4
7 试验方法 .....	4
8 包装和标识 .....	5
附录 A (资料性) 本文件与 ISO 7702:1995 结构编号对照情况 .....	6
附录 B (资料性) 本文件与 ISO 7702:1995 技术差异及其原因 .....	7
附录 C (规范性) 虫害梨干、受损梨干、未成熟果梨干、外来杂质及杂色梨干、带硬渣的梨干、整梨或半梨制备的梨干中碎片存有率、带果梗或种子的梨干、发酵的梨干、带果核心皮的梨干的检测 .....	9

## 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 23353—2009《梨干 技术规范和试验方法》，与 GB/T 23353—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了梨干的术语和定义(见 3.1)；
- 删除了梨块术语和的定义(见 2009 年版的 3.4)；
- 更改了等级中一级的色泽要求(见 4.2.1,2009 年版的 4.2)；
- 更改了等级中规格等级要求(见 4.2.2,2009 年版的 5.2)；
- 删除了二氧化硫残留量要求(见 2009 年版的 4.10)；
- 删除了污染物和农药残留量要求(见 2009 年版的 4.12、4.13)；
- 增加了允差要求(见 5.2)；
- 更改了取样要求(见第 6 章,2009 年版的第 6 章)；
- 增加了色泽、气味和滋味试验方法(见 7.1)；
- 增加了虫、螨等试验方法(见 7.2)；
- 更改了虫害梨干、受损梨干、未成熟果梨干、外来杂质及杂色梨干、带硬渣的梨干、整梨或半梨制备的梨干中碎片存有率、带果梗或种子的梨干、发酵的梨干、带果核心皮的梨干的试验方法(见 7.3、附录 C,2009 年版的 7.1、附录 A)；
- 删除了二氧化硫残留量试验方法(见 2009 年版的 7.2)；
- 更改了含水率试验方法(见 7.4,2009 年版的 7.3)；
- 删除了污染物和农药残留量检测方法(见 2009 年版的 7.5、7.6)；
- 删除了水分含量的测定(见 2009 年版的附录 B)。

本文件修改采用 ISO 7702:1995《梨干 技术规格和试验方法》。

本文件与 ISO 7702:1995 相比，在结构上有较多调整。两个文件之间的结构编号变化对照一览表见附录 A。

本文件与 ISO 7702:1995 相比，存在较多技术差异，在所涉及的条款的外侧页边空白位置用垂直单线( | )进行了标识。这些技术差异及其原因一览表见附录 B。

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。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社济南果品研究所、新疆果业集团有限公司、中国海洋大学、三只松鼠股份有限公司、济南职业学院、沈阳农业大学、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、中国农业科学院农产品加工研究所、河南省农业科学院农产品加工研究中心、山东省农业机械科学研究所、河北省农林科学院生物技术与食品科学研究所、尚好科技有限公司、河北鲜鲜农产股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、南昌大学、山东凯欣绿色食品股份有限公司、河南科技大学、秦皇岛海洋食品有限公司、中国农业大学、尚好科技(曲靖)有限公司、尚好科技(阿拉尔)有限公司、烟台爱陶漳食品有限公司、烟台市标准计量检验检测中心。

本文件主要起草人：和法涛、葛邦国、初乐、赵岩、吴茂玉、张一鸣、宋焜、朱士强、梁超、李斌、吴继军、刘光鹏、马寅斐、吕绪强、易建勇、高玲、于贤龙、秦浩、孙玉峰、谢永康、徐荣、李江敏、商义叶、陈恒超、李根、李冬男、段续、屠振华、马艳蕊、邓利珍、戴涛涛、陈磊、王晓光、关军锋、刘明、崔昆、张莉、郁万帅、

**GB/T 23353—2026**

刘家鸣、刘永文、钟雨露。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009年首次发布为 GB/T 23353—2009；
- 本次为第一次修订。

# 梨干 技术规格和试验方法

## 1 范围

本文件界定了梨干的术语和定义,规定了要求、分级、取样、包装和标识,描述了相关试验方法。  
本文件适用于自然干制或人工干制的梨干制品。

## 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

ISO 763 水果和蔬菜制品 盐酸不溶性灰分的测定(Fruit and vegetable products—Determination of ash insoluble in hydrochloric acid)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 梨干 **dried pears**

梨果实清洗、去皮或不去皮、去心、切分后,经自然干制或人工干制制成的产品。

### 3.2

#### 整梨 **whole pear**

一个完整的梨。

### 3.3

#### 半梨 **halved pear**

一个梨纵向切成的大约相等的两块。

### 3.4

#### 梨片 **sliced pear**

一个梨纵向或横向切成的数片。

### 3.5

#### 虫害梨干 **pest-infested dried pear**

因虫类或螨类侵染而损害的梨干。

### 3.6

#### 受损梨干 **spoiled dried pear**

因碰压伤、褐变、组织糜烂或因细菌、真菌引起的腐烂及其他病害而受损害的梨干。

### 3.7

#### 未成熟果梨干 **immature dried pear**

由未成熟果实制成的梨干,其风味差、组织硬、外观不理想。