



中华人民共和国国家标准

GB/T 10651—2026

代替 GB/T 10651—2008

鲜 苹 果

Fresh apple

2026-02-27 发布

2026-09-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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 10651—2008《鲜苹果》，与 GB/T 10651—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了基本要求(见 4.1, 2008 年版的 4.1)；
- b) 更改了质量等级要求(见 4.2, 2008 年版的 4.2)；
- c) 更改了容许度要求(见 4.4, 2008 年版的第 5 章)；
- d) 更改了理化指标要求(见附录 A, 2008 年版的附录 B)；
- e) 删除了卫生要求(见 2008 年版的第 6 章)；
- f) 删除了总酸测试样品制备方法(见 2008 年版的 C.1.2.1)；
- g) 增加了包装和标签、贮藏和运输要求(见第 7 章、第 8 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。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

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：中华全国供销合作总社济南果品研究所、山东省农业技术推广中心、威海市农业农村事务服务中心、山东王掌柜农业发展有限公司、中国标准化研究院、全国农业技术推广服务中心、山东润达检测技术有限公司、中泰期货股份有限公司、郑州商品交易所、山东农业大学、青岛农业大学、大连工业大学、陕西省果业中心、烟台果都鲜食品有限公司、中国农业科学院郑州果树研究所、中国农业科学院兴城果树研究所、延安市果业中心、山东省烟台市农业科学研究院、厦门理工学院、威海市翠虹果品股份有限公司、众一农产品有限公司。

本文件主要起草人：宋烨、郑晓冬、高文胜、聂继云、曹宁、席兴军、潘少香、王兆顺、吴茂玉、秦磊、张鑫、王克健、毛志泉、阎振立、杨建伟、路树国、宋来庆、赵德英、陈修德、李明丽、郭琪、董萌、肖珑扬、王存宝、刘燕德、王震、倪春平、杜文瑜、孙力、刘松明、史朝晖。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1989 年首次发布为 GB/T 10651—1989, 2008 年第一次修订；

——本次为第二次修订。

鲜 苹 果

1 范围

本文件规定了鲜苹果的质量要求以及检验规则、包装和标签、贮藏和运输的要求,描述了相应的检验方法。

本文件适用于鲜苹果,包括富士系、元帅系、嘎啦系等 24 个品系鲜苹果的购销、贮藏和包装,其他品种参照执行。用于加工的苹果除外。

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 8559 苹果冷藏技术
- GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法
- GB/T 23244 水果和蔬菜 气调贮藏技术规范
- GB/T 40960 苹果冷链流通技术规程
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
- NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- 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于本文件。

3.1

异常外部水分 abnormal external moisture

果实经雨淋或用水冲洗后在苹果表面留下的水分。

注:不包括由于环境温度变化产生的轻微凝结水。

3.2

成熟度 maturity

果实成熟的程度,分为可采成熟度、食用成熟度和生理成熟度。

3.3

果面缺陷 surface defects

对果实表皮造成的各种损伤。

注:包括机械伤、日灼、霉伤、裂纹、小斑点、药害、裂果。