



中华人民共和国国家标准

GB/T 32714—2026

代替 GB/T 32714—2016

冬 枣

Dongzao jujube

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

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 32714—2016《冬枣》，与 GB/T 32714—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下。

- 更改了范围的表述(见第 1 章,2016 年版的第 1 章)。
 - 删除和更改了部分术语和定义(见第 3 章,2016 年版的第 3 章)。
 - 更改了冬枣的基本要求,对果形、果色、口感、果肉等技术要求的表述进行了更改(见 4.1,2016 年版的 4.1)。
 - 取消了单果重上限要求,调整了下限要求;提高了可溶性固形物含量下限要求,将一级果和二级果要求分开设置;增加了维生素 C 含量要求;更改了果面色泽要求的表述,调整了着色面积要求(见 4.2,2016 年版的 4.2)。
 - 合并单果重容许度和质量容许度,将容许度要求更改为 3%(见 4.4,2016 年版的 4.5)。
 - 增加了维生素 C 含量和表面缺陷的检测方法(见第 5 章)。
 - 更改了组批要求(见 6.1,2016 年版的 6.1)。
 - 删除了判定规则中感官指标要求,更改了判定规则(见第 7 章,2016 年版的第 7 章)。
 - 增加了包装和标识应符合最新相关标准的要求,增加了长距离运输温度控制的要求(见第 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:中国标准化研究院、河北农业大学、青岛农业大学、大荔县市场监督管理局、中国果品流通协会、陕西省标准化协会、沧州渤海新区黄骅市自然资源和规划建设局、沾化冬枣产业发展中心、临猗县林业局、云南省农业科学院热区生态农业研究所、大理大学。

本文件主要起草人:席兴军、刘孟军、聂继云、田龙、王迁、郭佳伟、张玉娟、陈磊、张军利、宋民斗、杜磊、单俊杰、周爱英、冯宝山、景世军、方海东、高杰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

- 2016 年首次发布为 GB/T 32714—2016;
- 本次为第一次修订。

冬 枣

1 范围

本文件规定了冬枣各等级的质量要求、包装、标识、运输和贮藏，界定了相关术语，描述了抽样与检测方法，给出了检验规则和判定规则的内容。

本文件适用于晚熟鲜食冬枣(*Ziziphus jujuba* Mill. ‘Dongzao’)的生产、检验与销售。

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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法
- GB/T 22345 鲜枣质量等级
- GB/T 26908 鲜枣贮藏与物流保鲜技术规范
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
- 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 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 22345 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

裂果 cracking fruit

果面上有自然产生的肉眼可见裂口的果实。

3.2

机械伤 mechanical injury

受外力作用导致果实出现肉眼可见的划痕、伤口、凹陷或其他机械损伤。

3.3

表面缺陷 surface defects

影响果实商品价值但未影响食用的裂果、机械伤、病虫害斑、药斑、果锈、日灼、皱缩等缺陷。