



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 26906—2011

---

## 樱桃质量等级

Grades of cherries

2011-09-29 发布

2011-12-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为资料性附录,附录 B 为规范性附录。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位:中国林业科学研究院林业研究所、中国人民大学环境学院。

本标准主要起草人:王贵禧、李江华、梁丽松、刘振宇、阿然。

# 櫻桃质量等级

## 1 范围

本标准规定了櫻桃的质量要求、检验方法、检验规则和包装与标志等。

本标准适用于甜櫻桃的质量分级,不适用于中国櫻桃和欧洲酸櫻桃。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 冷害 cold injury

冰点以上不适宜的低温造成果实发生的变色、变味、表面出现凹陷性斑点等现象。

### 3.2

#### 冻害 frozen injury

冰点或冰点以下低温致使果实结冰所造成的伤害。

### 3.3

#### 畸形果 malformation

发育异常,不具有本品种固有果形特征的果实。

### 3.4

#### 磨伤 rubbing

果皮表面受枝、叶或果实等磨擦而形成的伤痕。

### 3.5

#### 果锈 russetting

由外部环境或药害导致果皮形成的无光泽的暗褐色木栓化薄层或点状物。

### 3.6

#### 日灼 sunscald

日烧

果实表面因受强烈日光照射而形成的变色斑块,轻者呈现桃红色或稍微发白,严重者变成黄褐色。

### 3.7

#### 机械伤 mechanical damage

因机械外力所造成的损伤,如碰伤、擦伤和挤压伤等。

4 质量要求

4.1 等级

4.1.1 基本要求

所有等级的樱桃均应符合下列基本要求：

- 同一品种，具有该品种固有的特征，品种不混杂。
- 果实新鲜洁净，无异常外来水分，无异味，无腐烂、病虫害、冷害和冻害。
- 具有适于市场或贮藏要求的成熟度。可溶性固形物含量达到该品种固有的特性（部分樱桃品种的可溶性固形物平均含量参见附录 A）。

4.1.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，樱桃分为特级、一级和二级，各等级应符合表 1 的规定。

表 1 樱桃等级

项目	特 级	一 级	二 级
果形	果形端正，具有本品种的典型果形，无畸形果	果形端正，具有本品种的典型果形，无畸形果	具有本品种的典型果形，允许有 5% 的畸形果
色泽 <sup>a</sup>	具有本品种典型的色泽，深色品种着色全面，浅色品种着色 2/3 以上	具有本品种典型的色泽，深色品种着色全面，浅色品种着色 1/2 以上	具有本品种的色泽，深色品种着色全面，浅色品种着色 1/3 以上
果面	果面光洁，无磨伤、果锈和日灼	果面光洁，无磨伤、果锈和日灼	果面光洁，无磨伤、果锈和日灼
果梗 <sup>b</sup>	带有完整新鲜的果梗，不脱落	带有完整新鲜的果梗，不脱落	带有完整新鲜的果梗，不脱落
机械伤	无	无	无
单果重 <sup>c</sup>	果实单果重由大到小分布的前 20%	果实单果重由大到小分布的 21%~60%	果实单果重由大到小分布的 61%~90%
<p><sup>a</sup> 黄金(Gold)、13—33(月山锦)等品种除外。</p> <p><sup>b</sup> 萨米脱等品种除外。</p> <p><sup>c</sup> 部分甜樱桃栽培品种的果实单果重等级划分见附录 B。</p>			

4.2 卫生要求

卫生要求应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

用目测法鉴定样品的形态和外观(果形、色泽、果面、果梗、机械伤、洁净度、外来水分、腐烂、病虫害、冷害和冻害等)，记录。用嗅的方法鉴定样品的异味，记录。

5.2 单果重检验

称量樱桃单个果实的重量(不少于 30 个果实)，记录并计算平均值，保留一位小数。

5.3 可溶性固形物检验

用折光仪测定果实可溶性固形物的含量(不少于 30 个果实)，记录并计算平均值，保留一位小数。

5.4 卫生检验

按照 GB/T 5009.38 的有关规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批规则

同品种、同产地、同等级的樱桃作为一个检验批次进行,检验单填写的项目应与实货相符;凡与货单不符、等级混淆、包装容器严重损坏者要由交货方重新整理后再进行检验。

### 6.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 的有关规定执行。

### 6.3 判定规则

#### 6.3.1 等级容许度范围如下:

- 特级允许有 5% 不符合该等级要求,但应符合一级的要求;
- 一级允许有 8% 不符合该等级要求,但应符合二级的要求;
- 二级允许有 10% 不符合该等级要求。

6.3.2 每批样品抽样检验时,对不符合所属等级标准的样品要作各项重量记录,如一个样品同时出现几种缺陷,则选定一种主要缺陷记录,有缺陷残次品的重量只计一次,不合格品重量百分率要求保留一位小数,并按式(1)计算:

$$X = m/m_0 \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

$X$ ——单项不合格品百分率, %;

$m_0$ ——检验样品总重量,单位为克(g);

$m$ ——单项不合格品重量,单位为克(g)。

各单项不合格品百分率之和即为总不合格品百分率。

6.3.3 每批受检样品不合格百分率按其所检单位(每箱、每筐等)的平均值计算,但总计不应超过所属等级规定的容许度范围。

6.3.4 该批次样本的包装、标志和净含量不合格者,允许生产单位进行整改后申请复检,质量要求不合格不进行复检。

6.3.5 卫生指标有一项不合格即判定该批次不合格,不得复检。

## 7 包装与标志

### 7.1 包装

樱桃应按等级分别包装。包装容器应整洁、干燥、牢固、无污染、无异味。每批商品的包装规格和单位重量应一致。

### 7.2 标志

外包装应标明品种、等级、产地、重量、净重、生产和经销单位以及包装日期等。

附录 A  
(资料性附录)

部分甜樱桃品种的可溶性固形物平均含量

表 A.1 部分甜樱桃品种的可溶性固形物平均含量

品种名称	可溶性固形物平均含量 %
红灯	15.4
芝罘红	15.0
佐藤锦(Sato Nishiki)	18.3
雷尼(Rainier)	14.8
拉宾斯(Lapins)	16.4
先锋(Van)	16.0
滨库(Bing)	12.0
斯坦勒(Stella)	15.0
那翁(Napoleon)	15.0
大紫(Black Tartarian)	13.5
艳阳(Sunburst)	15.0
巨红	20.0
红艳	14.9
红蜜	19.2
萨米脱(Summit)	17.3
美早(Tieton)	16.2
早大果(Kosmytchekaja)	12.0

**附 录 B**  
(规范性附录)

**部分甜樱桃栽培品种的果实单果重等级划分**

**表 B.1 部分甜樱桃栽培品种的果实单果重等级划分**

单位为克

品种	特级	一级	二级
	果实单果重由大到小分布的前 20%	果实单果重由大到小分布的 21%~60%	果实单果重由大到小分布的 61%~90%
红灯	>10.4	10.4~7.9	7.9~4.8
红蜜	>6.6	6.6~5.1	5.1~3.8
萨米托(Summit)	>11.2	11.2~8.8	8.8~6.9
佐藤锦(Sato Nishiki)	>8.2	8.2~6.0	6.0~4.9
先锋(Van)	>7.8	7.8~6.2	6.2~4.5
拉宾斯(Lapins)	>7.6	7.6~6.5	6.5~5.3
雷尼(Rainier)	>8.1	8.1~6.2	6.2~5.3
美早(Tieton)	>9.7	9.7~8.2	8.2~6.5
红艳	>7.8	7.8~6.1	6.1~5.1
8-102	>7.6	7.6~5.9	5.9~4.8