

ICS 67.080.10
CCS X 24

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 844—2025

代替 NY/T 844—2017

绿色食品 温带水果

Green food—Temperate fruit

2025-12-09 发布

中华人民共和国农业农村部 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 NY/T 844—2017《绿色食品 温带水果》，与 NY/T 844—2017 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了感官要求及检验方法的描述用语(见 4.3 表 1,2017 年版的 4.3 表 1)；
- b) 更改了绿色食品温带水果产品的理化指标检测项目,将“可滴定酸”改为“总酸(以苹果酸计)”(见 4.4 表 2,2017 年版的 4.4 表 2)；
- c) 增加了红富士品种苹果的可溶性固形物指标要求,更改了山楂的总酸指标要求(见 4.4 表 2,2017 年版的 4.4 表 2)；
- d) 增加了啶虫脒、戊唑醇 2 项农药残留检测项目和检测方法,删除了氰戊菊酯、百菌清农药残留检测项目和检测方法(见 4.5 表 3,2017 年版的 4.5 表 3)；
- e) 更改了氯氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯、多菌灵、烯酰吗啉、吡虫啉、丙溴磷的限量指标,更改了氧乐果、克百威、敌敌畏、烯酰吗啉、苯醚甲环唑、毒死蜱、多菌灵、吡虫啉、丙溴磷的检测方法(见 4.5 表 3、附录 B,2017 年版的 4.5 表 3、附录 A)；
- f) 更改了检验规则要求(见第 5 章,2017 年版的第 5 章)；
- g) 更改了标签执行方法(见第 6 章,2017 年版的 6 章)；
- h) 更改了污染物铅的限量指标,更改了铅和镉的检测方法(见附录 B 表 B.1,2017 年版的附录 A 表 A.1)；
- i) 增加了温带水果学名、英文名及俗名对照表(见附录 A)。

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。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所、广东省农业标准化协会、中国绿色食品发展中心、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、湖南景业检测有限公司、农业农村部农产品及加工品监督检验测试中心(广州)、广东农科监测科技有限公司、青岛市华测检测技术有限公司、深圳市质量安全检验检测研究院、广州盒马鲜生网络科技有限公司、临邑煜兴农业种植专业合作社、济南怡多果美农业科技有限公司、宾川县绿色果品开发有限责任公司。

本文件主要起草人：杨慧、陈岩、唐伟、曾坤宏、王兆玉、钱永忠、王旭、谢玲亚、徐贞贞、王富华、朱娜、刘雯雯、瞿翠兰、盛杰、耿安静、廖若昕、赵洁、崔华玲、黄洁、高海斌、张波、唐军。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2004 年首次发布为 NY/T 844—2004,2010 年第一次修订,2017 年第二次修订。

——2010 年第一次修订时,适用范围增加了奈子、越橘(蓝莓)、无花果、树莓、桑和其他温带水果,并在要求中增加其相应内容;感官要求中删除了对水果大小的要求;卫生要求增加黄曲霉毒素 B₁、仲丁胺、氧乐果项目及其限量;对检验规则、包装、运输和储存分别引用绿色食品标准 NY/T 1055、NY/T 658 和 NY/T 1056,同时代替 NY/T 268—1995《绿色食品 苹果》、NY/T 423—2000《绿色食品 鲜梨》、NY/T 424—2000《绿色食品 鲜桃》、NY/T 425—2000《绿色食品 猕猴桃》、NY/T 428—2000《绿色食品 葡萄》。

——2017 年第二次修订时,适用范围增加了梅和醋栗;修改了感官要求的等级要求;删除了理化指标中的硬度;修改了梨、桃、杏、李、草莓的可溶性固形物指标,修改了苹果、山楂、李的可滴定酸指标;删除了六六六、滴滴涕、乐果、对硫磷、马拉硫磷、甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷、敌百虫、三唑酮等

农药残留项目,增加了克百威、丙溴磷、毒死蜱、氯氰菊酯、氯氟氰菊酯、吡虫啉、苯醚甲环唑以及烯酰吗啉等农药残留项目;删除了无机砷、总汞、氟、铬等污染物项目;修改了可溶性固形物、氧乐果、多菌灵、检验方法。

——本次为第三次修订。



绿色食品 温带水果

1 范围

本文件规定了绿色食品温带水果的要求、检验规则、标签、包装、运输和储藏。

本文件适用于鲜食绿色食品苹果、梨、桃、草莓、山楂、柰子、蓝莓、无花果、树莓、桑葚、猕猴桃、葡萄、樱桃、枣、杏、李、柿、石榴、梅(不包含青梅)、醋栗、黑莓、刺梨、沙棘等(拉丁学名、英文名及俗名见附录 A)。

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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 242 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 352 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 839 鲜李

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

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

不正常外来水分 abnormal external moisture

果实经雨淋或用水冲洗等外部原因在其表面留下的水分。不包括由于温度变化产生的轻微凝结水。

3.2

成熟度 degree of maturity

对果实在自然生长和发育过程中所达到不同程度状态的定性评价,一般分为可采成熟度、食用成熟度和生理成熟度。

3.2.1

可采成熟度 harvest maturity

果实完成了生长和化学物质的积累过程,果实体积不再增大且已经达到最佳储运状态但未达到最佳食用状态,该状态呈现本品种特有的色、香、味等主要特征。

3.2.2

食用成熟度 eatable maturity

果实已具备该品种固有的色泽、风味和芳香,营养价值较高并达到适合食用的状态,此时采收的果实可以当地销售和短途运输。

3.2.3

生理成熟度 physiological maturity

果实达到充分发育、内含物富集的状态,该状态下果肉开始变软变绵,已不适宜进行储存运输。

[来源:GB/T 23351—2009,2.37,有修改]

3.3

后熟 after ripening

达到生理成熟的果实采收后,经一定时间的储存,质地变软,出现芳香味的最佳食用状态。

3.4

早熟 early maturing

水果的某些栽培品种达到要求成熟度的时间早于相关水果品种的集中成熟时间。如桃的果实发育期在71 d~90 d内视作早熟,杏的果实发育期<70 d视作早熟。

[来源:GB/T 23351—2009,2.18,有修改]

4 要求

4.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 生产过程

生产过程中农药和肥料的使用分别按照 NY/T 393 和 NY/T 394 的规定执行。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
果实外观	具有本品种固有的形状和相应成熟度应有的特征色泽;果实完整,果形端正,整齐度好,无裂果及畸形果;新鲜清洁,无外来异物;无霉(腐)烂、无冻伤及机械损伤;无不正常外来水分	果实外观、成熟度和病虫害等用目测法进行检验;气味和滋味采用鼻嗅和口尝方法进行检验
病虫害	无病果、虫果,无病斑,果肉无褐变	
气味和滋味	具有本品种正常的气味或滋味,无异味	
成熟度	发育充分、正常,具有适于市场或储存要求的成熟度	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为克每百克

水果名称	指标		检验方法
	可溶性固形物	总酸(以苹果酸计)	
苹果	≥11.0(其他)	≤0.4	可溶性固形物按 NY/T 2637 规定的方法测定;总酸按 NY/T 839 规定的方法测定
	≥13.0(红富士)		
梨	≥11.0	≤0.3	
葡萄	≥14.0	≤0.7	
桃	≥10.0 ^a	≤0.6	
草莓	≥7.0	≤1.3	
山楂	≥9.0	≥1.5(黄果型)	
		≥2.0(红果型)	
李子	≥11.0	≤1.2	
蓝莓	≥10.0	≤2.5	
树莓	≥8.0	≤2.2	
猕猴桃	生理成熟期	1.5	
	后熟期		
樱桃	≥13.0	≤1.0	
枣	≥20.0	≤1.0	
杏	≥12.0 ^a	≤2.0	
李	≥10.0	≤1.8	
柿	≥16.0	—	
石榴	≥15.0	≤0.8	

注:其他未列入的水果和特殊风味水果,其理化指标不作为判定依据。

^a 早熟品种的可溶性固形物的含量可在此基础上降低 1 个百分点。

4.5 农药残留限量

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时应符合表 3 的规定。

表 3 农药残留限量

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
氧乐果	≤0.01	GB 23200.121
克百威	≤0.01	GB 23200.121
敌敌畏	≤0.01	GB 23200.121
溴氰菊酯	≤0.01	GB 23200.113
苯醚甲环唑	≤0.01(山楂、李子、蓝莓、无花果、树莓、桑葚、杏、梅、醋栗、黑莓、刺梨、沙棘)	GB 23200.121
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	≤0.01	GB 23200.113
毒死蜱	≤0.01	GB 23200.121
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	≤0.01	GB 23200.113
多菌灵	≤0.01(草莓)	GB 23200.121
烯酰吗啉	≤0.01(苹果、梨、桃、草莓、山楂、李子、蓝莓、无花果、树莓、桑葚、猕猴桃、樱桃、枣、杏、李、柿、石榴、梅、醋栗、黑莓、刺梨、沙棘)	GB 23200.121
啶虫脒	≤0.01(梨、山楂、李子、蓝莓、无花果、树莓、桑葚、猕猴桃、葡萄、樱桃、杏、李、石榴、梅、醋栗、黑莓、刺梨、沙棘)	GB 23200.121
戊唑醇	≤0.01(草莓、山楂、李子、蓝莓、无花果、树莓、桑葚、猕猴桃、樱桃、杏、李、柿、梅、醋栗、黑莓、刺梨、沙棘)	GB 23200.121
吡虫啉	≤0.01(山楂、李子、蓝莓、无花果、树莓、桑葚、猕猴桃、葡萄、樱桃、杏、李、柿、石榴、梅、醋栗、黑莓、刺梨、沙棘)	GB 23200.121
丙溴磷	≤0.01	GB 23200.121

4.6 其他要求

除上述要求外,还应符合附录 B 的规定。

5 检验规则

申报绿色食品的温带水果应按照本文件中 4.3~4.5 以及附录 B 所确定的项目进行检验。其他要求按照 NY/T 1055 的规定执行。本文件规定的农药残留量检测方法,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

6 标签

按照 GB/T 32950 的规定执行。

7 包装、运输和储藏

7.1 包装

按照 NY/T 658 的规定执行。

7.2 运输和储藏

按照 NY/T 1056 的规定执行。

附录 A

(资料性)

温带水果学名、英文名及俗名对照表

温带水果学名、英文名及俗名对照表见表 A.1。

表 A.1 温带水果学名、英文名及俗名对照表

名称	学名	英文名	俗称(别名)
苹果	<i>Malus pumila</i> Mill.	apple	柰、苹婆果、嘎啦、黄元帅
梨	<i>Pyrus</i> spp.	pear	—
桃	<i>Prunus persica</i> L.	peach	肺果、桃子、粘核油桃、粘核光桃、粘核毛桃、粘核桃、离核油桃、离核光桃、离核桃、陶古日、油桃、盘桃、日本丽桃
草莓	<i>Fragaria × ananassa</i> Duch.	strawberry	凤梨草莓、红莓、洋莓、地莓
山楂	<i>Crataegus pinnatifida</i> Bge.	hawthorn	山里果、山里红果、山里红、酸里红、酸枣、红果、红果子、山林果
柰子	<i>Malus prunifolia</i> (Willd.) Borkh.	plum-leaf crab	海棠果、海红果、楸子、海红
蓝莓	<i>Vaccinium</i> spp.	blueberries	笃斯、越橘、笃斯越橘、笃斯越桔、甸果、地果、龙果、蛤塘果、笃柿、嘟嗜、都柿、越桔
无花果	<i>Ficus carica</i> Linn.	fig	阿狙、阿驿、映日果、优昙钵、蜜果、文仙果、奶浆果、品仙果、红心果
树莓	<i>Rubus phoenicolasius</i> Maxim.	raspberries	覆盆子、覆盆、覆盆莓、悬钩子、树梅、野莓、木莓、乌蔗子
桑葚	<i>Morus</i> spp.	mulberry	桑果、桑椹子、桑蔗、桑枣、桑实、桑子
猕猴桃	<i>Actinidia chinensis</i> Planch.	kiwifruit	羊桃、阳桃、红藤梨、白毛桃、公羊桃、公洋桃、鬼桃
葡萄	<i>Vitis</i> L.	grape	蒲陶、草龙珠、赐紫樱桃、菩提子、山葫芦
樱桃	<i>Prunus</i> spp.	cherry	车厘子、莺桃、英桃
枣	<i>Ziziphus jujube</i> Mill.	jujubes	老鼠屎、贯枣、大枣、枣子、红枣
杏	<i>Prunus armeniaca</i> L.	apricot	杏子
李	<i>Prunus</i> spp.	plum	玉皇李、嘉应子、嘉庆子、山李子
柿	<i>Diospyros kaki</i> Thunb.	persimmon	柿子
石榴	<i>Punica granatum</i> L.	pomegranates	安石榴、山力叶、丹若、若榴木、金罌、金庞、涂林、天浆、花石榴
梅	<i>Prunus mume</i> Siebold & Zucc.	Japanese apricot	垂枝梅、乌梅、酸梅、干枝梅、春梅、白梅花、野梅花、西梅、日本杏
醋栗	<i>Ribes</i> L.	gooseberries	灯笼果
黑莓	<i>Rubus cochinchinensis</i> Tratt.	bramble	欧洲黑莓
刺梨	<i>Rosa roxburghii</i> Tratt.	prickly pear	刺菠萝、茨梨、木梨子、文光果、刺檉榔果、糖梨
沙棘	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	seabuckthorn	醋柳、黄酸刺、酸刺柳、黑刺、酸刺

附 录 B
(规范性)

绿色食品温带水果申报检验项目

表 B.1 规定了除 4.3~4.5 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品温带水果生产实际情况,绿色食品温带水果申报检验还应检验的项目。

表 B.1 污染物项目

单位为毫克每千克

项目	指标	检验方法
苯醚甲环唑	≤0.1(石榴)	GB 23200.121
	≤0.2(樱桃、李)	
	≤0.5(苹果、梨、桃、葡萄)	
	≤3(草莓)	
	≤5(猕猴桃、枣)	
多菌灵	≤0.5(枣、李、樱桃、无花果、醋栗、黑莓)	GB 23200.121
	≤1(蓝莓、树莓、桑葚)	
	≤2(桃、杏)	
	≤3(梨、葡萄、山楂)	
	≤5(苹果、猕猴桃)	
烯酰吗啉	≤5(葡萄)	GB 23200.121
啉虫脒	≤0.8(苹果)	GB 23200.121
	≤2(桃、草莓、枣、柿)	
戊唑醇	≤0.5(梨)	GB 23200.121
	≤2(苹果、葡萄、桃)	
	≤5(枣)	
吡虫啉	≤0.5(苹果、梨、桃、草莓)	GB 23200.121
	≤5(枣)	
铅(以 Pb 计)	≤0.1(苹果、梨、桃、山楂、柰子、樱桃、枣、杏、李、柿、石榴、梅、醋栗、刺梨)	GB 5009.268
	≤0.2(草莓、蓝莓、无花果、树莓、桑葚、猕猴桃、葡萄、黑莓、沙棘)	
镉(以 Cd 计)	≤0.05	GB 5009.268

参考文献

- [1] GB/T 23351—2009 新鲜水果和蔬菜 词汇
-