



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22345—2008

---

## 鲜枣质量等级

Grades of fresh Chinese jujube fruit

2008-09-02 发布

2009-03-01 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。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准由河北农业大学负责起草。

本标准主要起草人：毛永民、宋仁平、申连英、徐立新、王建学、刘平、刘新云、彭士琪。

# 鲜枣质量等级

## 1 范围

本标准规定了鲜枣的定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于鲜枣(*Zizyphus jujuba* Mill.)的质量等级划定。

## 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/T 12295 水果蔬菜制品 可溶性固形物含量的测定 折射仪法

GB/T 13607 苹果、柑桔包装

GB 18406.2 农产品安全质量 无公害水果安全要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**鲜枣 fresh Chinese jujube fruit**

白熟期、脆熟期和完熟期的枣果实,因用途不同可在不同时期采收。

### 3.2

**鲜食枣 fruit harvested in crisp maturity for fresh eating**

在脆熟期采收的果实。

### 3.3

**成熟期 maturity**

果实生长和发育中达到特定用途的最佳时期。按用途枣果的成熟期分为白熟期、脆熟期和完熟期。

### 3.4

**白熟期 white maturity**

果皮退绿发白至着色前这一段时期。此期果实已基本长到该品种应有的大小,果皮叶绿素减少,肉质较松,汁液少,含糖量低,适宜加工蜜枣。

### 3.5

**脆熟期 crisp maturity**

果实着色至全红这一段时期。此期果实已长到该品种应有的大小,果肉呈绿白色或乳白色,含糖量高,汁液多,质地脆,适宜鲜食。

### 3.6

**完熟期 full maturity**

脆熟期之后到生理上完全成熟的一段时期。此期果皮红色加深,果肉变软,果实失水皱缩。此期采收适宜干制红枣。

### 3.7

**品种特征 cultivar characteristics**

成熟期果实在果形、色泽、大小、质地等方面表现出的该品种固有特征。