

中国民贸一乡一品团体标准

《苏家坨玉巴达杏》编制说明

（征求意见稿）

一、工作简介

（一）任务来源

海淀区苏家坨玉巴达杏作为获得国家农产品地理标志认证的地标产品，在海淀区的栽培历史超过 500 年，明代时，其为皇家贡品享誉京城。玉巴达杏，本质上是一种鲜果，清代文献《帝京岁时纪胜》明确记载“巴达杏”为其古称，印证了其元世祖赐名“玉巴达”（意为“好吃的杏”）的历史地位。当前玉巴达杏的种植耕地不超过 4000 亩，并且面临种植范围分散、储运技术落后、品牌认知局限三大困境，为缓解当前产业困境、实现乡村产业可持续发展，保护种业资源、让老口味流传下去，中国民族贸易促进会等相关部门在充分调研的基础上，立足一乡一品战略，决定形成一套可贯彻落实的苏家坨玉巴达杏的产品标准。

根据中国民族贸易促进会于 2025 年 6 月 20 日发布的《关于发布中国民族贸易促进会 2025 年度团体标准项目计划（第六批共 3 批）的通知》，本标准予以立项。标准项目名称为《苏家坨玉巴达杏》，项目编号为 OTOP-P03-RD01，由中国民族贸易促进会提出，中国民族贸易促进会标准化工作委员会归口。

（二）起草单位

北京麦斯达夫科技股份有限公司、北京市海淀区苏家坨镇人民政府、北京市海淀区农业农村局、北京市农林科学院、北京大西山文化旅游开发有限公司、北京市海淀区苏家坨镇七王坟村股份经济合作社。

二、制定标准的必要性、可行性及意义

（一）必要性

目前，苏家坨玉巴达杏产业面临着诸多亟待解决的问题。在生产环节，种植流程多依赖经验，缺乏统一规范，导致果实品质参差不齐；储存和运输方面，冷链、包装等储存技术不规范，使得玉巴达杏保质期短，销售周期不足 20 天，难以拓宽销售半径；品牌建设上，当前销售主要依赖本地采摘和口口相传，外地市场认知度低，品牌影响力有限；同时，还面临着气候导致的落果问题，以及鲜果销售压力大、缺乏深加工产品等情况。

此外，目前有一些国家、行业或地方标准，比如农业行业标准《鲜杏》（NY/T 696—2003）、《杏贮运技术规范》（NY/T 2381—2013）以及北京市地方标准《鲜食杏无公害生产综合技术》（DB11/T 435—2007），这些标准要么发布时间久远，要么内容较为笼统，未针对玉巴达杏的特性（如果肉胶质感、红晕分布等）进行细化，无法满足苏家坨玉巴达杏产业发展的实际需求。因此，制定专门的《苏家

《苏家坨玉巴达杏》团体标准十分必要。

（二）目的

通过标准化手段，解决苏家坨玉巴达杏产业当前存在的问题。具体而言，是要制定产品标准，从果实分级、质量要求、试验方法、检验规则、包装和标签、保存和运输方面，结合文旅与“一乡一品”认证赋能品牌，推动从“土特产品”向“高端商品”转型，让承载 500 年贡品历史的玉巴达杏成为可持续的“富民果”，实现产业高质量发展与乡村振兴。

（三）意义

一方面，有利于提高苏家坨玉巴达杏的整体品质和市场竞争力，通过标准化生产和规范化管理，确保产品质量稳定可靠，满足消费者对高品质农产品的需求。另一方面，能够促进产业升级，推动玉巴达杏产业向规模化、集约化、品牌化方向发展，增加农民收入，助力乡村振兴。此外，该标准的制定还能传承和弘扬玉巴达杏的历史文化，提升其品牌价值和文化内涵，使这一具有 500 年历史的“贡品”在新时代焕发出新的活力，成为可持续的“富民果”。

三、编制过程介绍

（一）预研阶段（2025 年 5 月）

标准起草人员广泛搜集、查阅了与玉巴达杏相关的资料，包括其历史文化、种植技术、生产情况等。同时，深入北京市海淀区苏家坨镇的玉巴达杏种植产区进行实地调研，了解当地的种植现状、存在的问题以及种植户的需求。结合搜集到的资料和调研结果，对标准制定的必要性和可行性进行了充分论证，为后续的标准制定工作奠定了基础。

（二）立项阶段（2025 年 6 月）

中国民族贸易促进会对申报材料进行了审核和评估，认为《苏家坨玉巴达杏》团体标准的制定符合相关要求和产业发展需求，于 2025 年 6 月 20 日发布通知，批准该标准立项，并明确了标准的归口单位为中国民族贸易促进会标准化工作委员会。

（三）起草阶段（2025 年 7 月）

标准起草人员参加了关于苏家坨玉巴达杏的培训，严格按照 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》的规定进行起草。在起草过程中，召开研讨会，标准起草人员在会上介绍了项目背景、目的意义和预期目标、汇报了团体标准《苏家坨玉巴达杏》的框架结构和主要技术内容，与会人员围绕产品特性和品牌来源、科学合理的分级体系、关键技术指标的选取和设定、适宜的包装方式以及有效的保鲜储存方法等核心议题展开了深入、务实的交流与探讨，形成了《苏家坨玉巴达杏》标准征求意见稿。为该标准下一步进入公开征求意见阶段奠定了坚实的工作基础。

四、制订标准的原则和依据，与现行法律法规和标准的关系

（一）制定原则

1.适用性原则

本文件紧密贴合苏家坨玉巴达杏鲜果生产、流通全链条的实际需求，从果实分级到质量要求、从检验规则到包装运输，均以可操作性为核心。在检验环节，针对包装件与散装产品的不同形态，明确差异化抽样数量与点位，配合复核机制确保检验结果贴合实际；在包装环节，区分特级、一级与二级果实的内包装要求，根据中短途与远距离运输特点规定外包装材质及冷链措施，适配不同销售半径的物流需求；在检验方法上，感官检验采用鼻嗅、口尝、眼看等直观方式，理化与卫生检验引用现行国家标准方法，兼顾专业性与实操性，确保种植户、合作社、经销商等不同主体均能便捷应用，有效覆盖从田间采收至市场流通的各环节场景。

2.先进性原则

本文件紧密结合产业发展需求与技术前沿，以科学性和前瞻性为导向构建规范体系。在编制依据上，严格遵循 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》，并引用 GB 2762、GB 2763 等最新版本的国家强制性标准，确保技术基准与当前行业要求同步；在地理标志界定上，精准限定海淀西山东麓 C 型山洼的经纬度、海拔、土壤及年温差等核心参数，形成唯一且可追溯的产地范围界定，较常规鲜杏标准更具地理特异性；在技术指标设置上，果实分级通过单果重、可溶性固形物、果面缺陷量化等维度实现精细化区分，质量要求中明确“半离核、仁甜”等品种独特感官特征，检验规则结合包装件与散装产品差异制定针对性抽样方案，包装运输引入环保材料与冷链物流规范，全面覆盖从生产到流通的现代化技术需求，体现标准对产业升级的引领性。

3.统一性原则

本文件制定符合国家有关法律法规和政策要求，与相关的国家标准、行业标准和地方标准相协调、相统一。同时，在标准内部，各项技术要求和规定保持一致。

4.规范性原则

多次召开标准编写研讨会，起草组就标准的框架、结构、内容广泛讨论，发表意见，标准的格式、结构和语言表述严格按照 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。

（二）制定依据

《中华人民共和国标准化法》

《中华人民共和国农产品质量安全法》

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》

GB/T 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
GB/T 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》
GB 4285 《农药安全使用准则》
GB 4806.7 《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》
GB 5009.86 《食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定》
GB/T 5737 《食品塑料周转箱》
GB/T 6543 《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》
GB/T 8855 《新鲜水果和蔬菜 取样方法》
GB/T 12456 《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》
GB/T 15091 《食品工业基本术语》
GB/T 17479 《杏 冷藏》
GB/T 33129 《新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》
GH/T 1399 《杏 等级规格》
NY/T 696 《鲜杏》
NY/T 1778 《新鲜水果包装标识 通则》
NY/T 2381 《杏贮运技术规范》
NY/T 2637 《水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法》
NY 5013 《无公害食品 林果类产品产地环境条件》
DB 11/T 435 《鲜食杏无公害生产综合技术》
DB 65/T 4300 《新疆鲜食杏果品质量分级标准》
DB 3702/T 27.1 《地理标志产品 少山红杏 第 1 部分：生产技术规程》
DB 3702/T 27.2 《地理标志产品 少山红杏 第 2 部分：质量标准》

（三）与现行法律、法规、标准的关系

符合现行法律法规和强制性国家标准的相关要求，与相关的行业标准、地方标准相协调。在制定过程中，充分参考了现有标准的相关内容，并结合苏家坨玉巴达杏的特点进行了补充和完善，既保持了标准的统一性和协调性，又突出了地方特色。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、实验验证的论述

（一）范围

本文件明确规定了苏家坨玉巴达杏的果实分级、质量要求、试验方法、检验规则、包装和标签、保存和运输，适用于苏家坨玉巴达杏的鲜果产品。该范围覆盖了产品从采收后到市场流通的全流程关键环节，既为生产端的分级、检验提供了操作依据，也为流通端的包装、保存、运输制定了统一标准，旨在通过全链条规范保障产品品质稳定性，同时为市场交易提供明确尺度。

（二）规范性引用文件

文件中引用了一系列现行有效的国家标准和行业标准，为苏家坨玉巴达杏的质量检测、分级与检验等环节提供了权威技术依据。这些引用文件确保了玉巴达杏标准的要求与国家及行业通用规范的一致性，同时充分考量了该品种的特性。

卫生安全类：GB 2762 规定卫生要求中的污染物限量和 GB 2763 规定卫生要求中的农药最大残留限量，为食品安全筑牢底线。经验证，当地种植基地近 3 年的土壤和果实检测数据显示，污染物和农药残留均符合上述标准限值，故引用具有实际适用性。

检测方法类：GB 5009.86 用于理化检验中维生素 C 含量的测定、GB/T 12456 用于理化检验中总酸含量的测定、NY/T 2637 用于可溶性固形物含量的测定，为理化指标提供权威检测依据。实验表明，采用这些方法对同一批果实重复检测 3 次，相对偏差均 $\leq 2\%$ ，结果稳定性满足要求。

包装与储运类：GB 4806.7 确保内包装吸塑盒的安全性，经材质检测，符合重金属迁移量等指标；GB/T 6543 规范外包装用瓦楞纸箱的要求、GB/T 5737 规范外包装用塑料周转箱的要求适配当地物流条件，测试显示采用该类包装可使运输损耗率降低 15%；GB 33129 要求针对远距离运输，实验验证 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 冷链可延长保鲜期至 7 天，较常温运输货架期延长 2 倍。

抽样与分级类：GB/T 8855 规定感官检验的取样量和 GB/T 1399 提供卫生检验中容许度的检验方法保证检验的科学性，通过随机抽样对比实验，按此方法抽取的样本合格率与整体批次合格率偏差 $\leq 3\%$ 。

（三）术语和定义

1. 苏家坨玉巴达杏：定义中明确限定“海淀西山东麓 C 型山洼（东经 $116^{\circ} 03' \sim 116^{\circ} 16'$ ，北纬 $39^{\circ} 58' \sim 40^{\circ} 06'$ ，海拔 70m $\sim$ 300m）”，该范围基于 500 年种植历史的核心产区划定，经地理信息系统（GIS）核实，此区域形成独特的“小气候”——年温差 $\geq 15^{\circ}\text{C}$ ，是果实风味形成的关键环境因素；规定“褐土（pH6.5 $\sim$ 7.0，有机质 $\geq 6\text{mg/kg}$ ）”，经北京市农林科学院检测，该区域土壤样本 pH 值均值 6.8，有机质含量均值 7.2mg/kg，此条件下果实可溶性固形物含量较其他土壤类型高 1.2% $\sim$ 1.5%，故作为限定指标。

2. 其他术语：“果面缺陷”“可溶性固形物”“总酸”直接引用 NY/T 696 和 GB/T 15091，确保与行业通用术语一致，避免歧义。

（四）果实分级

本文件根据苏家坨玉巴达杏的商业价值和品质特征，将果实分为特级、一级、二级三个等级。该分级体系以以下核心指标，形成了多维度的品质评判标准。

1. 单果重：特级 $\geq 70\text{g}$ 、一级 60 $\sim$ 70g、二级 50 $\sim$ 60g。基于 2023—2024 年对苏家坨镇核心果园的采样数据，70g 以上果实占比约 15%，且市场售价较 60 $\sim$ 70g 区间高 30%，故将其定为特级；50g 以下果实风味偏淡，商业价值低，未纳入等级。

2. 可溶性固形物：特级 $\geq 13.0\%$ 、一级 $\geq 12.0\%$ 、二级 $\geq 10.0\%$ 。经折射仪法检测，特级果均值 13.8%，一级果均值 12.5%，二级果均值 10.8%，该指标与果实甜度直接相关，符合消费者对“风味浓郁”的需求。

3. 果形与色泽：统一要求“果皮底色黄白，阳面有红晕”，这是苏家坨玉巴达杏的典型品种特征。实验观察显示，90%以上成熟果实符合此色泽描述，而果形端正度与商品性正相关，特级果要求“典型特征”，二级果允许“轻微缺陷”，适配市场对不同档次产品的需求。

4. 果面缺陷:

碰压伤、裂果:全等级禁止,因这类损伤会导致果实快速腐烂,实验显示有碰压伤的果实常温保存期缩短至1天,故严格限定。

磨伤、日灼:特级和一级部分指标 $\leq 0.2\text{cm}^2$,二级 $\leq 0.5\text{cm}^2$ 。基于损伤对品质的影响测试,面积 $\leq 0.5\text{cm}^2$ 的磨伤不影响风味,且消费者接受度较高。

虫伤:全等级允许轻微虫伤1处,经安全性评估,此类虫伤未涉及果肉深层污染,且符合绿色种植的实际情况。

(五) 质量要求

质量要求是核心内容之一,旨在通过明确感官、理化、卫生及容许度的具体指标,从品质稳定性、安全性和市场适配性三个维度规范苏家坨玉巴达杏的产品特性,既保障消费者权益,又为产业端提供清晰的品质管控目标。

1. 感官要求针对果实的成熟度、果形、果面、质地与风味设定统一标准:

(1) 强化品种辨识度:明确“果皮黄白,阳面有鲜红晕”“果实偏圆形,果顶微凹”等特征,是苏家坨玉巴达杏区别于其他杏品种的典型标志,通过外观一致性巩固消费者对产品的认知,维护“百年贡品”的品种独特性。

(2) 保障基础品质体验:要求“表面光滑、无裂果、无腐烂”“果肉细腻多汁、香味浓郁、仁甜”,直接对应消费者对鲜果“新鲜、适口”的核心需求,确保产品从外观到口感均符合市场预期,避免因感官缺陷影响消费体验。

2. 理化指标:

(1) 风味与营养底线:总酸与可溶性固形物的配比决定了果实“酸甜平衡”的独特口感,这是苏家坨玉巴达杏受市场青睐的核心卖点;维生素C含量则体现其营养价值,通过量化指标确保产品不仅“好吃”更“有营养”。

(2) 统一品质基准:避免因种植环境、采收时间差异导致的品质波动,为生产者提供明确的管控目标,保障不同批次产品品质的稳定性。

3. 卫生要求明确“污染物限量符合 GB 2762、农药最大残留限量符合 GB 2763”:

(1) 筑牢食品安全防线:以国家强制性标准为底线,确保果实中重金属、农药残留等有害物质不超标,从源头消除食品安全风险,保障消费者食用安全。

(2) 适配市场准入规则:满足国内外市场对农产品卫生安全的通用要求,为苏家坨玉巴达杏拓宽销售渠道提供合规性支撑。

4. 容许度针对不同等级果实设定不合格品比例上限:

(1) 平衡理想品质与实际生产场景:考虑到鲜果在采收、分选、运输过程中可能出现的轻微损耗,在严格管控整体品质的前提下,给予合理容错空间,避免因过度苛求“零缺陷”导致生产成本激增或产品浪费。

(2) 提升标准实操性:为分级检验提供可落地的判定依据,使生产者、经销商在实际操作中能够高效执行分级,同时保障市场流通的产品整体符合对应等级要求,避免因标准过严而难以执行。

(六) 试验方法

与上文的质量要求一一对应,试验方法中感官检验按 GB/T 8855 确定取样量通过鼻嗅口尝眼看进行,理化检验中总酸按 GB/T 12456、维生素C按 GB 5009.86、可溶性固形物按 NY/T 2637 检测,卫生检验中污染物限量按 GB 2762、农药最大残留限量按 GB 2763 检测,容许度检验按 GH/T 1399 进行,通过统一

检验方式验证苏家坨玉巴达杏是否符合既定质量要求，为产品质量判定提供客观依据，保障产品从生产到流通的品质稳定与市场交易规范。

（七）检验规则

同一产地、同一品种、同一采收日期的玉巴达杏作为一个检验批次。这样划分检验批次，能够保证同一批次产品在生长环境、品种特性和采收时间等方面的一致性，便于对产品质量进行统一检验和评估，确保检验结果的代表性和可靠性；随机抽样的方法能够避免人为因素的干扰，保证样本的随机性和代表性。抽样数量的规定既考虑了产品总量的大小，又确保了样本具有足够的数量来反映整体产品的质量状况，从而使检验结果更加准确、可靠；判定规则既严格把控了单个果实的质量，又从整体批次上考虑了产品的合格率，能够有效保证上市产品的质量水平，维护消费者的权益；卫生指标中有一项不符合要求，则判定该批次产品不合格。卫生安全是农产品的首要要求，采用如此严格的判定规则，体现了对消费者健康的高度重视，确保任何存在安全隐患的产品都不能进入市场。

（八）包装和标签

包装要求旨在保护玉巴达杏在运输和贮存过程中免受物理损伤、污染和变质，同时保证通风透气性以维持果实新鲜度。内包装采用网状环保珍珠棉进行单果包装，这是由于玉巴达杏果实脆弱易损，借鉴同类鲜果经验，该材料能极大程度保护果实、减少摩擦与挤压，其网状孔隙结构亦有利于通风透气；单层蛋壳型吸塑盒可完美贴合果形提供保护，且每盒果实数量不超过十个，有效控制重量并科学防止果实间过度挤压，同时基于健康与美味考量，参考边际效应原理，避免过量食用降低品尝兴趣。外包装限定盒装数量为 1 至 3 盒，因其保质期较短，旨在确保顾客能在最佳赏味期内品尝完毕，平铺式放置也用于防止果实过度挤压；中短距离运输因可在常温下进行，故采用便捷包装并符合食品安全标准，远距离运输则选用便于搬运、储存且提升物流效率的包装方案。详细的标签信息为消费者提供全面的产品来源、品质等级等关键信息，便于了解，同时有助于实现产品追溯管理、加强质量监管，并提升品牌形象与市场认可度，品牌标识基于玉巴达杏的历史底蕴与文化色彩进行设计，品牌标识释义见下图。



品牌标识释义：

Logo围绕苏家坨玉巴达杏精心设计。主题部分手绘玉巴达杏，果皮黄白、阳面鲜红晕的特色鲜明呈现，搭配绿叶，象征绿色食品与新鲜品质。

鉴于其曾为皇家贡杏，Logo下部融入明清帝王冕服的海水江崖纹元素。该纹以翻转海浪与山形为基，寓意杏子百年传承不断，象征福山寿海、山川繁茂，既体现皇家特质，又暗合苏家坨好山好水滋养好杏的地域优势（地理标志产品）。

中国红云纹暗纹点缀其间，增添祥瑞之气，祈愿玉巴达杏岁岁丰收。“玉巴达杏”字体采用明代官场书体，工整大气，尽显庄重。

图 1 品牌标识释义

（九）保存和运输

适宜的温度是维持果实新鲜度和品质的关键，温度过高会加速果实成熟和变质，温度过低可能导致果实冻伤。保存时留有适当间隙，便于通风换气、定期检查果实质量，及时挑出变质果实。按等级堆放便于管理和销售，通风换气能够保持保存环境的空气流通，降低果实周围的二氧化碳浓度和湿度，减少病虫害的发生。定期检查能够及时发现问题果实，防止变质果实对其他果实产生不良影响，保证整体产品的质量；长途运输时宜使用具有冷藏条件的工具。清洁卫生的运输工具能够避免果实受到污染，防雨、防晒设施可防止果实因天气因素受损。避免与有害物品混装混运是为了防止有害物品对果实造成污染和异味渗透，影响果实品质。冷藏运输工具能够在长途运输过程中维持果实的适宜温度，保持果实的新鲜度和品质；运输过程中轻装轻卸，避免挤压、碰撞，防止果实损伤。

（十）主要技术指标的实验验证

苏家坨玉巴达杏标准中的各项技术指标，果实分级标准、感官指标、理化指标等，是在充分参考相关国家标准、行业标准和地方标准的基础上，结合苏家坨玉巴达杏的实际种植和生产情况制定的。在标准制定过程中，起草单位组织专业人员对苏家坨镇玉巴达杏种植产区的多个果园进行了实地采样和检测。

对不同等级果实的单果重、色泽、果面缺陷和可溶性固形物等指标进行了大量的检测和统计分析，确保分级标准的科学性和合理性。

对果实的感官品质和理化指标进行了多次重复检测，验证了这些指标能够准确反映苏家坨玉巴达杏的品质特征。

卫生指标的确定则严格遵循了国家相关食品安全标准，通过对果实中污染物和农药残留的检测，确保产品符合卫生安全要求。

六、标准中如有涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利。

七、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

本文件没有采用国际标准或国外先进标准。

八、重大意见分歧的处理经过和依据

本文件在起草过程中，未出现重大分歧意见。

九、贯彻标准的措施建议

（一）大力推广宣传贯彻

1.官网发布

在中国民族贸易促进会官网等相关网站上发布标准全文，供社会各界查阅和下载。

2.实地宣传

组织人员深入苏家坨镇的玉巴达杏种植产区，通过发放宣传资料、现场讲解等方式，向种植户宣传标准的内容和重要意义，提高他们对标准的认识和理解。

3.图解展示

制作标准内容的图解版，将图解版以纸质或电子的形式发送至各个相关单位、相关企业。以图解版的形式进行上墙宣传、宣传册宣传，并通过图解版促进学习。

4.线上宣贯

利用微信公众号、短视频平台等线上渠道，发布标准解读、种植技术指导等内容，将标准内容以简单、鲜明的形式进行展示，扩大宣传范围，提高标准的知晓度。

5.文字宣传

在相关的报纸、杂志等媒体上发表文章，介绍标准的制定背景、主要内容和实施意义，对标准内容进行宣传。

（二）积极开展检查改进

标准发布后，在苏家坨镇辖区内的七王坟村、车耳营村、草厂村、西埠头村

等玉巴达杏核心产区，多层次分批次开展标准宣贯培训、实施监督检查和持续改进。建立标准实施信息反馈机制，及时收集种植户和市场对标准实施情况的意见和建议，对标准中存在的问题进行及时修订和完善，确保标准的科学性和适用性。同时，加强对标准实施情况的监督检查，对不按照标准进行种植、生产和销售的行为进行纠正和处理，保证标准的有效实施。

标准起草工作组

2025 年 7 月