

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB03.10—2025

---

### “蒙”字标林草产品认证要求 暖水山地苹果

“Nei Meng Gu Brand” certification requirements of forest and grass  
product——Nuanshui mountain apple

2025 – 01 – 21 发布

2025 – 01 – 21 实施

内蒙古标准发展促进会 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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、鄂尔多斯市市场监督管理局综合保障中心、鄂尔多斯市检验检测中心、准格尔旗市场监管检验检测信息中心、准格尔旗绿苹果产业专业合作社。

本文件主要起草人：斯庆图娅、敖其尔、王小庆、张琦、鲍孟德、任膺洁、李谭芳、张子澍、赵晨阳、王帅、朱红、张佶、高艳芳、王鹏、樊静、孙亚婷、李娜、赵勇军。



# “蒙”字标林草产品认证要求

## 暖水山地苹果

### 1 范围

本文件规定了暖水山地苹果“蒙”字标的认证要求、规则、程序和评价方法。  
本文件适用于暖水山地苹果“蒙”字标认证和监督管理。

### 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 包装储运图示标志  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 8559 苹果冷藏技术  
GB 9847 苹果苗木  
GB/T 10651 鲜苹果  
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定  
GB/T 23244 水果和蔬菜 气调贮藏技术规范  
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 844 绿色食品 温带水果  
NY/T 983 苹果采收与贮运技术规范  
NY/T 1505 水果套袋技术规程 苹果  
NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则  
NY/T 2384 苹果主要病虫害防治技术规程  
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

**暖水山地苹果 Nuanshui mountain apple**

内蒙古自治区鄂尔多斯市准格尔旗所产，具有“果形端正、果色艳丽、香味浓郁、酸甜可口、酥脆多汁”特点，拥有“暖水山地”商标的鲜食苹果。

注：内蒙古自治区鄂尔多斯市准格尔旗暖水乡德胜有梁、暖水、广生壕、速机沟、莫勒黑图、榆树壕、贺家沟、水泉沟、郝家阳塔、圪秋沟、海勒色太等11个行政村。

### 4 认证要求

#### 4.1 种植环境

4.1.1 自然环境

海拔1100 m~1400 m的山地、坡地或丘陵地带改造而成的水平梯田；地势开阔、通风良好、土质疏松、透气良好、避开污染源，并具有可持续生产能力的农业生产区域。

4.1.2 产地环境

应符合NY/T 391的规定。

4.2 栽培管理

4.2.1 品种选择

宜选择寒富、塞外红、宁丰、金冠等苹果品种。

4.2.2 苗木选择

应符合GB 9847的规定。

4.2.3 施肥

肥料使用应符合NY/T 394 A级的规定。

4.2.4 整形修剪

选择适宜的树形，休眠期修剪与生长期修剪相结合，保证通风透光，维持树势稳定，地上地下平衡。

4.2.5 花果管理

花期采用蜜蜂、壁蜂或人工辅助授粉。通过疏花疏果调节负载量，如采用套袋栽培应符合NY/T 1505的规定。

4.2.6 病虫害防治

防治措施应符合NY/T 2384的规定，农药使用应符合NY/T 393 A级的规定。

4.2.7 果实采收

应符合NY/T 983的规定。

4.3 果实质量要求

4.3.1 感官要求

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成熟时应有的特征色泽；果实完整、果形端正，整齐度好，无裂果及畸形果；新鲜清洁，无可见异物；无霉（腐）烂、无冻伤及机械损伤；无不正常外来水分	NY/T 844
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和滋味，无异味	
成熟度	发育充分、正常，具有适合市场或储存要求的成熟度	

4.3.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物, %	$\geq 14$	NY/T 2637
总酸（以苹果酸计）, g/kg	$\leq 2.5$	GB 12456
果实去皮硬度, kg/cm <sup>2</sup>	$\geq 7.0$	GB/T 10651
维生素C, mg/100 g	$\geq 8.0$	GB 5009.86

#### 4.3.3 污染物限量

应符合GB 2762及表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）, mg/kg $\leq$	0.05	GB 5009.12

#### 4.3.4 农药残留限量

应符合NY/T 844的规定。

#### 4.4 包装

应符合NY/T 658的规定。

#### 4.5 标志与标识

4.5.1 包装储运图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.5.2 标签标识应符合 GB 7718、NY/T 1778 的规定。

4.5.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

#### 4.6 贮存与运输

4.6.1 冷藏应符合 GB/T 8559 的规定。

4.6.2 气调贮藏应符合 GB/T 23244 的规定。

4.6.3 库房无异味。不应与有害物品混合存放。

4.6.4 运输设备应清洁卫生，无异味。不应与有毒、有害物品混装混运。长途运输时宜使用具冷藏条件的设备。

#### 4.7 记录与文件管理

生产者应建立可追溯记录，包括品种、苗木来源、施肥、病虫害防治、采摘、贮存、运输、销售等信息，并提供相应的检验结果或检验报告。

### 5 认证规则、程序及评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序及评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。