

苹果在中国已有两千多年的栽培历史了。苹果中营养成分可溶性大，易被人体吸收，故有“活水”之称，有利于溶解硫元素，使皮肤润滑柔嫩。苹果中还有铜、碘、锰、锌、钾等元素，人体如缺乏这些元素皮肤就会发生干燥、易裂、奇痒。由于现在的种植环境和种植过程的影响，会导致苹果中的某些元素超标，影响食用者健康，所以最好是在上市销售前对苹果进行抽样送检。

水果检测范围：

浆果类：果皮为一层表皮，中果皮及内果皮几乎全部为浆质，如葡萄、草莓等。

瓜果类：果皮在老熟时形成坚硬的外壳，内果皮为浆质，如西瓜、哈密瓜等。

橘果类：外皮含油泡，内果皮形成果瓣，如蜜橘、砂糖橘等。

核果类：内果皮形成硬核，包有一枚种子，如桃、李等。

仁果类：花托发育成肥厚的果肉，包围在子房的外面，外果皮及中果皮与果肉相连，内果皮形成果心，里面有种子，如苹果、梨等。

苹果检测标准：

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法

GB 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.34 食品安全国家标准 食品中涕灭砒威、吡唑醚菌酯、啉菌酯等 65 种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.39 食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.53 食品安全国家标准 食品中氟硅唑残留量的测定 气相色谱-质谱法 299

GB 23200.54 食品安全国家标准 食品中甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.110 食品安全国家标准 植物源性食品中氯吡脞残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

苹果检测流程：

- 1.确定检测标准：选用合适的国家标准或行业标准，如产品没有适用的标准，应制定企业标准作为检测依据；
- 2.检测费用报价：质检天下将根据检测标准及具体项目报价；
- 3.寄送样品：提供合适数量的样品邮寄给质检机构，以备检验；

- 4.产品检测：付款后依据客户提供标准和项目对产品进行检测；
- 5.获取质检报告：产品经检测后将出具签章的质检报告并邮寄。