

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11098.5—202X

鲜切花拍卖产品质量等级  
第5部分：多头月季

Product quality grade for cut flowers auction—Part 5: Spray rose

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2026年4月11日）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中华人民共和国商务部 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。

本文件是SB/T 11098《鲜切花拍卖产品质量等级》的第5部分。SB/T 11098分为以下7个部分：

- 第1部分：通用要求；
- 第2部分：单头月季；
- 第3部分：非洲菊；
- 第4部分：单头香石竹；
- 第5部分：多头月季；
- 第6部分：满天星；
- 第7部分：芍药。

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。

本文件由全国拍卖标准化技术委员会（SAC/TC 366）归口并解释。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 本文件为首次发布。

# 鲜切花拍卖产品质量等级

## 第5部分：多头月季

### 1 范围

本文件规定了观赏及装饰用多头月季（俗称多头玫瑰）切花拍卖交易的安全要求、供货要求、采收、预冷和保鲜、分拣、包装、组货、冷藏及等级规格划分的要求。

本文件适用于参与拍卖的多头月季切花产品。

### 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 18247.1 主要花卉产品等级 第1部分：鲜切花

GB/T 23897 主要切花产品采收后处理技术规程

SB/T 11098.1 鲜切花拍卖产品质量等级 第1部分 通用要求

### 3 术语和定义

GB/T 18247.1、SB/T 11098.1界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**多头月季** spray rose

蔷薇科蔷薇属木本花卉，每枝着生2个或2个以上花苞，市场俗称多头玫瑰。

#### 3.2

**成熟度** maturing status

花朵、叶片或果实等的发育成熟程度，作为鲜切花采收的重要指标，常因种和品种而异。成熟度高，表示鲜切花处于最佳采收期，成熟度一般，表示采收期稍早或稍晚。

[来源：GB/T 18247.1-2000，3.7]

#### 3.3

**花苞** bloom bud

未完全开放或开放度为1度~4度的花。

[来源：SB/T 11098.1-202X，3.12]

#### 3.4

**有效花苞** commercial flower bud

具备可开放条件的花蕾或已经开放但成熟度小于5度的花。

[来源：SB/T 11098.1-202X，3.21]

#### 3.5

**无效侧枝** unproductive laterals

未着生花蕾的侧枝或刚萌芽的嫩枝。

### 4 安全要求

安全要求应符合SB/T 11098.1的规定。

### 5 供货要求

## 5.1 最低供货量

应按照SB/T 11098.1要求的最低供货量执行，拍卖的批次花供货单位数量不小于5扎。

## 5.2 最低质量要求

5.2.1 拍卖的批次花质量不应低于 SB/T 11098.1 规定的 E 级要求。

5.2.2 交易前，供货商应对切花产品进行保鲜预处理。

5.2.3 自评为 AA 级的多头月季切花产品，供货商应按照 SB/T 11098.1 规定的细菌含量检测方法完成花枝细菌总数检测，且每克茎秆组织的细菌总数应 $\leq$ 100 万菌落形成单位(colony forming units, CFU)。

## 6 采收

### 6.1 采收时间

应在清晨或傍晚采收，应避免高温、强光照射和强风，温度不宜超过25℃。

### 6.2 采收方法

采收方法应符合以下规定：

——应使用消毒剪刀剪切花枝；

——采收成熟度宜为 1 度~4 度，应依据品种特性、季节、运输距离、用途等确定最佳采收成熟度；

——采切的花枝应在 30min 内浸入清洁的水或保鲜液中，放置于阴凉干燥处，避免阳光直射和强风。

## 7 预冷和保鲜

### 7.1 冷库温湿度

环境温度应控制在4℃~5℃，空气相对湿度应控制在70%~80%。

### 7.2 预冷和保鲜

7.2.1 将切花茎基部对齐，按同一品种每 50 枝或 100 枝整理成捆，并用裹花网布包裹后浸入保鲜液中，保鲜液应高出切花花枝下端 10cm~15cm，放置于符合 7.1 要求的冷库中预冷 4h~8h。

7.2.2 预处理及预冷处理的其他事项应按照 GB/T 23897 的规定执行。

## 8 分拣

### 8.1 分拣原则

被分拣为一类的货品，其品种、瑕疵种类、整体感、成熟度及茎秆长度应基本一致，且枝条应整体均匀。

### 8.2 基本流程和要求

#### 8.2.1 脱叶脱刺

完成预冷后，应去除茎基部10cm~20cm处的叶片和皮刺，且不应损伤茎秆。

#### 8.2.2 茎秆和叶片的分拣

应依据茎秆长度、粗细、弯曲度以及茎秆和叶片上存在的瑕疵种类与程度，进行分拣分类。

#### 8.2.3 花头的分拣

应依据花色、花形大小、成熟度、病虫害、有效花苞数等瑕疵种类与程度，对8.2.2分类的花枝进行二次分拣。分拣过程中，应去除无效花苞及无效侧枝。分拣完成后，应将分拣好的花枝每10枝整理为一扎，等待包装。

## 9 包装

### 9.1 包装材料

包装应使用包装纸、无纺布或塑料膜。包装材料应干净、整洁、无污染，且不应重复使用。

### 9.2 包装方法

多头月季切花的包装应符合以下要求：

- a) 5枝或10枝包装为一扎；
- b) 每扎花应采用9.1规定的包装材料进行套袋包装，包装材料应与整扎切花长度及花头大小相适宜。套袋包装后，花头距包装上边缘应不小于5cm；
- c) 标签内容应符合SB/T 11098.1中的标识规定，并粘贴于包装物正面中上部。

### 9.3 基部铡齐

每扎花茎基部应用锋利铡刀切齐，并用橡皮筋捆扎固定。每一扎花基部茎秆长度差异应小于2cm。

## 10 组货

批次花应按同品种、同质量、同长度、同成熟度的原则，以5扎为一个最小单位进行组货。组货数量应为最小单位的整数倍。

## 11 冷藏

### 11.1 冷藏温湿度

冷藏温度应控制在2℃~4℃，空气相对湿度应保持在70%~80%，冷库温度变幅不应超过±1℃。

### 11.2 冷藏时限

冷藏时间不应超过5d。

### 11.3 冷藏方法

应采用带水冷藏方式，容器内的保鲜液高度应为5cm~10cm。

## 12 等级规格划分

### 12.1 检测和判定

质量检测应按照SB/T 11098.1的检测规则与方法执行。

### 12.2 等级划分

12.2.1 应达到SB/T 11098.1规定的外观质量要求。

12.2.2 应按照SB/T 11098.1描述的瑕疵判定方法，根据批次花中所存在瑕疵种类、发生程度以及该类型瑕疵在批次花中的比例，判定瑕疵属轻微程度或严重程度，并给出相应的瑕疵编码。

12.2.3 应按照SB/T 11098.1描述的等级划分与判定方法，依据瑕疵编码的数量及组合，划分该批次花的质量等级。

### 12.3 规格划分

12.3.1 要求

应依据花枝茎秆长度、重量、有效花苞数、成熟度4个指标，对多头月季切花进行等级规格划分。

12.3.2 茎秆长度

12.3.2.1 按茎秆长度划分不同枝型品种

根据茎秆长度特性将多头月季划分为长枝型品种、中枝型品种及短枝型品种，见表1。

表1 不同枝型品种划分

类型	品 种
长枝型品种	粉红女郎、梦幻水晶、温柔水晶、幻彩水晶、假日水晶、狮子座、粉色记忆、霓虹泡泡、狂欢泡泡、枫糖泡泡、柠檬泡泡、幸运泡泡、粉色经典……
中枝型品种	米拉、芙蓉雨、闪烁新娘、浪漫爱人、宝贝爱人、柠檬爱人、疯狂爱人、高雅爱人、温存、折射、小情歌、爱丽丝、凯特琳娜、蜜桃凯特琳娜、橙铃铛、紫玲珑、俏玲珑、悦玲珑、甜玲珑、蜜玲珑、花火、果汁泡泡、丁香泡泡、鸳鸯泡泡、珊瑚泡泡、美丽泡泡、巧克力泡泡、红泡泡、猩红泡泡、甜心芭比、梦幻芭比、橙色芭比、星光、朱丽叶塔……
短枝型品种	白雪、纯真、委婉、紫色年华、帕尔玛、恰恰、小红帽、娇羞、神秘精灵、朱红水晶、艳影、迷雾泡泡、粉雾泡泡……

12.3.2.2 不同枝型品种茎秆长度等级划分

应按照SB/T 11098.1描述的长度检测方法，测量茎秆长度。不同枝型品种的茎秆长度等级划分为AA级、A级、B级、C级、D级及E级，各等级的长度控制要求见表2。当茎秆长度满足表2的要求时，应以12.2划分的等级为准。

表2 不同枝型品种各等级茎秆长度要求

等级	长枝型品种 (cm)	中枝型品种 (cm)	短枝型品种 (cm)
AA	≥80	≥70	≥60
A	≥75	≥70	≥60
B	≥70	≥60	≥55
C	≥60	≥50	≥50
D	≥50	≥40	≥40
E	≥40	≥30	≥30

12.3.3 花束重量

应按照SB/T 11098.1描述的重量检测方法，以扎为单位进行称重，并按重量编码进行标注，重量编码应符合SB/T 11098.1的编码规定。

12.3.4 有效花苞数

12.3.4.1 按花苞大小划分不同花苞类型品种

应根据品种特性和花苞大小将多头月季划分为大花苞型品种、中花苞型品种和小花苞型品种，见表3。

表3 不同花苞类型品种划分

类型	品 种
大花苞型品种	(多)蜜桃雪山、(多)雪山、(多)戴安娜、(多)黄金时代、(多)金香玉、(多)粉佳人、(多)粉蝴蝶、(多)黄蝴蝶、(多)金辉、朱丽叶塔、凯特琳娜、蜜桃凯特琳娜、超感觉、(多)艾莎……
中花苞型品种	甜玲珑、贝琳达、人鱼公主、苏菲宝贝、果汁阳台、小仙女、斯嘉丽、浮夸夫人、橙汁阳台、小灵感、苏芬、梦幻海葵、宝贝凯蒂、康斯坦茨、仙女之吻、柠檬汁阳台、天使罗拉、杏色拉拉队……
小花苞型品种	白雪、粉红女郎、橙色芭比、巧克力泡泡、梦幻芭比、折射、宝贝爱人、假日水晶、绿闪电、繁星、巧克力糖、波塞尼娜、完美甜蜜……

#### 12.3.4.2 不同花苞类型品种有效花苞数等级划分

应按照SB/T 11098.1描述的有效花苞数检测方法测量有效花苞数。不同花苞类型品种的有效花苞数等级划分为AA级、A级、B级、C级、D级及E级，各等级的有效花苞数控制要求见表4。当有效花苞数满足表4的要求时，应以12.2划分的等级为准。

表4 不同花苞类型品种各等级有效花苞数要求

等级	大花苞型品种	中花苞型品种	小花苞型品种
	有效花苞数(个)		
AA	≥6	≥7	≥8
A	≥5	≥6	≥7
B	≥4	≥5	≥5
C	≥3	≥4	≥4
D	≥3	≥3	≥3
E	≥2	≥2	≥2

#### 12.3.5 成熟度

应按照SB/T 11098.1描述的成熟度检测方法，并参考表5及附录A，通过目测判断成熟度。多头月季切花采收成熟度划分为1度~5度。具体成熟度编码及对应要求见表5，切花采收成熟度图例见附录A。

表5 采收成熟度划分表

成熟度	描述	编码
1度	30%花蕾显色，但未开放；萼片保持直立，花蕾紧包，未从萼片中伸出。	1
2度	50%花蕾显色；10%花蕾萼片展开30°~45°角，外层花瓣松散开始开放。	2
3度	50%花蕾显色，30%花蕾开放。	3
4度	60%花蕾开放。	4
5度	80%以上花蕾开放。	5

附录 A  
(资料性)  
多头月季切花采收成熟度参考图例

多头月季切花采收成熟度图例见图A.1。



图 A.1 多头月季切花采收成熟度参考图例（品种‘折射’）