



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1160—2020

代替 GH/T 1160—2017

干制红枣贮存

Dried red jujubes storage

2020-12-07 发布

2021-03-01 实施

中华全国供销合作总社 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。

本文件代替 GH/T 1160—2017《红枣贮存》，与 GH/T 1160—2017 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了标准的适用范围(见第 1 章,2017 年版的第 1 章)；
- 更改了术语和定义(见第 3 章,2017 年版的第 3 章)；
- 增加了机械冷藏库贮存的方式及贮存温湿度条件控制(见 5.1 和 5.4.2)；
- 增加了干制红枣贮存包装材料的要求(见 5.6)；
- 更改了贮存期(见 5.7,2017 年版的 7.1)；
- 删除了库房灭菌防虫药物及用法和空气湿度换算表(见 2017 年版的附录 A 和附录 B)。

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。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国果品标准化技术委员会贮藏加工分技术委员会(SAC/TC 501/SC 1)归口。

本文件起草单位：山东农业产业研究院有限公司、中华全国供销合作总社济南果品研究院、山东吴坤果业有限公司、宁夏巽坤合巨农业开发有限公司、大有作为(天津)冷链技术研究院、山东神舟制冷设备有限公司、长融汇通(天津)食品科技研发有限公司、新疆红旗坡农业发展集团有限公司、山东建筑大学。

本文件主要起草人：杨相政、郁网庆、范爱国、魏雯雯、王达、贾连文、李喜宏、朱风涛、吴茂玉、宋明刚、朱刚、贾晓昱、宋焱、张永顺、王强。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1992 年首次发布为 SB/T 10093—1992；
- 2017 年第一次修订，文件编号改为 GH/T 1160—2017；
- 本次为第二次修订。

干制红枣贮存

1 范围

本文件规定了干制红枣贮存的质量要求、贮存技术、贮存期管理等要求。
本文件适用于干制红枣在通风贮存库和机械冷藏库内的贮存。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 5835 干制红枣

GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求

3 术语和定义

GB/T 5835 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

通风贮存库 ventilated storehouse

利用自然低温,采用通风方式调节库内温湿度且具有隔热性能的贮藏设施。

3.2

机械冷藏库 mechanical cold store

采用人工制冷方式降温并具有保温功能的贮藏设施。

3.3

软潮 soft and humidity

由于空气相对湿度过大,造成贮存的干制红枣含水率增加,组织结构发生膨胀软化的一种现象。

3.4

酒化 ferment

果实因干燥不及时、贮存环境温湿度波动或通风不良,导致果肉颜色褐变、产生酒味的一种现象。

4 质量要求

4.1 感官质量

果形饱满,具有本品种应有的特征,大小均匀,无异味和霉变,应符合 GB/T 5835 的要求。

4.2 质量等级

应符合 GB/T 5835 所规定的质量等级。