

ICS 67.080.01
X 26
备案号:33160—2011

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10583—2011

净菜加工配送技术要求

Technical requirement of trimmed vegetables during processing and distribution

2011-07-07 发布

2011-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：北京锦绣大地农业股份有限公司(检测中心)、商务部流通产业促进中心、河北北方学院。

本标准主要起草人：尚艳芬、赵海香、陈丽梅、李以翠、朱玉梅、赵孟彬、肖静。

净菜加工配送技术要求

1 范围

本标准规定了净菜加工和配送的相关术语和定义、设施设备、加工和配送、管理及追溯要求。本标准适用于以新鲜蔬菜为原料的净菜加工和配送。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

NY/T 448 蔬菜上有机磷和氨基甲酸酯类农药残毒快速检测方法

NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

净菜 trimmed vegetables

根据商品质量要求,经过拣选、整修,去除老叶、根、须等不可食用部分的蔬菜。

4 设施设备

4.1 加工和配送场所应远离污染源,交通便利,能源充沛。

4.2 加工和配送场所应布局合理,设置加工和配送车间、更衣室、检测室、冷库及废弃物处理专区。检测室和冷库应符合相关标准规定。废弃物应使用专用包装物,并与其他包装材料严格区分。

4.3 具有防尘、防潮、防污染、防虫、防鼠、通风以及消防等设施设备。生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.4 加工和配送车间应采用分区作业,按加工要求划分为收货区、待检区、周转区、加工作业区、成品暂存区和发货区。根据不同蔬菜要求,控制相应区域温度,一般收货区、周转区、加工区温度宜 ≤ 25 ℃,成品暂存区温度宜保持在适宜温度。

4.5 应配备必要的加工器具和设备,如周转箱、清洗器具、消毒器具、修剪器具、操作台、称量设备、包装机、打印标签条码机等。

4.6 宜配备满足配送要求的运送设备,如联运托盘、叉车、手推车、箱式食品配送车、冷藏车、保温车等。