



中华人民共和国国家标准

GB/T 40964—2021

桃冷链流通技术操作规程

Standard operating procedure of cold-chain circulation for peach

2021-11-26 发布

2022-06-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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农业农村部提出。

本标准由全国果品标准化技术委员会(SAC/TC 501)归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社济南果品研究院、蒙阴县宗路果品专业合作社、山东兴合农业科技服务有限公司、中国标准化研究院、蒙阴万华食品有限公司、山东经贸职业学院、深圳成武金石农业开发有限公司。

本标准主要起草人:杨相政、吕平、魏雯雯、贾连文、王达、郁网庆、徐新明、宋焜、李继兰、冯建华、刘宗路、刘霞、高中玖、张铭。

桃冷链流通技术操作规程

1 范围

本标准规定了桃采收、分级、预冷、贮藏、出库、包装、标识、运输、销售等冷链流通环节技术要求。本标准适用于鲜桃的冷链流通。

2 规范性应用文件

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/T 26904 桃贮藏技术规程

GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求

NY/T 586 鲜桃

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

3 术语和定义

NY/T 586 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷链流通 cold-chain circulation

以制冷技术为手段,使生鲜农产品收获后处理、预冷、贮藏、运输、配送、销售等各环节始终保持适宜低温的流通系统。

3.2

预冷 precooling

果实采后迅速去除田间热,从初始温度快速降至冰点以上适宜贮运温度的过程。

4 要求

4.1 采收

4.1.1 宜选择晴天采收,避免雨天、雾天或雨后及晴天高温和有露水时采收。

4.1.2 采收时达到可采成熟度,分期分批采收。500 km 以内近距离鲜销,宜完熟采收,500 km 以上中长距离销售或贮藏,以八九成熟采收为宜。成熟度应按照果实成熟期和色泽、糖度、硬度等指标判定,具体按 NY/T 586 的规定执行。

4.1.3 采收时,轻轻转动果实,保留果柄,轻拿轻放,防止机械伤。

4.1.4 采收的运输包装宜采用塑料周转箱,采收和运输过程中应避免机械损伤。

4.1.5 采后的果实宜放在阴凉通风处,避免日晒或雨淋。

4.2 分级

4.2.1 感官要求

果实应新鲜、洁净,无碰压伤、病虫害等果面缺陷,无异常外部水分,应具有本品种正常果型、色泽