

ICS 65.020.01
B 08



中华人民共和国国家标准

GB/T 26432—2010

新鲜蔬菜贮藏与运输准则

Guidelines for storage and transportation technique of vegetables

2011-01-14 发布

2011-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

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：中国蔬菜流通协会、中国人民大学环境学院、国家蔬菜工程技术研究中心。

本标准主要起草人：宫占平、李江华、李武、吴柳云、陈夏。

新鲜蔬菜贮藏与运输准则

1 范围

本标准规定了新鲜蔬菜贮藏与运输前的准备、贮藏与运输的方式和条件、贮藏与运输的管理等准则。

本标准适用于新鲜蔬菜的贮藏与运输,包括加工配送用的新鲜蔬菜。

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

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装通用技术条件

SB/T 10447 水果和蔬菜 气调贮藏原则与技术

SB/T 10448 热带水果和蔬菜包装与运输操作规程

3 贮藏与运输前的准备

3.1 质量要求

应符合相应蔬菜品种的质量标准。污染物限量和农药最大残留限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

3.2 前处理

应根据需要对新鲜蔬菜进行挑选、清洗、整修和分级等前处理,剔除有机机械伤、枯萎、老化、病虫害和畸形的蔬菜。前处理过程应在阴凉通风处,应轻拿轻放,减少损伤。

3.3 包装

新鲜蔬菜应进行包装,包装材料、容器、方法和包装标识参照 SB/T 10158 和 SB/T 10448 的相关规定和要求。

3.4 预冷

应根据蔬菜的品种特性选择适宜的预冷方式并尽快进行预冷。预冷方法参照 SB/T 10448 的相关规定和要求。预冷后的蔬菜应尽快进行贮藏或运输。

若采用冷库预冷,应控制入库量,保证预冷效果。

3.5 贮藏库和运输工具

贮藏库或运输工具应符合相关设计规范、技术标准和卫生要求(如清洗、消毒、通风等)。

贮藏库或运输工具不应接触有毒、有害、有异味、易污染的物品。