

ICS 67.040
X 08
备案号：22441—2008



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10448—2007

热带水果和蔬菜包装与运输操作规程

Recommended international code of practice for packaging and transport of
tropical fresh fruit and vegetables

(CAC/RCP 44—1995, IDT)

2007-12-28 发布

2008-05-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 运输设备的设计、状况和装载方法	1
3 包装以保持运输和销售过程中的产品质量	3
4 预冷操作	6

前 言

本标准等同采用国际食品法典委员会(CAC)标准 CAC/RCP 44—1995《热带水果和蔬菜包装与运输操作规程》(英文版),其技术内容和文本结构与 CAC/RCP 44—1995 一致。

本标准与 CAC/RCP 44—1995 相比,主要有如下编辑性修改:

——将 CAC 标准中的“SECTION I ~SECTION IV”改为“1~4”;

——删除 1.1、2.19.1、3.5.1、3.6.1 和 3.9.1 的标题;

——对标点符号进行了删改。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

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。

本标准主要起草人:宫占平、李江华、张蓓蓓、朱蓉。

热带水果和蔬菜包装与运输操作规程

1 范围

本标准规定了热带新鲜水果和蔬菜的包装与运输操作方法，目的是使产品在运输和销售过程中能保持其质量。

2 运输设备的设计、状况和装载方法

2.1 运输方式和设备类型

选择运输方式和设备时应考虑以下因素：

- 目的地；
- 产品价值；
- 产品的易腐程度；
- 产品的数量；
- 贮藏的温度和相对湿度；
- 运输起始地和目的地的室外温度状况；
- 到达目的地所需的空运、陆运或海运时间；
- 运输费用；
- 运输的服务质量。

2.2 应仔细考察不同运输方所提供的运输服务质量、可靠程度和运输费用。服务和时间每周都会被制定或修改，有时还会突然取消。发货方应随时从运输起始地和目的地的空港或海港当局处获得相关的最新信息。当地的贸易类刊物也是很好的信息来源，很多运输公司及其代理机构会把他们的时间表和目的地等信息以广告的形式刊登在这些刊物上。

2.3 当大宗货物的运输和贮藏时间为一周或一周以上时，应使用冷藏拖车和货运集装箱运输。这样可以保证销售环节中的产品质量。有运输车或集装箱的运输公司还可提供门对门的服务，可有效地减少产品因装卸、暴露、机械损伤和被盗所造成的损失。

2.4 空运集装箱也可用于门对门的服务。价值高或极易腐烂的产品通常采用空运。空运的费用相对较高，但运输时间通常能从几天缩短为几小时。

2.5 许多产品是采用没有冷藏设备的空运集装箱或货物托盘运输。这就需要运输起始地和目的地的机场在航班延误时能紧密协调以确保货物的质量。机场应具备温控贮藏设施以保证货物的质量；应具备冷藏集装箱，并在需要时使用；采用保温箱是作为备用的另一方案。

2.6 可用冷藏拖车和货运集装箱运输的产品有时也可利用短暂的市场商机而采用空运，比如在旺季伊始，货源有限、货价较高的时候。在这种情况下就需考虑建立一个准确有力的系统，用以显示或监控运输途中整个运输集装箱中的温度和湿度。

2.7 途经炎热或寒冷地区的长途运输需要设计优良、保障有力的运输设备，以在严酷的运输环境中保证产品质量。冷藏拖车的长度应达到 14.6 m(48 ft)，货运集装箱的长度应达到 12 m(40 ft)。此外还应满足下列指标：

- 在环境温度为 38℃(100°F)、回风温度为 2℃(36°F)的条件下，制冷量能达到 42 000 kJ/h(40 000 BTU/h)；
- 有能持续工作的高效鼓风干燥器，以提高相对湿度和使温度分布更加均匀；
- 货车前部有坚固的回风夹层，以确保货物间的空气循环；