



# 中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1238—2019

---

## 甜樱桃冷链流通技术规程

Technical specification of cold-chain circulation for sweet cherries

2019-03-21 发布

2019-10-01 实施

---

中华全国供销合作总社 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社科教社团部提出并归口。

本标准起草单位：天津绿新低温科技有限公司、中华全国供销合作总社济南果品研究院、长融汇通（天津）食品科技研发有限公司、山东中合果蔬食品有限公司、山东省农业科学院农产品研究所、宁夏夏能生物科技有限公司。

本标准主要起草人：杨相政、贾连文、李继兰、吴茂玉、李喜宏、王达、魏雯雯、郁网庆、宋焱、周庆新、李建军。

# 甜樱桃冷链流通技术规程

## 1 范围

本标准规定了甜樱桃采收、分级、预冷、包装、贮藏、出库、标识、运输、销售冷链流通环节技术要求。本标准适用于鲜食甜樱桃的冷链流通。

## 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/T 191 包装储运图示标志

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 34344 农产品物流包装材料通用技术要求

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

NY/T 2302 农产品等级规格 樱桃

## 3 术语和定义

NY/T 2302 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**

采用制冷技术,使甜樱桃收获后分级、预冷、包装、贮藏、运输、配送、销售各环节始终保持适宜低温的流通系统。

### 3.2

**预冷 precooling**

采后迅速去除田间热,果实温度从初始温度快速降至适宜贮运温度的过程。

## 4 采收

### 4.1 采收时间

宜选择晴天低温时段采收,避免雨天、雾天或雨后以及有露水时采收。

### 4.2 采收成熟度

应根据果实冷链贮运流通时间确定适宜的采收成熟度,分批次采收,适宜采收成熟度按表 1 规定执行,部分品种成熟度理化指标参见附录 A。