



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1228—2018

蓝莓冷链流通技术操作规程

Technical specification of cold-chain circulation for blueberry

2018-06-20 发布

2018-10-01 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技教育部提出并归口。

本标准起草单位：江苏沃田集团股份有限公司、中华全国供销合作总社济南果品研究院。

本标准主要起草人：徐焯、魏雯雯、杨相政、贾连文、王达、李永军、郁网庆、吕平、宋焯、李继兰、吴茂玉、李晨生。

蓝莓冷链流通技术操作规程

1 范围

本标准规定了蓝莓采收、分级、预冷、贮藏、出库、包装、运输、销售等冷链流通环节的技术要求。本标准适用于新鲜蓝莓的冷链流通。

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 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 22918 易腐食品控温运输技术要求
GB/T 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存
GB/T 27658 蓝莓
NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
NY/T 2788 蓝莓保鲜贮运技术规程

3 术语和定义

NY/T 2788 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,使生鲜食品收获后处理、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。

4 采收与质量等级要求

4.1 采收

4.1.1 采收成熟度

采收时应达到可采成熟度,即果蒂变为浅红色或蓝色。根据品种特性、市场要求、贮藏期限、销售距离、运输方式和贮藏条件等,分批适时采收。

4.1.2 采收时间

宜选择晴天气温较低时或阴天,避开雨天、露(雨)水未干或高温时段。

4.1.3 采收方法

采收时应戴符合食品卫生要求的洁净软质手套或指套,采摘过程中应轻摘轻放、避免机械损伤,保