

ICS 67.080.10
CCS B 08



中华人民共和国国家标准

GB/T 40827—2021

枇杷采后处理技术规程

Code of practice of postharvest handling technology of loquat fruit

2021-10-11 发布

2022-05-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 枇杷采后处理程序的构成	1
5 枇杷采收与采后处理	2
5.1 采收	2
5.2 整理与挑选	2
5.3 防腐保鲜处理	2
5.4 预冷	2
5.5 分级	2
5.6 贮藏	3
5.7 包装	3
5.8 标识	3
5.9 运输	3
5.10 销售	4
6 追溯方法	4
6.1 标记方法	4
6.2 过程记录	4

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国果品标准化技术委员会(SAC/TC 501)归口。

本文件起草单位：四川农业大学、浙江大学、福建农林大学、中华全国供销合作总社济南果品研究院、南京农业大学。

本文件主要起草人：秦文、李素清、罗自生、陈安均、林河通、吴茂玉、金鹏、张清、代建武、付婷婷、何靖柳。

枇杷采后处理技术规程

1 范围

本文件确立了枇杷果实采后处理程序,规定了枇杷果实的采收、整理与挑选、预冷、分级、贮藏、包装、标识、运输、销售等阶段的操作指示,以及上述阶段之间的转换条件,描述了过程记录、标记等追溯方法。

本文件适用于枇杷果实采后处理各环节的操作和管理,包括红肉和白肉枇杷品种。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 13867 鲜枇杷果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

分级 **grading**

根据果实的大小、色泽、果形、成熟度、瑕疵等商品性状,按照一定的标准分成不同规格等级的操作过程。

3.2

预冷 **pre-cooling**

果实采后迅速除去田间热,从初始温度快速降至冰点以上适宜贮运温度的过程。

4 枇杷采后处理程序的构成

枇杷采收是采后处理的重要环节,对枇杷贮存质量起着重要作用。采收与采后处理程序包括 10 个阶段。其中,采收阶段细分为 3 个步骤;贮藏阶段细分为 5 个步骤;包装阶段细分为 3 个步骤;标识阶段细分为 4 个步骤;运输阶段细分为 3 个步骤。

具体程序的构成包括:

- 采收;
- 整理与挑选;
- 防腐保鲜处理;
- 预冷;