

ICS 67.080.01
B 31
备案号:41109—2013



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11030—2013

瓜类贮运保鲜技术规范

Technical specification of storage and transportation for melons

2013-06-14 发布

2014-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国农产品购销标准化技术委员会(SAC/TC 517)提出并归口。

本标准起草单位:全国城市农贸中心联合会、国家农产品保鲜工程技术研究中心、国富通信息技术发展有限公司。

本标准主要起草人:贾凝、马增俊、纳绍平、张敏、王晓燕、禹泓、罗颖、陈存坤。

瓜类贮运保鲜技术规范

1 范围

本标准规定了瓜类贮运保鲜的采收和质量要求、贮前处理和操作、贮藏技术以及出库与运输的技术要求。

本标准适用于哈密瓜、白兰瓜等甜瓜的贮运保鲜,其他瓜类的贮运保鲜可参照执行。

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 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- 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 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- GB/T 9829 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量

3 采收和质量要求

3.1 采收

3.1.1 短期贮藏适合所有的瓜类,中长期贮藏应尽量选择晚熟品种。选择栽培管理规范、果实发育正常、病虫害少的生产区域采收。

3.1.2 采收成熟度应考虑盛花期后天数、产品品质,如硬度、可溶性固形物等。

3.2 质量要求

3.2.1 果实应外形完好,无腐烂、病虫害、病斑和明显的机械伤。

3.2.2 应按 GB/T 8855 进行取样测定,污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

4 贮前处理和操作

4.1 库房准备

4.1.1 贮藏前应对贮藏库房和用具进行彻底的清扫和消毒灭菌处理。

4.1.2 应先将库房温度降至略低于产品贮藏要求的温度。

4.2 挑选

采收后应进行挑选,去除杂物和泥土,剔除病虫害及有伤的果实。挑选应在阴凉通风处进行,操作