

团 体 标 准

T/XJY 0039—2023

代替T/XJY 2301—2023

湖南辣椒 采后处理与贮藏运输技术规程

Code for postharvest handling and storage & transportation of HN pepper

2023 - 12 - 1 发布

2023 - 12 - 1 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 预冷	1
5 分级与包装	1
6 贮藏	2
7 出库	2
8 运输	3
9 其他	3
附录 A（资料性） “湖南辣椒”入、出库记录	4
参考文献	5

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。

本文件代替T/XJY 2301-2023《湖南辣椒 采后处理与贮藏运输技术规程》，与T/XJY 2301-2023相比，主要技术变化如下：

- a) 调整了标准编号；
- b) 调整了提出、归口、发布单位名称。

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。

本文件由湖南省蔬菜产业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：湖南农业大学、湖南省蔬菜研究所、长沙市望城区绿地生态农庄有限公司、醴陵市浦缘蔬菜种植农民专业合作社。

本文件主要起草人：欧立军、刘周斌、杨博智、索欢、梁成亮、陈文超、杨莎、张竹青、邹学校、徐灿、黄建明。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2023年首次发布为T/XJY 2301-2023，本次为第一次修订。

湖南辣椒 采后处理与贮藏运输技术规程

1 范围

本文件规定了“湖南辣椒”的预冷、分级与包装、贮藏、出库、运输、其他等要求。
本文件适用于“湖南辣椒”鲜食辣椒产地采后处理与贮藏运输。

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 5737 食品塑料周转箱
GB/T 26432 新鲜蔬菜贮藏与运输准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
T/XJY 0026 湘江源 蔬菜低温包装规范
T/XJY 0027 湘江源 蔬菜常温包装规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湖南辣椒 HN pepper

湖南省境内生产并获得“湖南辣椒”品牌授权的辣椒和辣椒制品。

4 预冷

4.1 去杂去泥

采后剔除病、虫、伤果，果实去泥达到感观洁净。

4.2 预冷

鲜食辣椒采收后应进行预冷处理。真空预冷宜在25分钟~30分钟内将辣椒中心点温度降到7℃~10℃。冷库预冷温度9℃~13℃，相对湿度90%~95%，宜在8小时内将辣椒中心点温度降到9℃~13℃。

5 分级与包装

5.1 基本要求

需要立即上市的辣椒，经采后处理，应立即在预冷库中进行分级与包装。需要经过贮藏的辣椒，分级与包装应在出库之前冷藏库中进行。

5.2 产品要求

每一包装批次应为同一品种；应具有该品种固有的形状、色泽、口感和风味；无腐烂，无明显病虫害、机械损伤、冻害和其他伤害。

5.3 等级规格

鲜食辣椒分为三等，具体见下表1。

表 1 鲜食辣椒分级

等级	要求	允许误差范围
特级	外观一致，果柄、萼片和果实呈该品种固有的颜色，色泽一致；无冷害、冻害、灼伤及机械损伤，无腐烂。	按质量计，特级允许有 10% 的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求。
一级	外观基本一致，果柄、萼片和果实呈该品种固有的颜色，色泽基本一致；基本无绵软感；无明显的冷害、冻害、灼伤及机械损伤。	按质量计，一级允许有 12% 的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求。
二级	外观基本一致，果柄、萼片和果实呈该品种固有的颜色，色泽基本一致；基本无绵软感；无明显的冷害、冻害、灼伤及机械损伤。	按质量计，二级允许有 15% 的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

5.4 包装

产品包装应符合NY/T 658的规定。运输与配送包装应分别符合T/XJY 0026和T/XJY 0027的规定。同一包装箱内应为同一等级的产品，每一包装上应注明产品名称、标准编号、“湖南辣椒”专用商标、生产单位名称、产地、等级规格、净含量、采收及入库时间等标识。

6 贮藏

6.1 场地消毒

贮藏场地应符合GB/T 26432的规定。贮藏前应对贮藏场所和用具进行彻底清扫和消毒，并进行通风。应检修所有设备，使设备处于良好工作状态。

6.2 入库

入库周转箱应符合GB/T 5737的规定。预冷处理完成后的辣椒，轻轻放入贮藏专用的周转木箱、塑料箱、纸箱，箱内衬纸或塑料袋，果与果摆放整齐紧密。装运移库过程中应避免机械伤。堆垛的走向、排列方式应与库内空气循环方向一致，垛底应加托盘或垫层（10厘米~15厘米）。垛间距应 ≥ 20 厘米、垛与墙壁间应 ≥ 30 厘米，垛顶部不得超过冷库吊顶风机底边的高度。靠近蒸发器和冷风口的部位应遮盖，防止冷害和冻害。

6.3 库房管理

夏季辣椒的贮藏适温为 $10^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$ ，适宜湿度90%~95%；秋季的贮藏适温为 $9^{\circ}\text{C} \sim 11^{\circ}\text{C}$ ，适宜湿度90%~95%。在温度 $9^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$ 、湿度90%~95%的贮藏条件下，鲜食青椒贮藏期限一般为25天~30天，鲜食红椒贮藏期限一般为7天以内。不可超期贮藏，及时出库运销。贮藏期间每1小时~2小时测定并记录贮藏库内的温度和相对湿度，检查冷库机组的运转情况。冷藏库内需每隔2天~3天随即抽检一次，定期检查，及时剔除有质量问题的辣椒，并做好相关记录。

7 出库

出库应遵照“先进先出”的原则。贮后出库的产品要求无病、伤果，具有原有色泽和风味。装卸时应轻拿轻放，防止机械损伤。剔除有质量问题的辣椒和杂质后，在冷库中进行分级与包装，方法及要求见5 分级与包装。

8 运输

8.1 常温运输

短途运输（从采收到集散中心不超过5小时）时可采用普通车运输。产品运输途中要注意防晒、保湿和通风，夏天应注意降温，冬天应注意防冻。

8.2 冷链运输

长途（运输时长超12小时）运输或夏天运输时应采用冷藏运输。冷藏运输要求：

- 冷藏车内温度应控制在7℃~10℃。相对湿度应控制在90%~95%，并要有记录；
- 车辆应清洁、卫生、无污染、无异物，不允许与释放乙烯的果蔬（香蕉、苹果、杏、西红柿等）混装。

9 其他

9.1 废弃物处理

采收、分级、包装、预冷、贮藏及出库过程中产生的垃圾应分类无害化处理。

9.2 记录与保存

采后处理与贮藏运输记录应建档保存，其内容包括但不限于辣椒品种的名称、产地情况及净重、产品批次、消毒记录、贮藏和运输、包装及配送等，保存时间3年以上。详见附录A。

附录 A
(资料性)
“湖南辣椒”入、出库记录

品种名称	产地	入库数量	产品批次	消毒记录	贮藏记录	运输记录	包装记录	配送记录

参 考 文 献

- [1] 湖南省农业农村厅. 湖南辣椒产业发展规划2020-2025. 2020年.
-

全国团体标准信息平台