

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 121.8—2022

莲都枇杷标准综合体 第8部分：保鲜贮运

Integrated Standards for LianDu Loquat

Part 8: Storage and Transportation

2022-07-18 发布

2022-08-22 实施

前 言

T/ZNZ 121《莲都枇杷标准综合体》分为以下10个部分：

- 第1部分：总则；
- 第2部分：苗木；
- 第3部分：建园；
- 第4部分：土肥水管理；
- 第5部分：整形修剪和花果管理；
- 第6部分：病虫害综合防治；
- 第7部分：采收分级和包装标识；
- 第8部分：保鲜贮运；
- 第9部分：枇杷膏和枇杷花茶加工；
- 第10部分：产品追溯。

本文件为T/ZNZ 121的第8部分。

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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：莲都区农业农村局、浙江省农业科学院农产品质量安全与营养研究所、莲都区太平农业技术服务站、莲都区黄村农业技术服务站、莲都区城区农业技术服务中心站、丽水市丽白枇杷产销专业合作社。

本文件主要起草人：黄雯文、付兵、戴芬、朱作艺、黄芳、武文俊、周虹、陈锦翠、梁丽婷、李慧倩、程碧霞、廖琳慧、姚佳蓉、姜遥、李真、江云珠、付陈波。

莲都枇杷标准综合体 第 8 部分：保鲜贮运

1 范围

本文件规定了枇杷的保鲜贮藏和运输要求。

本文件适用于浙江省丽水市莲都区枇杷的保鲜贮藏和流通。

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 14930.2 食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 保鲜贮藏

4.1 贮前准备

4.1.1 库房消毒

选择GB 14930.2中允许使用的消毒剂对库房进行消毒。

4.1.2 预冷

4.1.2.1 采后可在阴凉、通风处预冷，及时转入冷库。

4.1.2.2 及时剔除病果、伤果，分级包装后，采用 5℃冷库开盖预冷 8 h 后将箱密封。

4.1.2.3 宜采用冷库内风冷预冷、差压预冷、真空预冷等，将果心温度降至 5℃为宜，通常需要 4 h 以上。

4.1.3 入库

4.1.3.1 贮藏架总高度一般不超过库高的 2/3，摆放牢固、整齐、通风，便于出入和检查。堆码的主风道方向与库内冷风机的出风方向一致。

4.1.3.2 按枇杷品种、等级、规格及入库时间码箱，每垛以 5 箱为宜，上下垛间距为 20 cm。

4.1.3.3 入库后应填写货位标签，并制出平面货位图。

4.2 贮藏管理

4.2.1 温度管理

- 4.2.1.1 最佳贮藏温度为5℃~7℃。
- 4.2.1.2 在整个冷藏期间要保持库温稳定，波动幅度不得超过±1℃。
- 4.2.1.3 测温仪应按计量器具管理要求，定期检查。

4.2.2 湿度管理

- 4.2.2.1 贮藏期间库房内相对湿度保持在85%~90%。
- 4.2.2.2 测湿仪器应按计量器具管理要求，定期检查。

4.2.3 通风换气

每周至少通风换气一次。一般安排在早晚或夜间气温较低时进行，通风时间不宜超过30 min，尽量避免库内温湿度的波动过大。

4.2.4 定期抽查

冷藏期间每2天~3天抽查1次，检查果实有无冷害、失水、腐烂等情况，并及时处理。

4.3 贮藏期限

贮藏期限因品种而异，一般白肉枇杷的安全贮藏期为2周，红肉枇杷的安全贮藏期为4周。

4.4 出库

4.4.1 升温处理

果实出库前宜进行梯度升温处理，避免温差太大对果实的影响。

4.4.2 品质要求

果实饱满无皱缩，有弹性，易剥皮，果肉不僵硬；口感与入库前相近，无异味，无腐烂。

5 运输

5.1 运输工具

- 5.1.1 宜采用冷藏车等附带温湿度控制设施的运输设备。
- 5.1.2 运输前后应确认车厢内的卫生条件能满足承运枇杷要求，清洁、无污染，定期进行车辆消毒。
- 5.1.3 运输前后应及时检查车辆和配置的各种机械设备设施等是否均处于良好正常技术状态。

5.2 冷藏运输

- 5.2.1 宜采用冷藏车或货运集装箱进行运输，装载前箱体温度应预冷至0℃~4℃。
- 5.2.2 宜实行托盘化装卸运输，货物堆码与底板和壁板之间应保留不小于5 cm的间隙，装卸过程应轻装轻卸，30 min内完成装卸。
- 5.2.3 运输过程中应监测温度变化。

5.3 简易保冷运输

- 5.3.1 经快递流通的果实宜采用简易保冷贮运方式。
- 5.3.2 经充分预冷的果实放入泡沫箱，放置高度距箱盖3 cm，上置一张厚为1 cm的打孔泡沫。
- 5.3.3 物流时限以2天内为宜。

5.4 运输过程控制

- 5.4.1 运输车辆应符合装载质量要求，禁止车辆违反国家有关规定超限、超载运输。
 - 5.4.2 运输过程中应轻装、轻卸，防止挤压和剧烈震动。
 - 5.4.3 运输过程中应有完整的档案记录及监控记录，并保留相应的证据。
 - 5.4.4 运输时应专车专用，不与非食品货物同运，不应与任何危险货物同车装运。
-

新国食安协
食品质量安全协会