

T/GDVIA

广东省蔬菜产业协会团体标准

T/GDVIA XXXX—2022

桑芽菜全产业链标准体系 生鲜桑芽菜贮运 保鲜技术规程

The whole industry chain standard system of mulberry sprouts vegetables
Technical regulation for storage and preservation of fresh mulberry sprouts

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

广东省蔬菜产业协会 发布

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。

本文件由广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所提出。

本文件由广东省蔬菜产业协会归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、广州宝桑园生态科技有限公司、英德市鲜蕊芽生态农业发展有限公司、广东省蔬菜产业协会。

本文件主要起草人：陈飞平、王玲、戚英伟、陈于陇、戴凡炜、吴继军、叶明强、罗政、刘军、吴剑安、许万红、许灵生。

本文件为首次发布。

桑芽菜全产业链标准体系 生鲜桑芽菜贮运保鲜技术规程

1 范围

本文件规定了桑芽菜采收、产品质量、预冷、包装、冷藏、出库、运输与销售等要求，适用于生鲜桑芽菜的冷链物流和保温物流。

本文件适用于生鲜桑芽菜的贮运保鲜。

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 2762 食品安全国家标准 食品 污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品 农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蔬菜专用气调包装保鲜袋 **special air - adjusted packaging bag for vegetables**

基于分子筛结构设计，薄膜可以选择性通过 O₂ 和 CO₂ 等气体，根据贮藏蔬菜品种的不同包装要求，选择与之生理特性相匹配的薄膜，使其可自发调节袋内蔬菜气体成分，达到低氧、适宜二氧化碳的袋内微环境，从而降低蔬菜的呼吸作用，达到保鲜目的的包装保鲜袋。

4 要求

4.1 采收

4.1.1 宜选择晴天采收，采摘时间为早上 9 点前最佳，避免雨天、雾天或雨后及晴天高温和有露水时采收。

4.1.2 采摘桑枝上段一芽两叶部分，长度约为 5 cm~7 cm。

4.1.3 采收后放置阴凉处，防止日光直晒，4 h 内及时预冷，建议 1 h 内及时预冷。

4.2 产品质量

4.2.1 感官要求

清洁、新鲜、无腐烂、无机械伤和无病虫害。

4.2.2 安全要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

4.3 预冷

采收及时（1 h 内）预冷至 6℃~8℃，宜采用真空预冷或冷风预冷，根据堆积高度，预冷时间 0.5 h~2 h 为宜，预冷过程中应采取适当加湿措施。

4.4 包装

4.4.1 贮藏用包装及规格

可使用普通保鲜袋、PE袋、PP袋，建议使用蔬菜专用气调包装保鲜袋，包装袋符合 GB 4806.7 的要求，包装袋规格可根据销售渠道及客户需求，分为独立小包装 0.25 kg/袋~1.0 kg/袋，以及大包装 2.0kg/袋~5.0kg/袋等。

4.4.2 外包装

根据产品流通渠道选择不同的外包装方式，贮藏用外包装宜选用瓦楞纸箱、塑料周转箱；短距离电商物流配送销售可选用瓦楞纸箱；长距离运输宜选用泡沫箱等保温包装，纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的要求。

4.4.3 标识标签

每个包装以易读、牢固的方式在其外面的同一侧显示下列信息：

- a) 生产者、包装者或者销售者：依法登记注册的名称和地址。
- b) 采摘时间、包装日期。
- c) 产品特征：产品名称（如：桑芽菜）和品种名称（如粤桑 11 号）。
- d) 产地：新鲜桑芽菜种植地的名称
- e) 商品规格：净重（对于定量包装）、所执行的标准、等级（可选）。
- f) 注册商标（如果有）。
- g) 产品溯源码（如果有）。
- h) 贮藏方法，如冷藏、常温贮藏等。
- i) 包装容器规格。

4.5 冷藏

宜选择冷库，温度为 4℃~6℃。

4.6 出库

应遵循先进先出的原则，做好详细记录（产地、规格、等级、贮藏时间、出库数量及时间等信息）。出库过程快速有序，对在库内产品贮藏环境不造成明显影响。

4.7 运输

4.7.1 运输设备

根据运输距离选择适宜的运输设备。长途应选用具有机械制冷设备的冷链运输，短途可采用保温运输。

4.7.2 运输温度

运输过程中温度4℃~6℃。

4.7.3 卫生

装运工具应清洁、卫生。运输应装载适量，轻装轻卸，快装快运，不得与有毒、有害物质混装混运。

4.8 销售

销售场所应干净、卫生，禁止与有毒、有异味物品混放。销售过程中宜使用冷气货架。

5 质量管理

5.1 桑芽菜生产企业或专业合作组织应设质量管理部门，负责制定和管理质量文件，并实施监督；负责生产资料及桑芽菜产品的内部检验，包括农残、重金属等。

5.2 质量管理部门对有关桑芽菜质量问题的反映应有专人处理、追查，及时改进，保证产品质量。

6 生产档案管理

- 6.1 生产者应建立生产档案，记录桑芽菜生产过程，记录内容包括种苗、灌溉、施肥、病虫害防治、采收、储运等。
 - 6.2 所有记录应真实、准确、规范，并具有可追溯性。
 - 6.3 生产档案文件至少保存 2 年，档案资料应有专人保管。
-