

T/SDAS

团 体 标 准

T/SDAS XXXX—XXXX

芦笋流通管理要求

Requirements for circulation management of asparagus

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

山东标准化协会 发 布

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 质量安全 1

5 贮藏 1

6 运输 2

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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

芦笋流通管理要求

1 范围

本文件规定了芦笋质量安全、贮藏、运输、销售、信息管理等要求。
本文件适用于芦笋流通管理。

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 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 4892 硬质直方体运输包装尺寸系列
GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬
GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
NY/T 760 芦笋
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
SB/T 10966—2013 芦笋流通规范

3 术语和定义

NY/T 760界定的术语和定义适用于本文件。

4 质量安全

4.1 基本要求

4.1.1 芦笋质量基本要求：

- 色泽一致，无畸形；
- 外观新鲜、清洁、完整、基部切口平整；
- 笋体无空心、掉皮、破裂或断裂，允许有小的裂缝；
- 清洁、无杂质、害虫，无异味；
- 无病虫害引起的明显损伤，无冷害、冻害，无其他较严重的损伤；
- 无腐烂、发霉、变质现象。

4.1.2 芦笋中污染物限量和农药最大残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

4.2 等级划分

芦笋等级划分应符合SB/T 10966—2013中第五章的规定。

5 贮藏

5.1 基本要求

5.1.1 采取适宜的贮藏方法，可采用通风库贮藏、冷藏贮藏、气调贮藏等贮藏方式。其中，白芦笋应避光贮藏。

5.1.2 贮藏设备及工具实施定期维护，在使用前均进行清理和消毒，防止污染。

5.1.3 应制定贮藏管理程序。入库前进行消毒灭菌，消毒物质及使用方法应符合相关要求。入库后定时检查，确保贮藏库正常运行，并保存产品出入库记录。

5.1.4 产品不应超期积压，并及时剔除不符合质量和卫生标准的产品。

5.1.5 不应和有毒、有害、有异味、易污染物品同库存放。

5.1.6 应对仓储过程中的温度和湿度进行监控并记录。

5.2 温度

芦笋最适宜的贮藏温度应为 $1^{\circ}\text{C}\sim 3^{\circ}\text{C}$ 。

5.3 相对湿度

相对湿度应保持在90%~95%。

5.4 空气流通

包装箱及其堆码方式应便于空气流通，以保证温度和相对湿度的稳定和均匀。

5.5 贮藏期

芦笋贮藏的时间依据品种、质量和温度，贮藏期应为10天~20天。

6 运输

6.1.1 包装材料应清洁、卫生、干燥、无毒、无污染、无异味，并符合食品卫生要求。

6.1.2 包装材料应方便产品装载、运输，尺寸应符合 GB/T 4892 的相关规定。

6.1.3 芦笋应采用散装、小捆或装袋的方式装入塑料箱、纸箱、周转箱等包装容器。同一包装内芦笋产品的等级、规格应一致。包装上标签应标明产品名称、产品的执行标准、等级、商标、生产单位、产地、净含量、采收日期和贮存方法等内容。标签要求字迹清晰、完整、准确。

6.1.4 运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物，具备防晒、防雨、通风和控温功能，可采用厢式货车、冷藏车运输。

6.1.5 应在 $1^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 条件下运输，并注意防冻、防高温、防污染。作业流程应符合 NY/T 1056 和 GB/T 33129 相关规定。

6.1.6 运输过程中应做好运输档案记录，包括运输芦笋的产地代码、日期（批次）、数量、质量等级、储藏时间、装车时间、运输人员、车牌号和货柜号、卸载时间、地点、箱体温度等可追溯性信息。

7 销售

7.1 批发

7.1.1 批发商应建立进销台账，如实记录产品名称、产地、等级、进货时间、交易时间、价格、数量、产品提供方名称，及交易双方名称和联系方式等。

7.1.2 批发商应向采购方提供产地证明、质量检验合格证明和包含经销商名称、产品名称、产地、等级、成交量、成交价格等的购销票证。

7.1.3 批发商应加强整个销售过程的记录，对每批产品的产地证明、检验报告等文件进行管理和保存，一般应保存2年。

7.1.4 批发过程应注意保持适宜的温度、湿度，并及时销售。

7.2 零售

7.2.1 零售应有固定的经营场地(摊位)，挂牌小包装销售，标识芦笋的品种、产地、等级、价格等信息。

7.2.2 零售场所宜配备蔬菜陈列货架、电子条码秤；在冷柜货架上销售的，应控制温度和湿度。

8 信息管理

8.1 应对芦笋流通环节的信息进行采集、存储、交换、使用和归档，确保信息的完整性和准确性。宜增加信息的交流与共享，保证接收信息、处理信息以及输出信息的有效链接。

8.2 供应链上的企业应就信息保存期限达成一致。

8.3 准确记录芦笋流通环节的关键信息：

- 贮藏环节，记录产品品种、包装规格、数量、出入库信息、贮藏环境和贮藏时间等信息；
- 运输环节，记录供应商的名称、联系方式、发货地址，接收商的名称、联系方式、接受地址，承运司机姓名、联系方式、车牌号等信息；
- 销售环节，记录交易双方主体名称及联系方式、交易时间、等级、价格、数量等信息。

8.4 宜采用信息系统记录并管理流通环节信息，自动生成或自动保存记录，易于记录和使用者的访问。芦笋供应链上的企业建立以保障芦笋质量安全为目标的追溯体系，必要时进行更新。芦笋追溯体系的设计与实施应符合 GB/T 29373 的相关规定，确定芦笋追溯的范围，准确、及时记录追溯信息。
