

团 体 标 准

T/HZBX XXXX—2024

福田菜心物流技术规范

Specification for logistics of Fu Tian Cai Xin

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

惠州市标准化协会 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。

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这些专利的责任。

本文件由惠州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：惠州城市职业学院、广东省惠州市质量技术监督标准与编码所、。

本文件主要起草人：

福田菜心物流技术规范

1 范围

本文件规定了福田菜心物流的术语和定义、采收、前处理、包装、贮藏、标志与标签、运输、配送的要求。
本间适用于福田菜心的物流环节。

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

福田菜心 Fu Tian Cai Xin

产于广东省惠州市博罗县西部的福田镇所辖的徐福田、坳岭、山下、荔枝墩、横溪头、依岗、福田、营盘下、马田、周袁、鸡公坑、围岭、联和、莲塘岗、石巷、柿树下、道姑田等17个村，其保护范围地理坐标为东经113°55'44"~113°59'19"，北纬23°12'20"~23°19'43"，2016年，中华人民共和国农业部正式批准福田菜心为农产品地理标志产品。

4 采收

4.1 采收时期

以菜薹的高度和薹叶的先端齐平时期采收为宜，采收宜在早晨进行，菜心是多次采收的蔬菜，成熟一批采收一批，始收期和末收期可隔日采收，盛收期每日收获一次。

4.2 采收方式

只收主薹的，从植株基部留2节~3节切下花薹；能采收侧薹的，则在采收主薹时，从植株基部留3节~4节切下花薹，利用留下的腋芽萌发侧薹。

5 前处理

5.1 挑拣

采摘后剔除有病虫害、腐烂叶、撕伤叶、萎蔫叶等品质劣变的原料。

5.2 分级

根据菜叶长短，菜梗大小可分为不同的等级。

表1 福田菜心等级要求

等级	要求
一等品	叶片长20 cm以上，直径1.5 cm以上，菜叶8片以上，花蕾无绽放，无虫害、无撕伤。
二等品	叶片长15 cm~20 cm，直径0.8 cm~1.5 cm，菜叶5片~7片，花蕾稍有绽放，允许有轻微虫伤。
合格品	叶片长15 cm以下，直径0.8 cm以下，菜叶少于5片，花蕾少量绽放，无重虫害。

5.3 预冷

将挑拣、分级后的菜心置于1 °C~5 °C的冷库中预冷，预冷时菜心表层宜覆盖一层湿毛巾。

6 包装

6.1 包装材料与方式

6.1.1 聚苯乙烯泡沫箱

采用聚苯乙烯泡沫箱包装的菜心，预冷后水平分层码放在聚苯乙烯泡沫箱内，每层菜心之间宜用具有吸湿性的材料分层。

6.1.2 塑料周转箱

采用塑料周转箱包装的菜心，先将聚乙烯薄膜内袋放入塑料周转箱重，再将预冷后的菜心水平码放在薄膜内袋中，装载至周转箱4/5处。

6.2 包装的放置

待运及运输过程中，包装箱放置应符合箱体标识的堆码极限，包装箱应水平放置，不可侧放和倒置。堆码后箱体之间适当留有缝隙或者交错放置。

7 贮藏

7.1 码放

不同批次和不同规格的菜心应分别码放，码放应稳定，整齐、适量。不应与有毒、有害、有异味、易挥发和易腐蚀等物品同处存放。

7.2 贮藏条件

待运时间长的已装箱和未装箱菜心，需要低温贮藏，最适宜贮藏条件为3 °C~5 °C，相对湿度为90 %~95 %。

8 标志与标签

8.1 标志

包装箱上应标注产品名称、数量、产地、包装日期、保存期、生产单位、储运注意事项等内容并符合GB/T 191的要求。字迹应清晰、完整、无错。

8.2 标签

在标签上标注相关标志、产品名称、净重、包装日期、保存期、产地、生产单位、执行标准号等内容。

9 运输

9.1 应根据运输数量和距离选用合适的运输工具，距离大于? km 的应采用冷链运输。

9.2 选择常温运输时，应在包装箱内采取冰袋等控温措施。

9.3 运输工具应保持清洁，严禁与有毒、有害、有异味、易散发热量的物品同车厢混合运输。运输车辆车厢要防尘、防雨，运输途中应注意控温，避免温度大幅度波动，保持车厢内适度通风，避免车厢内湿度过大。

9.4 装载应适量，宜采用托盘式装卸或者单箱装卸，应轻装轻卸，快装快运，装卸中应保持包装箱水平运动，减少倾斜抖动和相互挤压。

9.5 自采收开始至送达全过程，应尽量保持在低温和相对恒定的温度下进行，但整个过程中，温度不应超过 50℃。

9.6 运输送达后，应尽快进行低温贮藏或者进行加工使用。

10 配送

10.1 配送场地

配送时根据客户要求进行配送，配送前场地、设施和设备应保持干净、卫生，重复使用的设施和设备应进行定期消毒、杀菌。

10.2 第三方物流配送

第三方物流配送时，按照订单要求进行挑拣、分装后采用专门运输设备配送，配送设备应定期回收、清洗、消毒。

参 考 文 献

- [1] DB42/T 1695-2021 菜苔冷链物流技术规范
 - [2] T/HZBX 037-2021 荔枝常温运输技术规范
-