

江苏省冷链学会

苏冷链学会〔2026〕4号

关于对《双孢蘑菇等离子体活化水联合纳米包装保鲜技术规程》团体标准制定项目立项的通知

各有关单位：

为完善食用菌在采收后处理、保鲜贮藏环节的技术标准体系，提升生鲜农产品的品质保持能力与减损增效水平，依据《江苏省团体标准管理办法》和《江苏省冷链学会团体标准管理办法》（试行）规定，经规划研究，决定对南京财经大学提出的“双孢蘑菇等离子体活化水联合纳米包装保鲜技术规程”团体标准制定项目予以立项。

请各提出单位抓紧落实和实施项目计划，在标准起草中加强与有关方面的协调，广泛听取意见，保证标准质量和水平，按时完成团体标准制定任务。现就有关事项通知如下。

一、确保标准质量。提出单位应严把标准质量关，确保标准结构和格式符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分》的规定和要求，提升标准编写的规范性和适用性。

二、做好标准衔接。充分吸收和借鉴国际标准和国外先进标准，与现有国家标准、行业标准紧密衔接，避免与现有标准交叉和矛盾。

三、广泛征求意见。在制定过程中应广泛征求政产学研用各方意见，凝聚行业共识，并做好意见汇总与说明。

四、严格工作程序。各阶段文稿（送审稿、报批稿等）须及时报送江苏省冷链学会审核。学会标委会办公室将按规定程序做好组织管理与审核工作，确保标准质量。

五、联系方式

江苏省冷链学会标委会办公室

联系人：张帅帅

电 话：18005146326

邮 箱：jssllxh@126. com

地址：南京市江宁区淳化街道龙眠大道 180 号 180 实训基地一楼



主题词：团体标准 立项 通知

江苏省冷链学会

2026 年 1 月 14 日印发

共印 100 份