

DB21

辽宁省地方标准

DB21/T 3800—2023

桑葚贮运保鲜技术规程

Technical regulation of mulberry storage and transportation

地方标准信息服务平台

2023-08-30 发布

2023-09-30 实施

辽宁省市场监督管理局 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专利的责任。

本文件由辽宁省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：沈阳农业大学、沈阳海关技术中心、大连市检验检测认证技术服务中心、沈阳市农业综合行政执法队、辽宁省检验检测认证中心、中国国检测试控股集团股份有限公司、辽宁奉天检测技术有限公司、辽宁省农业发展服务中心、朝阳市双塔区农业发展服务中心、唐山启森农业科技有限公司。

本文件主要起草人：冯颖、李斌、孙炳新、王悦、李娜、魏宝东、孟宪军、周倩、宋诗月、黄丽娜、林诚隆、谭海龙、马冠群、冯连第、刘航、赵昕欣、靳彩春、靳雪静。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅(沈阳市和平区太原北街2号)，联系电话：024-23447862。

文件起草单位通讯地址：沈阳农业大学食品学院(沈阳市东陵路120号)，联系电话：024-88487135。

地方标准信息服务平台

桑葚贮运保鲜技术规程

1 范围

本文件规定了桑葚(*Fructus Mori*)鲜果的采收、贮前准备、贮藏、运输、记录等技术要求。

本文件适用于鲜食桑葚的贮运保鲜。

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 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范

GB/T 29572—2013 桑椹(桑果)

NY/T 1394 浆果贮运技术条件

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

NY/T 3026 鲜食浆果类水果采后预冷保鲜技术规程

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 采收

4.1 采收时间

采收时果实应充分着色,具有该品种成熟果实特征色泽。宜选择在晴天气温较低的早上及傍晚,避开雨天、露(雨)水未干和高温时段。

4.2 采收方法

采收时,采收人员戴符合卫生要求的薄膜手套,手指轻拨果柄,轻采轻放,避免果皮擦伤果面,碰伤果穗。

4.3 分级与装箱

4.3.1 分级

按 GB/T 29572—2013 中 4.2 要求进行手工挑选、分级。

4.3.2 装箱

挑选分级后,装入洁净的符合食品卫生要求的底层衬柔软洁净缓冲物的PET小盒内。PET小盒规格以12cm×12.5cm×3.5cm为宜,每盒装量125g。装果高度不超过3cm,小盒有透气孔。标识应符合NY/T 1778的规定。小盒再装入内衬厚度为0.03mm聚乙烯薄膜袋的纸箱、塑料周转箱。周转箱规格以内尺寸为

370mm×277mm×105mm为宜，每箱装12盒，每箱装果不超过 1.5kg，摆放层数不宜超过2层，层间放防压隔板。

4.4 质量要求

应符合 GB/T 29572—2013 中 4 的规定。

5 贮前准备

5.1 贮藏库准备

入库前对库房消毒杀菌并及时通风换气，库房消毒按 NY/T 3026 规定执行。入库前 1d~2d，提前开机将库房温度降至 0℃~2℃。

5.2 预冷

采收后 6h 内完成挑选并进行预冷，预冷时单层码放，敞开聚乙烯薄膜袋的袋口，预冷温度为 0℃，预冷方式宜采用冷库预冷、强制冷风预冷等，在 6h 内果温预冷至 0℃~1℃。果温预冷至 0℃~1℃ 扎紧袋口直接码垛贮藏。库内堆码方式按照 GB/T 29372 的规定执行。

6 贮藏

6.1 温度管理

贮藏的温度为 0℃~1℃。贮藏过程中保持库温稳定，温度变化幅度不得超过±1℃。

6.2 湿度管理

贮藏期间相对湿度调控为 90%~95%。采用塑料薄膜包装，库内可不采用加湿措施。

6.3 抽检

贮藏期间，每天进行一次抽检，发现并挑出霉烂果实，及时结束贮藏。

7 运输

采用冷藏车运输，冷藏车内温度应控制在 0℃~4℃。运输条件应符合 NY/T 1394 的规定。

贮藏、运输总时间不宜超过 72h，运输时间不宜超过 24h。

8 记录

应详细记载桑葚品种、产地、批次、采收时间、以及贮运的相关信息，形成档案。档案保存期至少 2年。