ICS 65.020.20
B 31

DB51

四　川　省　地　方　标　准

DB51/T 1372—2011

鲜食辣椒采后处理技术规程

地方标准信息服务平台

2011－12－28 发布　　2012－03－01 实施

四川省质量技术监督局　发布

地方标准信息服务平台

目　　次

前 言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　采收 1
4　采后处理 2
5　贮藏 2
6　包装 3
7　标识 3
8　运输 3

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

前　　言

本标准由四川省农业厅提出并归口。
本标准由四川省质量技术监督局批准。
本标准起草单位：四川农业大学
本标准主要起草人：秦文、李焕秀、陆桂琼、李良华。

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

鲜食辣椒采后处理技术规程

1 范围

本标准规定了鲜食辣椒果实的采收、采后处理、包装、标志、贮藏方法、运输等技术要求。

本标准适用于四川圆锥形鲜食辣椒的采后处理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 23244 水果和蔬菜气调贮藏技术规范

NY/T 944 辣椒等级规格

NY/T 1203 茄果类蔬菜贮藏保鲜技术规程

NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装通用技术条件

3 采收

3.1 采收期确定

采收期根据品种特性、用途、销售远近等情况确定。

3.1.1 产地鲜销的成熟度要求达到该品种（品系）的固有色泽、风味、香气，质地脆嫩。

3.1.2 运往外地的应比产地鲜销的适当提前采收。出口外销的应根据进口国和地区的要求确定。

3.1.3 采后贮藏的成熟度要求充分膨大、果肉厚而坚挺、果面有光泽，果面颜色以浅绿转变成深绿色，果柄和萼片均为绿色时采收。

3.2 采收时间

在天气晴朗、气温较低的早晨或傍晚采摘。

3.3 采收方法

选择植株中、上部着生的果实，用平头锋利的剪刀带果柄一起剪下；用手摘椒时一定要注意先剪齐指甲，带上手套，小心托住果实，均匀用力，左右摇动使其脱落，保留萼片和一段果柄。

整个采收过程注意轻拿轻放，尽量减少转筐（箱）、倒筐（箱）次数。一般每一容器（箱、筐）盛

地方标准信息服务平台

装量不超过10 kg为宜。

4 采后处理

4.1 挑选

人工初选，剔除病、虫、伤、烂和畸形果。

4.2 贮前处理

用清水洗去表面污物，有条件的可用 35 ℃~50 ℃热水或热空气处理 10 min；或 0.5 %不含氯的钙溶液浸泡 10 min。

4.3 分级

将符合要求的产品按不同品种、等级、大小分别包装。等级规格标准按照NY/T 944执行。

4.4 包装

装入瓦楞纸箱或泡沫箱中，同一箱内产品的等级、规格一致，每箱重量不超过 20 kg 为宜；将箱口封牢；包装袋或包装箱上应标明品名、等级规格、净重、产地。

4.5 预冷

包装后应及时预冷，24 h 内将产品温度预冷至贮藏温度。要求预冷库温度10 ℃±1 ℃，相对湿度80 %以上。预冷时将菜箱顺着冷库冷风流向码放成排，箱与箱之间留出5 cm缝隙，每排间隔20 cm，菜箱不能紧靠墙壁，应留出30 cm的风道。

5 贮藏

5.1 库房与容器消毒

参照NY/T 1203执行。

5.2 包装件堆放要求

包装件应分批码垛堆放；每垛应挂牌分类，标明品种、入库日期、数量、质量、检查记录；要求箱体堆码整齐，并留有通风道；贮藏时不宜与有毒、有异味的物品混放。

5.3 贮藏方法

可选用以下贮藏方法：

地方标准信息服务平台

5.3.1　普通冷藏

8 ℃±1 ℃是青椒贮藏的安全温度，避免3 ℃以下低温长期贮藏；相对湿度控制在90 %～95 %为宜。贮期管理按照NY/T 1203执行。

5.3.2　冷藏结合塑料小包装自发气调

温度为 8 ℃±1 ℃、相对湿度为 90 %～95 %、孔径为 1 mm，孔密度为 30 个/60 cm^2 的聚乙烯薄膜袋包装后贮藏。

5.3.3　气调贮藏

温度为 8 ℃±1 ℃、相对湿度为 90 %～95 %、气体指标为 2 %～7 % O_2、1 %～2 % CO_2，按 GB/T 23244 执行。

6　包装

包装材料应符合国家相关安全卫生标准要求，按 SB/T 10158 规定执行。

出库包装主要使用瓦楞纸箱或泡沫箱，包装的规格大小根据运输、销售的需要而定，直接运往超市的优等果要求小而精美，贮藏和远距离运输重量一般不超过 20 kg。同一包装内产品的等级、规格应一致。瓦楞纸箱要求按 GB/T 6543 规定执行。

贮藏后作为配送的鲜食辣椒可用托盘加透明薄膜包装，一盒包 8 个～10 个果。

7　标识

7.1　包装标识符合 NY/T 1655 的有关规定。
7.2　标识的内容准确、清晰、显著，所有文字使用规范的中文。
7.3　包装物上或附加标识物应标明品名、产地、生产者、产地编码、生产日期、认证标识、产品质量等级和规格、贮存条件和方法等。

7.4　标识文字

内销果 中文标识。外销果 中外文标识，外文语种依出口国家或地区而定。

8　运输

8.1　运输工具　清洁、干燥、无毒、无污染、无异物，要求有通风、防晒和防雨雪渗入的设施。
8.2　装运及堆码轻卸轻放，通风堆码，不允许混装。
8.3　长途运输需要采用冷链系统，运输温度以 10 ℃~12 ℃较为经济，最高不超过 13 ℃，运输时间超过 10　d 后或贮藏后再运的青椒，运输温度应保持在 8 ℃。如有条件，运输工具最好采用冷藏车。

地方标准信息服务平台

出口的运输条件应按所出口国家或地区的要求执行。

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台

地方标准信息服务平台