

ICS 67.040  
CCS X 01

# DB 1408

山西省运城市地方标准

DB 1408/T 058—2024

## 鲜食山楂采后贮运保鲜技术规程

2024 - 10 - 15 发布

2024 - 12 - 15 实施

运城市市场监督管理局 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 入库分拣 .....	1
5 卫生指标 .....	1
6 包装 .....	1
7 冷库清理消毒 .....	1
8 预冷库管理 .....	2
8.1 降温 .....	2
8.2 果品预冷 .....	2
9 贮藏库管理 .....	2
9.1 入库记录 .....	2
9.2 码放 .....	2
9.3 降温 .....	2
9.4 温度设定 .....	2
9.5 湿度控制 .....	2
9.6 通风换气 .....	2
9.7 抽样检验 .....	2
9.8 贮藏期限 .....	2
10 出库 .....	2
10.1 出库原则 .....	2
10.2 出库记录 .....	3
10.3 开具合格证 .....	3
11 装卸运输 .....	3
11.1 装卸 .....	3
11.2 常温运输 .....	3
11.3 冷链运输 .....	3

## 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。

本文件由运城市果业发展中心提出、组织实施和监督检查。

本文件由运城市果业标准化技术委员会（YCS/TC 01）归口。

本文件起草单位：山西荣辉农耕农业股份有限公司、夏县名特新优农产品技术协会、山西关之味科技有限公司、山西度鑫高新技术有限公司、夏县荣辉水果种植专业合作社。

本文件主要起草人：王科辉、韩龙、冯韶华、郭美景、王军霞、梁海军、张博华、薛毅、王娟娟、任有才、薛峰、张谦、张红丽、乔晓庆、赵刚林、常克强、常建明、王超、席锦锦、张婷。

# 鲜食山楂采后贮运保鲜技术规程

## 1 范围

本文件规定了鲜食山楂的入库分拣、卫生指标、包装、冷库清理消毒、预冷、贮藏库管理、出库、装卸运输等要求。

本文件适用于鲜食山楂产地采收后的贮运保鲜。

## 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 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 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
- GB/T 30134 冷库管理规范
- GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 入库分拣

对入库的山楂进行分拣，要求果实手捏有微弹感，果面具有该品种固有色泽及果粉，果点明显，果柄新鲜。剔除机械损伤果、裂果、软化果、枯萎果、病虫害果、畸形果。

## 5 卫生指标

采摘的山楂应符合GB 2762和GB 2763的规定。

## 6 包装

山楂先装入内衬聚乙烯塑料薄膜保鲜袋，再放入塑料筐内。塑料筐长宽高宜为420 mm×300 mm×200 mm。保鲜袋敞口，在预冷完毕后再封口。包装材料应符合GB/T 33129的规定。

## 7 冷库清理消毒

对预冷库内部进行全面清洁，做杀菌消毒处理，消毒剂的选择和使用应符合GB/T 30134的要求。消毒处理后24 h~ 48 h进行通风，通风时间应在5 h以上。

## 8 预冷库管理

### 8.1 降温

冷库使用前应提前开机降温，将冷库内温度设定为8℃，波动幅度±1℃。

### 8.2 果品预冷

果品入库前应进行预冷，以除去田间热。全部果品入库预冷达到8℃后转入贮藏库。

## 9 贮藏库管理

### 9.1 入库记录

详细记录收入果品的品种名称、产地、规格、等级、入库数量、入库时间、生产主体等信息。

### 9.2 码放

按品种、入库时间分区域码放，按照GB/T 29372的规定执行。

### 9.3 降温

果品入库后开始逐步降温，每3 d下降1℃，在18 d之内将库温下降到2℃。

### 9.4 温度设定

冷库温度设定为2℃，波动幅度±1℃，并保持库温稳定。

### 9.5 湿度控制

库内通过喷雾装置，将相对湿度保持在85%~90%。

### 9.6 通风换气

果品入库后的前4个月，通过库内的通风换气装置将二氧化碳浓度控制在5%~8%，翌年2月后控制在1%~3%。

### 9.7 抽样检验

——入库两个月后，每20 d对果品存储状态进行检验，在出风口最近段、最远段和码垛中间三个部位分别抽取一个包装单体进行果品外观检视。

——坏果率达到5%时，应加倍再次抽检；坏果率达到15%时，应尽快出库。

### 9.8 贮藏期限

贮藏期限不超过6个月。

## 10 出库

### 10.1 出库原则

——冷链运输时，出库的操作过程中，冷库温度波动幅度±1℃。

- 常温运输时，如整库出货应和冷库同步缓慢升温，如部分出货应将果品移至缓冲库缓慢升温后出库，防止山楂结露变质。
- 按照先入先出的原则进行，搬运时轻拿、轻放，避免造成山楂损伤。

## 10.2 出库记录

做好出库登记，详细记录出库果品的品种名称、产地、规格、等级、出库数量、出库时间、出库去向等信息。

## 10.3 开具合格证

对出库果品符合GB 2763要求的，按照最小包装规格开具食用农产品承诺达标合格证，散装出库的每批开一张承诺达标合格证。

## 11 装卸运输

### 11.1 装卸

果品装车时应轻装轻卸，码垛要稳固。严禁与有毒有害、有异味易发霉的物品混运。

### 11.2 常温运输

在车厢底部铺设洁净的塑料布，果品表面采用覆盖物遮盖，并根据天气情况做好相应的通风、防冻、防雨等措施。

### 11.3 冷链运输

冷藏车内温度设定为3℃，波动幅度±1℃。

---