

GB/T 26431—2010

输车内慢速冷却。处于运输过程的甜椒,运输温度应为 7℃~9℃,空气相对湿度为 80%~90%。

7.3 贮存

7.3.1 贮运时应按品种、等级、规格分别存放。临时贮藏应在阴凉、通风、清洁、卫生的条件下进行,严防日晒、雨淋、高温、冷冻、病虫害及有毒物质的污染。堆码时应轻卸、轻装,严防挤压碰撞。如空气过分干燥,应加盖聚乙烯薄膜。

7.3.2 贮存库应有通风放气装置,堆码方式应保证气流能均匀地通过垛堆,保证温度和相对湿度的稳定与均匀。

7.3.3 贮存温度以 8℃~9℃、相对湿度以 90%~95%为宜。如果相对湿度下降到 90%以下,可用聚乙烯薄膜覆盖箱堆,用聚乙烯薄膜覆盖的,其通风换气的时间,比不加覆盖的应延长 1h~2h。

GB/T 26431—2010

ICS 67.080
B 31

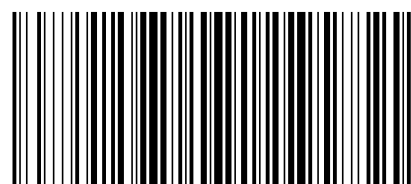


中华人民共和国国家标准

GB/T 26431—2010

甜 椒

Sweet pepper



GB/T 26431-2010

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-41959

定价: 14.00 元

2011-01-14 发布

2011-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 国家质量监督机构、行业主管部门及合同提出型式检验要求;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

5.1.2 交收检验

每批产品交收前,应进行交收检验。交收检验内容包括等级规格、包装、标识和净含量。检验合格并附合格证后方可交收。

5.2 组批规则

同一品种或相似品种、同产地、同期收获的甜椒作为一个检验批次。

5.3 抽样

5.3.1 抽样按 GB/T 8855 的规定执行。抽样数量应符合表 3 的规定。

表 3 抽样数量

批量件数	≤100	101~300	301~500	501~1 000	>1 000
抽样件数	5	7	9	10	15(最低限度)

5.3.2 检验(抽样)单填写的项目应与实货相符,凡与实货不符,品种、等级混淆不清,包装容器损坏者,经生产者或经销者整理后,重新抽样。

5.4 判定规则

5.4.1 限定范围。每批受检样品质量和大小不符合等级、规格要求的允许误差按所检单位的平均值计算,其值不应超过规定的限度,且任何所检单位的允许误差值不应超过规定值的 2 倍。如超过以上规定者,按降级或等外品处理。

5.4.2 卫生指标有一项不合格,则该批产品为不合格。

5.4.3 复验。该批次产品等级规格、包装、标识、净含量不合格者,允许生产单位进行整改后申请复检一次。卫生指标检测不合格不进行复检。

6 标识

包装物上应有明显标识,内容包括:产品名称、等级、规格、生产单位及详细地址、产地、净含量和采收、包装日期及产品的标准编号(可选)。标注内容要求字迹清晰、规范、完整。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

7.1.1 包装要求

同一包装内,应为同一等级和同一规格的产品,包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。

7.1.2 包装材质

盛装甜椒的容器(箱、筐等)应较好地保护果实不受伤害,整洁、干燥、牢固、透气,无污染,无异味,内部无尖突物,外部无钉刺,无虫蛀、腐配、霉变现象。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求,纸箱无受潮、离层现象。塑料泡沫箱应符合 GB 9689 的要求。

7.2 运输

7.2.1 甜椒收获后应就地整修,及时包装、运输。

7.2.2 运输时做到轻装、轻卸,严防机械损伤。运输工具应清洁、卫生、无污染。

7.2.3 在装运之前应将甜椒进行预冷,如果实际温度超过 18℃~20℃,应快速冷却到 8℃,不可到运

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
甜 椒
GB/T 26431—2010

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字
2011 年 3 月第一版 2011 年 3 月第一次印刷

*

书号: 155066·1-41959 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

3.1.3 允许误差范围

按质量或个数计：

- a) 特级允许有 5% 的产品不符合该等级的要求,但应符合一级的要求；
- b) 一级允许有 10% 的产品不符合该等级的要求;但应符合二级的要求；
- c) 二级允许有 10% 的产品不符合该等级的要求;但应符合基本要求。

3.2 规格

3.2.1 规格划分

根据果实的形状以横径或长度来划分甜椒的规格,分为大、中、小三种规格,规格划分应符合表 2 中的规定。

表 2 甜椒规格

形 状	规 格/cm		
	大(L)	中(M)	小(S)
羊(牛)角形、圆锥形甜椒长度	>15	10~15	< 10
灯笼形甜椒横径	>7	5~7	< 5

3.2.2 允许误差范围

按质量或个数计：

- a) 特级允许有 5% 的产品不符合同一规格的要求；
- b) 一级和二级允许有 10% 的产品不符合同一规格的要求。

3.3 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 中的有关规定。

3.4 净含量及允许误差

单位包装净含量及允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令的规定。

4 试验方法

4.1 感官

取样量按 GB/T 8855 中的有关规定执行。品种、果形、色泽、生长程度、清洁、新鲜、腐烂、灼伤、冷害、冻害、疤痕、机械伤采用目测的方法检验。异味采用嗅的方法检验。病虫害有明显症状或症状不明显而有怀疑者,均应取样果用小刀解剖检验,如发现内部症状,则需扩大验果数量。

4.2 长度

取样量按 GB/T 8855 中的有关规定执行。用尺测量牛角形、羊角形、圆锥形果实从果顶到果肩的距离,单位为厘米。

4.3 横径

取样量按 GB/T 8855 中的有关规定执行。用卡尺测量灯笼形果实最宽处的直径,单位为厘米。

4.4 卫生指标

卫生指标的检测按照 GB 2762 和 GB 2763 中相应的规定执行。

4.5 净含量

对于定量包装商品,净含量的检测按照 JJF 1070 中相应的规定执行。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 型式检验

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国蔬菜标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:农业部蔬菜品质监督检验测试中心(北京)。

本标准主要起草人:钱洪、刘肃、刘新艳。