

ICS 65.020.01
B 08
备案号:37165—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10728—2012

SB/T 10728—2012

易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类

Technical requirements for perishable food cold chain—Fruit and vegetable

中华人民共和国国内贸易
行业标准
易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类
SB/T 10728—2012

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
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 1.25 字数 26 千字
2013年3月第一版 2013年3月第一次印刷

*

书号:155066·2-24606 定价 21.00 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)68510107



SB/T 10728-2012

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

表 B.1 (续)

品类顺序	水果品名	感官质量	预冷方式	预冷终温 ℃	冷藏温度 ℃	运输温度 ℃	相对湿度 %
6.4	木菠萝	果形完整,新鲜,无变质和腐烂,清洁,基本上无可见异物,无机械伤。无病虫害、无异味。发育充分,具有适于市场或贮存要求成熟度	PC: ◎ AC: ○	11	11~13	13~15	85~90
6.5	番荔枝	果形完整,新鲜,无变质和腐烂,清洁,基本上无可见异物,无机械伤。无病虫害、无异味	PC: ◎ AC: ○	15	15~20	15~20	90~95
6.6	菠萝 (绿色果)	果形完整,新鲜,无变质和腐烂,清洁,基本上无可见异物,无机械伤。无黑心病。无异味及其他病虫害	PC: ◎ AC: ○	≥10	10~13	10~13	85~90
6.7	红毛丹	果形完整,新鲜,无变质和腐烂,清洁,基本上无可见异物,无机械伤。无病虫害、无异味。发育充分,具有适于市场或贮存要求成熟度	PC: ◎ AC: ○	13	10~13	10~13	90~95
6.8	椰子	果实球形或椭圆形,风味正常。无裂果和腐烂果、无畸形果和空果。不发芽,成熟度7~8成(椰子水较甜,有少量椰子肉,肉质柔软)	PC: ◎ AC: ○	8	5~8	5~8	80~85

注 1: VC 表示真空预冷;AC 表示强制通风预冷(普通预冷、冷库预冷);PC 表示压差预冷。
 注 2: ◎表示最适合;○表示适合。
 注 3: 鉴于果品的品种繁多,由于产地、成熟度、采摘期等不同,保鲜工艺存在较大差异,本标准仅就列名果品给出通用性的冷藏链技术参数。各地可根据具体情况,参照执行。

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 一般要求 2

5 预冷 2

6 冷藏 3

7 冷藏运输 3

8 销售 4

9 包装、标识 4

附录 A (资料性附录) 蔬菜感官质量及冷藏链技术参数 5

附录 B (资料性附录) 果品感官质量及冷藏链技术参数 9

表 B.1 (续)

品类顺序	水果品名		感官质量	预冷方式	预冷终温 ℃	冷藏温度 ℃	运输温度 ℃	相对湿度 %	
2.1	仁果类	苹果	果实完整良好,新鲜洁净,果梗完整。不带不正常的外来水分。无刺伤、裂果、虫伤、病虫果,无异常气味或滋味	PC: ◎ AC: ○	3~5	-1~1	0~4	90~95	
2.2		梨	西洋梨和秋子梨 完整良好,新鲜洁净,无不正常的外部水分,发育正常,具有贮存或市场要求的成熟度。无刺伤、破皮划伤、雹伤、虫伤、病果、虫害,无异常气味或滋味	PC: ◎ AC: ○	3~5	-1~0.5 -0.5~0.5	0~4	90~95	
2.3	仁果类	山楂	果皮色泽呈本品种成熟时固有色泽。果肉颜色红色类型呈红、粉红或橙红。黄果类型呈浅黄至橙黄。无苦味、异味。无病果、腐烂、冻伤果	VC: ◎ AC: ○	3~5	-1~0	0~4	90~95	
3.1	浆果类	葡萄	果面洁净,无日灼、病虫斑、机械损伤等缺陷。果形端正,基本均匀一致。果皮、果肉和籽粒(仅限石榴)颜色符合本品种特征。具有本品种特有的风味,无异味。充分发育	VC: ◎ AC: ○	2~4	-1~0	0~3	90~95	
3.2		猕猴桃		PC: ◎ AC: ○	2~4	-0.5~0.5	0~3	90~95	
3.3		石榴		北方品种	PC: ◎ AC: ○	5~6	5~6	0~3	85~90
				南方品种	PC: ◎ AC: ○	6~7			
3.4		蓝莓		VC: ◎ AC: ○	3	-0.5~0.5	0~3	90~95	
3.5		柿子		PC: ◎ AC: ○	3~5	-1~0	0~3	85~90	
3.6	草莓	VC: ◎ AC: ○	3	-0.5~0.5	0~3	90~95			

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国制冷标准化技术委员会(SAC/TC 119)归口并负责解释。

本标准主要起草单位:中国制冷学会、国家蔬菜工程技术研究中心、北京二商集团有限责任公司、浙江盾安冷链系统有限公司、广州拜尔冷链聚氨酯科技有限公司、英格索兰(中国)投资有限公司、广州大学、天津商业大学、中国人民大学、南通冷冻设备有限公司、常州晶雪冷冻设备有限公司、保定欣达制冷空调工程有限公司。

本标准主要起草人:杨一凡、尹从绪、刘升、商跃、唐俊杰、生吉萍、申江、谢如鹤、王宏、顾众、刘芳、范薇、黄杰、贾富忠、王英辉、刘兴华。