

SB/T 10715—2012/ISO 2166:1981

参 考 文 献

[1] ISO 2169, Fruits and vegetables—Physical conditions in cold stores—Definitions and measurement.

---

SB/T 10715—2012/ISO 2166:1981

ICS 67.040  
X 08  
备案号:37152—2012

**SB**

中华人民共和国国内贸易行业标准

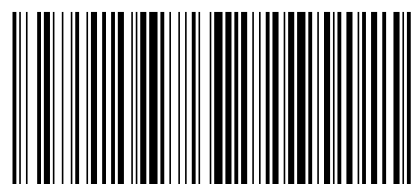
SB/T 10715—2012/ISO 2166:1981

---

胡萝卜 贮藏指南

Carrots—Guide to storage

(ISO 2166:1981, IDT)



SB/T 10715-2012

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·2-24482

定价: 14.00 元

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

附录 A  
(资料性附录)  
应用的局限性

本标准仅提供了一般性的原则。不同的胡萝卜应按照栽培的时间和地点以及区域等因素制定相应的采收和贮藏条件。

本标准不能完全应用于各种气候条件下生长的所有胡萝卜,因此本标准可作为专家适当修改的判断标准。

本标准不考虑生态环境因素和贮藏期间的损耗问题。

在保证胡萝卜是新鲜的状态下,应用本标准可使多数品种在贮藏期间减少损耗,并达到长期贮藏的效果。

中华人民共和国国内贸易  
行业标准  
胡萝卜 贮藏指南

SB/T 10715—2012/ISO 2166:1981

\*

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](http://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 0.5 字数 6 千字  
2013年1月第一版 2013年1月第一次印刷

\*

书号:155066·2-24482 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)68510107

度在 1℃~5℃时,相对湿度应调控在 90%~95%。

### 3.3 空气循环

空气循环应尽可能地保持温度和相对湿度的均匀稳定,应符合 3.1 和 3.2 中的温度和相对湿度。散装堆放且堆放高度接近于规定的最大值时,应加强空气循环,如 100 m<sup>3</sup>/(t·h)~120 m<sup>3</sup>/(t·h)的空气循环量。

### 3.4 贮藏期限

胡萝卜的贮藏期限一般为 4 个月~6 个月。

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准使用翻译法等同采用 ISO 2166:1981《胡萝卜 贮藏指南》(英文版),其技术内容与 ISO 2166:1981 一致。

本标准作了下列编辑性修改:

- 删去了 ISO 2166:1981 标准前言和引言;
- 用“本标准”代替“本国际标准”;
- 结构上进行了调整,删去了 ISO 2166:1981 的第 2 章,将其改为参考文献;
- 对标点符号进行了删改。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部流通产业促进中心、厦门市格灵生物技术有限公司、中国人民大学农业与农村发展学院、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、深圳市联合纵横国际货运代理公司。

本标准主要起草人:李江华、朱玉梅、陈智勇、张晶、幸汐媛、李丹、孙鑫、于林鑫、景洪德。