

ICS 67.040
X 08
备案号:37153—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10716—2012/ISO 6659:1981

SB/T 10716—2012/ISO 6659:1981

甜椒 冷藏和运输指南

Sweet pepper—Guide to refrigerated storage and transport

(ISO 6659:1981, IDT)

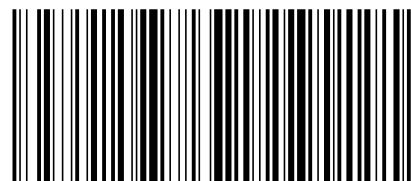
中华人民共和国国内贸易
行业标准
甜椒 冷藏和运输指南
SB/T 10716—2012/ISO 6659:1981

*
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
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 0.75 字数 10 千字
2013年1月第一版 2013年1月第一次印刷

*
书号:155066·2-24480 定价 16.00 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 10716-2012

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

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 6659:1981《甜椒 冷藏和运输指南》(英文版),其技术内容和文本结构与 ISO 6659:1981 一致。

本标准作了下列编辑性修改:

- 删去了 ISO 6659:1981 标准前言和引言;
- 用“本标准”代替“本国际标准”;
- 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。

附录 B
(资料性附录)

罗马尼亚品种甜椒的贮藏温度和贮藏期限

表 B.1 罗马尼亚品种甜椒的贮藏温度和贮藏期限

类型	品种	温度/℃	贮藏时间/d
甜椒	<i>Du Danube</i>	7~8	20~25
	<i>Bruisma Wonder</i>	7~8	20~25
	出口 <i>Janue supérieur</i> <i>Janue de Banat</i> <i>Favoritul pietei</i>	7~8	10~15
番茄椒	<i>Rotunda</i> <i>Bucuresteni</i> <i>Superb</i> <i>Urias dulce</i>	4~6	40~45
甜辣椒	<i>Lung romanesc</i> <i>Kapia</i> <i>Zlaten medali</i>	4~6	45~50

甜椒 冷藏和运输指南

1 范围

本标准给出了鲜食甜椒(*Capsicum annum* L.)在短期存放、冷藏和冷藏运输过程中的贮藏方法。本标准不适用于加工用甜椒。本标准应用的局限性参见附录 A。

2 采收与入库

2.1 总则

甜椒应在凉爽干燥的天气采收。应采收成熟的甜椒,即具有本品种应有的果实形状、发育状态以及正常的颜色。也可采收处于生理成熟期(红色)的甜椒。

2.2 质量要求

采收后的甜椒应立即进行挑选和分级。用于贮藏的甜椒应完好、洁净、饱满、发育良好,表面干燥,无未愈合的损伤以及由霜冻(冻伤)和日晒引起的损害。

2.3 贮藏

甜椒在挑选和分级后应尽快进行贮藏。贮藏前应将甜椒在阴凉处放置几个小时。
甜椒应根据质量和大小进行分级,同一包装内只可放置同品种或同品牌或同等级和规格的甜椒。
装箱时应轻拿轻放,以保证甜椒表面不受挤压损伤。
包装箱码放时应保证良好的空气流通。

3 贮藏条件

3.1 温度

罗马尼亚和匈牙利品种甜椒的冷藏温度分别参见附录 B 和附录 C。其他品种甜椒,绿椒应为 7℃~8℃贮藏,红椒应为 4℃~6℃贮藏。

注:甜椒果实对低温非常敏感,过冷可能会导致冷害。

3.2 相对湿度

相对湿度是保持甜椒果实饱满的重要指标。
相对湿度应为 90%~95%。

如相对湿度低于 90%,可在包装箱外覆盖聚乙烯膜来保持甜椒果实饱满,每天可揭开膜 1 h~2 h,保证空气流通。

3.3 空气循环

冷藏库内的通风系统应能保持温度和湿度的均匀稳定。