

### 低温物流保鲜技术规程 第5部分：草莓

Technological standards for cold storage and logistics—Part5: Strawberry

地方标准信息服务平台

2020 - 12 - 17 发布

2021 - 01 - 16 实施

## 前 言

DB12/T 758《低温物流保鲜技术规程》分为以下几个部分

- 第1部分：蒜薹
- 第2部分：树莓
- 第3部分：桃
- 第4部分：双孢菇
- 第5部分：草莓
- 第6部分：鲜食葡萄
- 第7部分：鲜卫青萝卜

……

本部分为DB12/T 758的第5部分。

本部分按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本部分由天津市农业农村委员会提出并归口。

本部分起草单位：国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津）、天津科技大学、浙江大学、浙江科技学院、中国农业大学、天津商业大学。

本部分主要起草人：陈存坤、于晋泽、张娜、董成虎、阎瑞香、纪海鹏、班兆军、李莉、薛文通、关文强、刘斌、贾凝、朱志强、集贤、高元惠。

地方标准信息服务平台

# 低温物流保鲜技术规程

## 第5部分：草莓

### 1 范围

本标准规定了在低温物流保鲜条件下，草莓的采收、质量、分级、杀菌处理、包装、预冷、贮藏、运输等技术要求。

本标准适用于鲜食草莓的低温物流保鲜。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存

NY/T 1789 草莓等级规格

NY/T 2787 草莓采收与贮运技术规范

### 3 采收要求

#### 3.1 采收成熟度

按照NY/T 2787要求，低温物流保鲜草莓，果实表面着色达到80%~90%且保持较高的硬度时采收，避免过度成熟。

#### 3.2 采收时间

在天气晴朗、气温较低时采收。采收前2d~3d停止灌水。

#### 3.3 采收方法

3.3.1 采收时应戴上一次性手套，避免手直接接触及果实，轻摘、轻放。

3.3.2 采摘时连同花萼自果柄处摘下，采摘的果实要求不带果柄，不损伤花萼和果面，保持果实完整性。

3.3.3 果实采摘过程中边采边分级，保证一次性装盒，包装盒建议采用安全卫生、食品级吸塑小盒包装，四周有透气孔，装载量为500g~1000g。

### 4 质量要求

#### 4.1 基本要求