

DB12

天 津 市 地 方 标 准

DB12/T 758.8—2020

低温物流保鲜技术规程 第 8 部分：鲜山楂

Technological standards for cold storage and logistics—Part8: Fresh hawthorn

地方标准信息服务平台

2020 - 12 - 17 发布

2021 - 01 - 16 实施

天津市市场监督管理委员会

发布

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
- 第8部分：鲜山楂
- 第10部分：西兰花

.....

本部分为DB12/T 758的第8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：天津市林业果树研究所、国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津）、天津科技大学、天津商业大学、浙江大学、浙江科技学院。

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

地方标准信息服务平台

低温物流保鲜技术规程

第8部分：鲜山楂

1 范围

本标准规定了在低温物流保鲜条件下，鲜山楂的质量、采收、分级、包装、预冷、保鲜处理、贮藏、运输等技术要求。

本标准适用于鲜山楂的低温物流保鲜。

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 4285 农药安全使用标准
- GB/T 8321.9 农药合理使用准则
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- GB/T 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存
- NY/T 496 肥料合理使用准则通则
- DB12/T 561 果蔬冷链物流操作规程

3 质量要求

3.1 基本要求

贮藏鲜山楂具有该品种固有的色泽和形状，果实质量等级指标见表1。

表1 果实质量等级指标

项目	特级	I级	II级
基本要求	同一等级果实大小均匀，新鲜洁净，色泽全红，无褐变、异味、苦味、机械伤、冻伤		
单果重（g）	≥10	≥8，<10	≥6，<8
碰压伤果率（%）	<3	<5	<8
病虫果率（%）	<1	<3	<5
锈斑超过果面1/4果率	无	<3%	

3.2 种植要求

低温物流保鲜用山楂果实的种植要符合GB/T 8321.9和NY/T 496的要求。