

低温物流保鲜技术规程
第 12 部分：大白菜

Technological standards for cold storage and logistics—
Part 12: Chinese cabbage

地方标准信息服务平台

2022 - 09 - 08 发布

2022 - 10 - 14 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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9部分：鲜核桃
- 第10部分：西兰花
- 第11部分：鲜樱桃
- 第12部分：大白菜

……

本文件由天津市农业农村委员会提出并归口。

本文件起草单位：天津科技大学、天津市农业科学院、天津商业大学、国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津）。

本文件主要起草人：阎瑞香、张娜、朱志强、关文强、陈君然、于晋泽、刘光发、陈存坤、纪海鹏、董成虎。

地方标准信息服务平台

低温物流保鲜技术规程

第12部分：大白菜

1 范围

本文件规定了在低温物流保鲜条件下，大白菜质量、采收、分级、包装、贮藏、贮藏管理、出库、运输等技术要求。

本文件适用于大白菜的低温物流保鲜。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 8946 塑料编织袋
- GB/T 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存
- GB/T 30314 冷库管理规范
- NY/T 943 大白菜等级规格
- SB/T 10332 大白菜

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 质量要求

4.1 基本要求

低温物流保鲜的大白菜，应菜体完整，叶片附着牢固，洁净，不萎蔫，无烧心、无病虫害、机械伤。质量应达到SB/T 10332的要求。

4.2 卫生指标要求

应符合GB 2762、GB 2763的要求。

5 采收要求

5.1 采收期

根据品种特性和天气情况适时采收。一般在立冬前、以菜体不受冻害采收为宜。