

低温物流保鲜技术规程
第9部分：鲜核桃

Technological standards for cold storage and logistica
Part 9:Fresh walnut

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：甜樱桃
- 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：天津市农业科学院、天津科技大学、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：朱志强、于晋泽、刘昊、张娜、阎瑞香、张玲、董成虎、纪海鹏、陈存坤、韩龙、贾凝、高元惠、李广胜、张杨、集贤、李焕勇。

地方标准信息服务平台

低温物流保鲜技术规程

第9部分：鲜核桃

1 范围

本文件规定了贮藏用鲜核桃的质量要求、采收要求、包装、预冷、贮藏、出库、运输和销售等要求。本文件适用于鲜核桃的低温物流保鲜。

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 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存
- DB12/T 557 冷链物流冷库技术规范
- DB12/T 3011 冷链物流运输车辆设备要求
- DB12/T 3014 果蔬冷链物流操作规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜核桃 fresh walnut

鲜核桃包含青皮核桃和湿核桃，核仁含水量大于20%。采摘并保留青皮外壳未经干燥的核桃为青皮核桃，采摘后去青皮未干燥的核桃为湿核桃。

3.2

青皮开裂 cracked walnut peel

核桃青皮外壳由于成熟度高、衰老等导致青皮与核桃坚果壳分离的现象。

3.3

萎蔫 wilting

青皮组织由于失水和养分大量消耗导致表皮脱水皱缩，脆度下降，失去光泽的现象。

3.4

低温物流保鲜 low-temperature logistics preservation

以冷藏工艺为基础、制冷技术为手段，使产品从采收、贮藏、流通到消费者的各个环节中始终处于规定的低温环境下，保证产品新鲜品质特征和质量，减少产品损耗的过程。

4 质量要求

4.1 品质