

低温物流保鲜技术规程
第 11 部分：甜樱桃

Technological standards for cold storage and logistics
Part 11: Sweet cherry

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、集贤、杨丽芳、于晋泽、张娜、阎瑞香、张玲、董成虎、纪海鹏、陈存坤、贾凝、高元惠、商佳胤、张晓玉、杨相政、韩龙。

地方标准信息服务平台

低温物流保鲜技术规程

第 11 部分：甜樱桃

1 范围

本文件规定甜樱桃低温物流贮藏保鲜的采前要求、采收、质量要求与分级、包装、贮藏、出库、运输、销售等的要求。

本文件适用于天津地区甜樱桃采后物流保鲜。

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、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GH/T 1238 甜樱桃冷链流通技术规程
- NY/T 2302 农产品等级规格 樱桃
- 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

甜樱桃 sweet cherry

甜樱桃为蔷薇科重要的核果类水果，其果实色泽艳丽、晶莹美观，果肉酸甜适口、营养丰富。

3.2

果温 fruit temperature

果实中心部位的温度。

3.3

果实横径 fruit horizontal diameter

果实切面直径，以毫米计。

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适宜的低温环境下，保证产品新鲜品质特征和质量，减少产品损耗的过程。

4 贮藏甜樱桃采前要求

4.1 产量要求

控制挂果量，产量限制在1200kg/666.7m²以下。

4.2 采前灌水要求

采前7天停止灌溉，遇雨季应推迟采收并及时排水。

5 采收

5.1 采收成熟度

选择八成熟时进行采收。

5.2 采收时间

一般选择上午露水消失以后采收果实，避免在高温、雨天、雾天时采收。

5.3 采收方法

5.3.1 采收方式

人工戴手套采收，带果柄采收，避免机械伤害。

5.3.2 采收容器

选用有软衬垫的容器，使用前应清洗消毒。

6 贮藏甜樱桃质量要求及分级

6.1 贮藏用甜樱桃卫生安全指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

6.2 果实成熟度、果柄、果型、色泽、果实横径、果面缺陷等等级和规格情况要求，应按照 NY/T 2302 的有关规定。

6.3 品种理化指标要求，应按照 GH/T 1238 有关规定。

7 包装

7.1 包装基本要求、包装方式、净含量及允许范围的要求，应按照 NY/T 2302 的有关规定执行。

7.2 包装过程避免阳光直射，应选择有遮阴或低温的包装间进行包装。

8 贮藏

8.1 贮藏容器

采用瓦楞纸箱、塑料箱、泡沫箱等包装箱进行贮藏，采用厚度为0.02mm~0.03mm的聚乙烯（PE）薄膜袋作为内衬袋，要符合DB12/T 3014要求。每箱甜樱桃净重在3kg~5kg为宜。

8.2 库房准备

贮藏库房消毒，完毕后应通风换气。入贮前2d~3d开启制冷机降温，库温稳定在-1℃~0℃。推荐使用的消毒剂见附录A。

8.3 预冷

贮藏容器单层或“品”字形摆放，敞开内衬薄膜袋预冷。预冷时间为6h~8h，使果温快速降至1℃以下。分批预冷时，每批入库量不超过库容量的20%。推荐使用专用预冷库预冷。

8.4 保鲜剂的使用

当果温降至1℃以下时，添加保鲜剂，立即封口。保鲜剂使用参见附录B。

8.5 码垛

垛间的通道方向与冷气循环方向相平行为宜。包装箱与墙壁距10cm~20cm距离，包装箱距离房顶50cm~100cm，垛间距20cm以上。

8.6 冷库管理

8.6.1 温度、相对湿度管理

贮藏库温度控制在-1℃~0℃范围内。相对湿度控制在90%~95%范围内。定期监测和记录库内温度、相对湿度。

8.6.2 果实管理

定期抽查，监测果实的裂果、烂果等情况。

8.6.3 贮藏期限

贮藏期通常不超过2个月，因品种而掌握。

9 出库、运输、销售要求

9.1 出库

出库果实应保持其品种固有的风味和新鲜度，果柄新鲜，不干枯、不萎蔫，无褐变。无明显失水和表皮皱缩。

9.2 运输

9.2.1 运输工具及作业规范

运输工具和车辆应符合DB12/T 3011的规定、作业规范应符合GB/T 24616的规定。

9.2.2 运输温度管理

9.2.2.1 短途运输(500km以内)温度控制在3℃~5℃；长途运输(500km以上)温度控制在0℃~4℃。

9.2.2.2 运输时要测量靠近所有门边上方和下方包装箱内的温度。

9.2.3 注意事项

装运工具应清洁、干燥、不能与有毒、有害物质混装混运；运输过程中应检测温度变化。运输应适量装载，轻装轻卸，快装快运。运输装载、运输过程、运输记录、卸货、验收、应符合DB12/T 3014要求。

9.3 销售

周转温度宜控制在3℃~5℃，周转场所应干净、卫生，不应与有毒、有异味物品混放。

地方标准信息服务平台

附录 A
(资料性)

推荐使用的库房消毒剂及浓度

推荐使用的库房消毒剂及浓度见表A.1。

表A.1 推荐使用的库房消毒剂及浓度

名称	剂量
固体含氯杀菌剂	按操作说明使用
过氧乙酸	0.2%~0.5%
臭氧	$6\text{mg}/\text{m}^3\sim 10\text{mg}/\text{m}^3$

地方标准信息服务平台

附 录 B
(资料性)
樱桃缓释保鲜剂

樱桃缓释保鲜剂见表B.1。

表B.1 樱桃缓释保鲜剂

名称	剂型	剂量
1-甲基环丙烯	标准片剂	具体操作按产品说明书使用
	颗粒粉剂	
	保鲜垫	

地方标准信息服务平台