



# 中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1272—2019

---

## 枇杷冷链流通技术规程

Technical regulation of cold-chain circulation for loquat

2019-11-28 发布

2020-03-01 实施

---

中华全国供销合作总社 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国果品标准化技术委员会贮藏加工分技术委员会(SAC/TC 501/SC 1)归口。

本标准起草单位：浙江大学、中华全国供销合作总社济南果品研究院、浙江省农业技术推广中心。

本标准主要起草人：陈昆松、吴迪、杨相政、孙崇德、李鲜、魏雯雯、吴茂玉、孙钧、罗自生、贾连文、李莉、徐昌杰、王达、郁网庆。

# 枇杷冷链流通技术规程

## 1 范围

本标准规定了枇杷采收、预冷、分级、包装、贮藏、运输、销售等冷链流通环节的技术要求。  
本标准适用于鲜食枇杷的冷链流通。

## 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/T 13867 鲜枇杷果

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求

GB 27952 普通物体表面消毒剂的卫生要求

GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

NY/T 2304 农产品等级规格 枇杷

## 3 术语和定义

GB/T 13867 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**低温锻炼 low temperature conditioning; LTC**

对于冷害敏感果实,在稍高于目标贮藏温度的某一温度下先贮藏一段时间,然后再在目标贮藏温度下继续贮藏的一种方法。

### 3.2

**预冷 precooling**

采收后迅速去除田间热,果心温度从初始温度快速降至适宜贮运温度的过程。

## 4 采收

### 4.1 采收成熟度

采收时应达到可采成熟度,即果皮绿色消退后呈现固有色泽(随品种而异,红肉枇杷果皮呈现橙色至橙红色,白肉枇杷果皮呈现淡黄色)。根据品种特性、市场要求、贮藏期限、销售距离、运输方式和贮藏条件等,分批适时采收。

### 4.2 采收时间

宜选择晴天低温时段采收,避免雨天、雾天或雨后以及有露水时采收。