

ICS 65.020.01
B 08
备案号:37167—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10729—2012

易腐食品冷藏链操作规范 果蔬类

Operation specification for perishable food cold chain—
Fruit and vegetable

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 一般要求	2
5 预冷前处理	2
6 预冷	2
7 冷藏	3
8 冷藏运输	4
9 销售	5
10 包装和标识	5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国制冷标准化技术委员会(SAC/TC 119)归口并负责解释。

本标准主要起草单位：中国制冷学会、广州拜尔空港冷链物流中心有限公司、北京二商集团有限责任公司、天津商业大学、广州大学、英格索兰(中国)投资有限公司、浙江盾安冷链系统有限公司、国家蔬菜工程技术研究中心、中国人民大学、常州晶雪冷冻设备有限公司。

本标准主要起草人：尹从绪、商跃、刘升、杨一凡、王宏、唐俊杰、申江、谢如鹤、刘芳、生吉萍、顾众、范薇、贾富忠、刘兴华。

易腐食品冷藏链操作规范 果蔬类

1 范围

本标准规定了水果蔬菜类易腐食品(以下简称果蔬)在采后、预冷、冷藏、运输和销售等环节及环节间的操作规范。

本标准适用于未经加工或经初级加工,供人类食用的新鲜蔬菜(包括食用菌)、水果等。

本标准不适用于速冻果蔬类易腐食品。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 9829 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量

GB/T 23244 水果和蔬菜 气调贮藏技术规范

SB/T 10728—2012 易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

易腐食品 perishable food

容易腐烂变质的食品,包括生鲜的肉、蛋、奶、水产品、水果、蔬菜及冷饮、冰激凌、豆制品、速冻食品等。

3.2

果蔬冷藏链 cold chain for fruit and vegetable

以制冷技术为手段,使果蔬在采后处理、预冷、冷藏、运输、配送、销售等环节中始终保持适宜温度的流通系统。

3.3

预冷 pre-cooling

果蔬采收后为及时去除田间热,抑制呼吸作用,保持果蔬的鲜度,将其冷却到适宜温度的过程。

3.4

冻害 freezing injury

生鲜果蔬因贮运温度低于其冰点导致其组织发生冰冻而受伤或死亡的现象。

3.5

冷害 chilling injury

生鲜果蔬在其冰点以上因不适宜的低温环境贮运所造成的生理伤害。

3.6

控温运输工具 temperature-controlled vehicles

设有隔热厢体并可在一定的时间内维持规定的内部环境温度的运输工具。包括保温车(箱)、冷藏