



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1131—2017

油菜冷链物流保鲜技术规程

Technical specification of cold chain logistics for rape

2017-02-28 发布

2017-07-01 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科技教育部提出并归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社济南果品研究院、全国供销合作总社济南果蔬华德公司、中华全国供销合作总社果蔬冷链物流工程技术研究中心、山东中合果蔬食品有限公司、山东农业工程学院、山东经贸职业学院。

本标准主要起草人：魏雯雯、吕平、杨相政、徐新明、贾连文、郁网庆、李继兰、宋焯、冯建华、姜桂传、于克学、高中玖。

油菜冷链物流保鲜技术规程

1 范围

本标准规定了油菜采收、产品质量、预冷、包装与标识、冷藏、出库、运输与销售等要求。
本标准适用于叶用油菜的冷链物流。

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 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 食品中农药残留最大限量
GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求
SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识
SB/T 10728 易腐食品冷藏链技术要求 果蔬类

3 要求

3.1 采收

- 3.1.1 宜选择晴天采收,避免雨天、雾天或雨后及晴天高温和有露水时采收。
- 3.1.2 应根据品种特性、贮藏时间、销售距离、运输工具和贮藏条件适时采收,避免过早或过晚采收。
- 3.1.3 宜采用刀割法,在外层叶片的底部切断,不带根采收。采收时应轻拿轻放,减少机械损伤。
- 3.1.4 采收后放置在阴凉处,防止日光直晒。

3.2 产品质量

3.2.1 感官要求

清洁、新鲜,无抽薹、腐烂、机械伤和病虫害。

3.2.2 安全要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

3.3 预冷

采后及时预冷至 3℃~5℃,宜采用真空预冷或冷风预冷,预冷过程中应采取适当加湿措施。

3.4 包装与标识

- 3.4.1 包装操作宜在 3℃~5℃、清洁的环境中进行。
- 3.4.2 包装材料应无毒、清洁、干燥、无污染、无异味,具有一定的通透性、防潮性、抗压性和环保性,使用可以回收利用或可降解的食品包装材料。