



中华人民共和国国家标准

GB/T 25873—2010/ISO 2167:1991

结球甘蓝 冷藏和冷藏运输指南

Round-headed cabbage—Guide to cold storage and refrigerated transport

(ISO 2167:1991, IDT)

2011-01-10 发布

2011-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准等同采用 ISO 2167:1991《结球甘蓝 冷藏和冷藏运输指南》(英文版)。其技术内容和文本结构与 ISO 2167:1991 一致。

为便于使用,本标准作了如下编辑性修改:

- 删去了 ISO 2167:1991 的前言和引言;
- 用“本标准”代替“本国际标准”;
- 为便于在中国使用,将“出口国和进口国标准”改为“国家标准”;
- 对标点符号进行了删改。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准起草单位:中国商业联合会商业标准中心、中国蔬菜流通协会、中国人民大学环境学院。

本标准主要起草人:宫占平、李江华、刘振宇、边建华。

结球甘蓝 冷藏和冷藏运输指南

1 范围

本标准给出了结球甘蓝 (*Brassica oleracea L. var. capitata L.*, and *Brassica oleracea L. var. sabauda L.*), 在冷藏和冷藏运输前的操作, 以及冷藏和冷藏运输的指南。

本标准适用于食用的结球甘蓝。

2 采收和冷藏要求

2.1 采收

采收宜在干燥的天气下进行, 在其成熟并形成紧实的叶球时采收, 采收时结球甘蓝的叶球尺寸和形状应符合栽培品种固有的特征。

注 1: 过早采收可能会导致叶球的枯萎, 过晚采收会引起叶球的开裂。

采收的最佳时期是在清晨、没有露水的条件下。采收应在最后一次灌溉的 10 d~15 d 后进行(为了避免叶球组织的过分膨胀、顶端胀裂和叶片腐烂)。

潮湿天气下采收的结球甘蓝应在冷藏和冷藏运输前进行干燥处理。

应剔除受机械损伤或冻害的结球甘蓝, 即使是部分受伤害。

采收时宜从外部叶片的根部轻轻地割下, 并保留外部的叶片。切口应处理干净, 最大保留 3 cm 的粗茎, 以避免结球甘蓝在处理过程中受到机械损伤。

2.2 冷藏要求

应选择结球甘蓝的晚熟品种冷藏。

应选择品质完好、无抽薹的结球甘蓝冷藏。根据栽培品种的不同, 白色结球甘蓝的叶球重应在 1.6 kg~3 kg 之间, 红色结球甘蓝的叶球重应在 1 kg~2 kg 之间。

应选择无病害和生理缺陷的结球甘蓝冷藏。

应选择叶球完整、无寄生虫、无机械损伤和冻害的结球甘蓝冷藏。结球甘蓝的表面应洁净, 无泥土或其他外来杂质。结球甘蓝的农药残留应符合国家标准规定的限量值。

冷藏的结球甘蓝的叶球应保持干燥, 其外部至少应由一层叶片包裹着。

2.3 冷藏场所

结球甘蓝宜贮藏在最大容量为 500 t 的冷藏库中。冷藏库应事先消毒, 以消除昆虫和寄生虫的影响, 并保证通风和冷却。

应避免将结球甘蓝与能释放乙烯的产品混贮, 否则会引起结球甘蓝的叶球胀裂, 叶片变黄和脱离, 导致质量下降。

入库时间最多不超过 7 d。

2.4 冷藏方法

结球甘蓝可散装冷藏或放在标准集装箱中冷藏。

散装冷藏的结球甘蓝应在垂直方向通风, 堆码的高度不超过 3 m。