

ICS 67.040  
X 08  
备案号:37153—2012



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10716—2012/ISO 6659:1981

---

## 甜椒 冷藏和运输指南

Sweet pepper—Guide to refrigerated storage and transport

(ISO 6659:1981, IDT)

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准使用翻译法等同采用 ISO 6659:1981《甜椒 冷藏和运输指南》(英文版),其技术内容和文本结构与 ISO 6659:1981 一致。

本标准作了下列编辑性修改:

- 删去了 ISO 6659:1981 标准前言和引言;
- 用“本标准”代替“本国际标准”;
- 对标点符号进行了删改。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部流通产业促进中心、厦门市格灵生物技术有限公司、中国人民大学农业与农村发展学院、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、深圳市联合纵横国际货运代理公司。

本标准主要起草人:李江华、朱玉梅、陈智勇、张晶、幸汐媛、李丹、孙鑫、于林鑫、景洪德。

# 甜椒 冷藏和运输指南

## 1 范围

本标准给出了鲜食甜椒(*Capsicum annum* L.)在短期存放、冷藏和冷藏运输过程中的贮藏方法。本标准不适用于加工用甜椒。本标准应用的局限性参见附录 A。

## 2 采收与入库

### 2.1 总则

甜椒应在凉爽干燥的天气采收。应采收成熟的甜椒,即具有本品种应有的果实形状、发育状态以及正常的颜色。也可采收处于生理成熟期(红色)的甜椒。

### 2.2 质量要求

采收后的甜椒应立即进行挑选和分级。用于贮藏的甜椒应完好、洁净、饱满、发育良好,表面干燥,无未愈合的损伤以及由霜冻(冻伤)和日晒引起的损害。

### 2.3 贮藏

甜椒在挑选和分级后应尽快进行贮藏。贮藏前应将甜椒在阴凉处放置几个小时。

甜椒应根据质量和大小进行分级,同一包装内只可放置同品种或同品牌或同等级和规格的甜椒。

装箱时应轻拿轻放,以保证甜椒表面不受挤压损伤。

包装箱码放时应保证良好的空气流通。

## 3 贮藏条件

### 3.1 温度

罗马尼亚和匈牙利品种甜椒的冷藏温度分别参见附录 B 和附录 C。其他品种甜椒,青椒应为 7℃~8℃贮藏,红椒应为 4℃~6℃贮藏。

注:甜椒果实对低温非常敏感,过冷可能会导致冷害。

### 3.2 相对湿度

相对湿度是保持甜椒果实饱满的重要指标。

相对湿度应为 90%~95%。

如相对湿度低于 90%,可在包装箱外覆盖聚乙烯膜来保持甜椒果实饱满,每天可揭开膜 1 h~2 h,保证空气流通。

### 3.3 空气循环

冷藏库内的通风系统应能保持温度和湿度的均匀稳定。