



中华人民共和国国家标准

GB/T 25867—2010/ISO 9719:1995

根菜类 冷藏和冷藏运输

Root vegetables—Cold storage and refrigerated transport

(ISO 9719:1995, 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 9719:1995《根菜类 冷藏和冷藏运输》(英文版)。其技术内容和文本结构与 ISO 9719:1995 一致。

为便于使用,本标准作了如下编辑性修改:

- 删去了 ISO 9719:1995 的前言和引言;
- 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、李佳洁、刘振宇、曹建云。

根菜类 冷藏和冷藏运输

1 范围

本标准规定了新鲜根菜类蔬菜的冷藏与冷藏运输的技术条件。

本标准适用于无茎的根菜类蔬菜在大容量的贮藏库中进行长期冷藏或冷藏运输。不适用于带叶的根菜类蔬菜,其只能做短期贮藏。

本标准适用于萝卜(*Raphanus sativus*)、菊牛蒡(*Scorzonera hispanica*)、胡萝卜(*Daucus carota*)、辣根(*Armoracia rusticana*)、根用香芹(*Petroselinum crispum var. tuberosum*)、根甜菜(*Beta vulgaris var. cruenta*)和类似的根菜类作物。

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。

ISO 2169:1981 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量

3 质量要求

3.1 用于长期冷藏的根菜类蔬菜应是完整、坚实,无机械伤、无冻害、无腐烂、无发霉、无细菌侵染和无其他病虫害,表面不潮湿,无异味。冷藏前应将叶子全部去除,可切去萝卜、胡萝卜、根用香芹和根甜菜根上的叶子。

3.2 用于长期冷藏的根菜类蔬菜可以清洗,也可不清洗,但根部或鳞茎上的土壤质量不宜超过根重的2%。

3.3 参考各种类型根菜类蔬菜的质量标准可有助于减少贮藏中的损失。

4 贮藏前准备

4.1 冷藏用根菜类蔬菜可捆扎后放入箱式托盘或单独的木制和塑料箱子内。单独的箱子可放在托盘上以适用于叉车搬运。

4.2 堆码的高度取决于托盘和箱子的结构,但应遵守相关国家标准中对最大承载量的要求。一般情况下,箱子放在托盘上的堆码高度是4 m,箱式托盘的堆码高度是6 m。

4.3 堆垛与库顶、堆垛与墙之间至少应保持25 cm~30 cm的距离。

4.4 为便于叉车的搬运,堆垛与堆垛之间应保持25 cm~30 cm的距离。

4.5 冷藏用根菜类蔬菜也可散装堆放,但应距离库的内墙至少1 m。长根型的根菜类蔬菜不适合散装堆放,因为在机械操作和搬运时会造成机械损伤。

5 贮藏方式

5.1 根菜类蔬菜在冷藏和冷藏运输时应放置在木制或塑料箱内。