



中华人民共和国国家标准

GB/T 25871—2010/ISO 8683:1988

结球生菜 预冷和冷藏运输指南

Lettuce—Guide to precooling and refrigerated transport

(ISO 8683:1988, 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
中国国家标准化管理委员会 发布

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 8683:1988《结球生菜 预冷和冷藏运输指南》(英文版)。其技术内容和文本结构与 ISO 8683:1988 一致。

为便于使用,本标准作了如下编辑性修改:

- 删去了 ISO 8683:1988 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、刘振宇、边建华。

结球生菜 预冷和冷藏运输指南

1 范围

本标准给出了结球生菜(*Lactuca sativa* Linnaeus)预冷和冷藏运输的指南。
本标准适用于结球生菜的预冷和冷藏运输。

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 采收

- 3.1 用于冷藏和冷藏运输的结球生菜应在其叶球形状完好并膨大但没有形成花茎前采收。
- 3.2 应在晴天条件下采收,并在灌溉或降雨后的 2 d 进行。
- 3.3 采收时应在外层叶片的底部将叶球切断,切口应是完整、平滑的。

4 质量要求

- 4.1 用于冷藏和冷藏运输的结球生菜应选择叶片外形中等或粗大的、叶球发育良好且能够保持其良好质量的品种。
- 4.2 结球生菜的叶球应是品质良好、完整的,洁净、健全和紧实的,无潮湿、无外来的异味和气味。
用于冷藏和冷藏运输的结球生菜应是完全成熟的,成熟度可由叶球的紧实度判断(叶球硬或重的变劣速度快,软的也不适宜冷藏)。

5 包装

应去掉结球生菜上黄色或干枯的叶片,宜采用下列包装方式:

- a) 采收后立即将结球生菜包装在厚纸板箱、木箱、聚苯乙烯或硬泡沫塑料箱中;
- b) 在田间指定的包装区域将结球生菜单个包装在打孔的聚苯乙烯袋、无收缩性的打孔聚苯乙烯薄膜、有半浸透性的未打孔薄膜或聚苯乙烯“脆性袋”中,可先放在有热收缩性的聚苯乙烯袋中,然后再放在未经处理的、衬垫打孔的聚苯乙烯薄膜或内部封蜡的厚纸板箱中;
- c) 采收后立即将结球生菜放入运输工具中,并依据品种不同进行不同的包装处理。可单个包装在打孔的聚苯乙烯袋、无收缩性的打孔聚苯乙烯薄膜、有半浸透性的未打孔薄膜、聚苯乙烯“脆性袋”中,或先放在有热收缩性的聚苯乙烯袋中,然后再放在未经处理、衬垫打孔的聚苯乙烯薄膜或内部封蜡的厚纸板箱中。