



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1130—2017

蒜薹冷链物流保鲜技术规程

Technical specification of cold chain logistics for garlic shoot

2017-02-28 发布

2017-07-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

中华人民共和国供销合作
行业标准
蒜薹冷链物流保鲜技术规程

GH/T 1130—2017

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2018年6月第一版

*

书号: 155066·2-33499

版权专有 侵权必究

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、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：冯建华、姜桂传、吕平、李继兰、徐新明、贾连文、郁网庆、魏雯雯、杨相政、陈宇航、张为宏、刘霞、高中玖。

蒜薹冷链物流保鲜技术规程

1 范围

本标准规定了蒜薹产品质量、采收、分拣整理、贮前准备、预冷、保鲜处理、包装、贮藏、出库、运输、销售等要求。

本标准适用于鲜蒜薹的冷链物流。

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 食品中农药最大残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

硅窗保鲜袋 silicon window plastic film storage bags

根据贮藏果蔬品种的不同包装要求,在塑料薄膜保鲜袋上镶嵌不同大小和透气性的特制硅橡胶膜,使其可自发调节袋内果蔬气体成分的包装袋。

4 要求

4.1 产品质量

4.1.1 品质要求

蒜薹应完整、色泽鲜绿、质地脆嫩、无病斑及病虫伤害;薹苞不膨大,基部不老化、萎缩,薹条不糠心,薹梢不发黄、干梢。

4.1.2 安全指标

应符合 GB 2762 和 GB 2763 中的规定。

4.2 采收

4.2.1 采收时期

应适时采收,宜在总薹苞下部变白、蒜薹顶部向下弯曲时采收。

4.2.2 采收时间

宜在晴天的中午,薹条柔软、韧性强时采收,避免雨后或浇灌后 2 d~3 d 内采收。