

ICS 67.040
X 08
备案号: 22442—2007



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10449—2007/ISO 5524:1991

番茄 冷藏和冷藏运输指南

Tomatoes—Guide to cold storage and refrigerated transport

(ISO 5524:1991, IDT)

2007-12-28 发布

2008-05-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准等同采用国际标准化组织(ISO)标准 ISO 5524:1991《番茄 冷藏和冷藏运输指南》(英文版),其技术内容和文本结构与 ISO 5524:1991 一致。

本标准与 ISO 5524 相比,主要有如下编辑性修改:

——删去 ISO 标准前言和引言;

——用“本标准”代替“本国际标准”;

——第 4 章“冷藏和冷藏运输条件”的注¹⁾“见 ISO 3659:1977‘Fruit and vegetable—Ripening after cold storage’”改为“见 GB/T 9830《水果和蔬菜 冷藏后的催熟》”;

——对表 1 进行了格式调整,表 2 中的注“1)”均改为“a”;

——对标点符号进行了删改。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位: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、朱蓉、张蓓蓓。

番茄 冷藏和冷藏运输指南

1 范围

本标准规定了番茄冷藏和冷藏运输之前的操作以及冷藏和冷藏运输过程中的技术条件。
本标准不适用于加工用番茄。

2 冷藏和冷藏运输前的准备

2.1 采收

番茄应在干燥的天气条件下采收。采收时番茄成熟度的确定应根据相应的运输距离和运输条件以及用途和贮藏期限来确定。番茄的成熟度应通过成熟期来判断,参见表 1。

番茄不同成熟期果实表面的颜色是决定采收时间的最重要因素。番茄销售的时间和地点也应作为确定采收时间的因素。

采收后的番茄应尽快地进行包装、运输或贮藏,采收到处理的时间不应超过 12 h。

2.2 质量要求

需要运输或短期贮藏的番茄应符合相应的产品质量标准要求。

贮藏和运输用的番茄应进行大小分级。番茄的果实表面应洁净、干燥、坚实,应具有与其成熟度相适应的硬度。

贮藏和运输用番茄的产品质量要求是非强制性的,应根据使用目的来确定。应保证同批次番茄的成熟度大部分是一致的,番茄的成熟度差别范围不应超过表 1 中的上下两个等级。

2.3 包装

贮藏和运输用的番茄可采用不同的包装方式,包装应保证番茄在贮藏和运输过程中不受挤压损伤。包装材料可以是木质、纤维板或塑料材料。在贮藏和运输中多层码放的番茄,包装的总深度不应超过 20 cm。

包装应保证良好的空气流通。

2.4 预冷

冷藏的番茄需要进行预冷处理。

预冷应在番茄采收、分级和包装等处理之后进行,预冷的温度应与运输和贮藏的温度相差在 2 ℃ 以内。

为了避免产品表面结露,应对运输工具进行预冷处理。

3 装入冷藏车或冷藏库

番茄采收后,应在 24 h 之内装入冷藏车或冷藏库。

如果番茄的温度升至 25 ℃ 以上,即使只有几个小时,其质量也会受到损害。

如果不能使番茄保持在表 1 和表 2 的温度范围内,则应使温度保持在 6 ℃ ~ 25 ℃ 之间,且不应超过 12 h。

同一运输工具中的番茄应具有相同的成熟度和等级规格。

应小心搬运装有番茄的包装箱。

贮藏过程中如采用机械化的装载和卸载,包装箱应放在托盘上并具有保护措施。冷藏室内应保证良好的空气循环。