

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 016.5—2021

荸荠

第5部分：保鲜贮藏

2021-3-12 发布

2021-3-19 实施

云南天质弘耕科技有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件起草单位：云南天质弘耕科技有限公司。

本文件主要起草人：李美琼、李佩龙、付玲芳、杨发宝。

荸荠

第 5 部分：保鲜贮藏

1 范围

本文件规定了荸荠采收、保鲜贮藏基本要求、贮藏及运输管理标准。
本文件适用于新鲜荸荠的保鲜贮藏。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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 50072 冷库设计规范
GB/T 30134 冷库管理规范
NY/T 2000 水果气调库贮藏 通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保鲜贮藏

根据不同的食用农产品选择适宜的贮藏方式，并按照相应的技术和工艺要求来保持果蔬、肉类、水产品的新鲜。

3.2

预冷

新鲜采收的浆果，在长途运输销售或储藏之前，通过必要的装置或设施，迅速除去田间热和呼吸热，使果心温度尽量降低到适宜温度范围的操作过程。

4 保鲜贮藏基本要求

4.1 采收要求

在适宜贮藏、运输的成熟期适时采收。采收前严格控制浇水和施药。

4.2 冷库要求

4.2.1 冷库要求

冷库应符合 GB 50072 的规定。

4.2.2 入库前准备

入库前对制冷设备进行调试和检修。对库房、容器、工具等进行灭菌消毒处理，并及时通风。

5 预冷和入贮

5.1 预冷

果品采收后应及时进行预冷，时间不宜超过 12 小时。预冷温度为 2℃~5℃。

5.2 入贮

经预冷后的荸荠可进行入库贮藏。入库时轻装轻卸，码放应符合 GB/T 30134 中的相关规定。按产地、品种、等级分别堆码并悬挂标牌。

6 贮藏

6.1 贮藏条件

6.1.1 温度

贮藏温度宜为 0℃~2℃。

6.1.2 湿度

贮藏相对湿度宜为 95%以上。

6.2 贮藏管理

6.2.1 定期检查

贮藏期间定期检查产品，发现病、烂、软化情况，要及时剔除和处理。

6.2.2 通风换气

贮藏期间，定期对仓库进行通风换气，每次换气保证库内气体完全置换一遍。换气过程中要防止库内温湿度波动过大，温度波动不超过 2℃，湿度波动不超过 10%。

6.2.3 贮藏期限

贮藏期限不超过 60 天为宜。

6.2.4 出库

6.2.4.1 贮后出库的产品要求色泽、外观、风味正常，无软化、老化、病斑、霉烂。

6.2.4.2 出库应详细记录产品信息、贮藏条件、出库时间、批次号等信息。

6.2.4.3 出库时遵循先进先出的原则。出库操作要快捷，对在库产品和贮藏环境不造成明显影响。

7 运输

7.1 运输方式

采用冷藏车运输，车厢温度宜为 0℃~4℃。

7.2 运输要求

运输车厢、遮盖物和隔层材料等应保持清洁卫生、无毒、无害、无异味，避免与其他货物混装，码垛要稳固。
