

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 021.5—2021

菜豆

第5部分：保鲜贮藏

2021 - 4 - 16 发布

2021 - 4 - 23 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、杨发宝。

菜豆

第 5 部分：保鲜贮藏

1 范围

本文件规定了菜豆保鲜贮藏基本要求、贮藏前准备、贮藏及运输管理标准。
本文件适用于菜豆的保鲜贮藏。

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 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB/T 30134 冷库管理规范
- SB/T 10448 热带水果和蔬菜包装与运输操作规程

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 冷库要求

4.1 冷库

冷库应符合 GB 50072 的规定。

4.2 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，应符合 GB/T 14930.2

相关规定，并及时通风。

5 预冷和入贮

5.1 预冷

采收后应及时进行预冷，时间不宜超过 12 小时。预冷温度为 0℃~2℃。

5.2 入贮

经预冷后的菜豆可进行入库贮藏。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 5℃~7℃。

6.1.2 湿度

贮藏相对湿度宜为 85%~90%。

6.2 贮藏管理

6.2.1 定期检查

贮藏期间应定期抽样检查是否有病害、冷害、转色、失水和腐烂等情况发生，发现问题要及时进行处理。

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。换气过程中保持库温波动不超过 2℃。

6.2.3 贮藏期限

贮藏期一般为 20d~35d。

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。应轻搬轻放，避免造成损伤，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

运输方式和运输工具参照 SB/T 10448 的相关规定和要求。

7.2 运输条件

7.2.1 环境条件

运输过程中的温度、相对湿度和通风换气等条件与贮藏要求基本一致。

7.2.1 卫生条件

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。
