

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 026.5—2022

番木瓜 第 5 部分：保鲜贮藏

2022 - 1 - 1 发布

2022 - 1 - 15 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。

第 5 部分：保鲜贮藏

1 范围

本文件规定了番木瓜采收、保鲜贮藏基本要求、贮藏及运输管理标准。
本文件适用于新鲜番木瓜的保鲜贮藏。

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 2763 食品中农药最大残留限量
GB/T 8559 苹果冷藏技术
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

预冷

果实贮藏或运输前，利用各种降温措施，将其所携带的田间热量迅速除去，使果温降低到贮藏或运输的要求。

4 保鲜贮藏基本要求

4.1 产品要求

4.1.1 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。

4.1.2 品质要求

4.1.2.1 外观

用于保鲜贮藏的番木瓜应有该果品固有的色泽、形状、大小等特征。

4.1.2.2 卫生

卫生指标应符合 GB 2763、GB 2760 的有关规定。

4.1.2.3 分级

果实采收后按大小和质量进行分级，相同等级集中堆放。

4.1.3 包装

根据要求对产品进行包装，同批次果实外包装箱应规格一致。包装材料应符合 NY/T 658 的卫生要求。

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 7℃~10℃。

5.2 入贮

经预冷后的番木瓜可进行入库贮藏。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 7℃~10℃。

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 7℃~10℃。

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。