

ICS 67.080.20

B 31

备案号:

DB11

北京市地方标准

DB11/T 867.7—2012

蔬菜采后处理技术规程 第7部分：其他类

Technological standards for postharvest handling of vegetables—

Part 7: Other vegetables

2012 - 05 - 07 发布

2012 - 09 - 01 实施

北京市质量技术监督局 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 采收与分级.....	1
4 产地包装.....	2
5 产地短期存放.....	2
6 运输.....	2
7 检测.....	2
8 预冷.....	2
9 配送包装方式.....	3
10 销售.....	3

前 言

DB11/T 867 的本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

DB11/T 867《蔬菜采后处理技术规程》拟分成部分出版，目前计划发布如下部分：

- 第 1 部分：根菜类；
- 第 2 部分：叶菜类；
- 第 3 部分：花菜类；
- 第 4 部分：茄果类；
- 第 5 部分：瓜类；
- 第 6 部分：豆类；
- 第 7 部分：其他类。

本部分为 DB11/T 867 的第 7 部分。

本部分由北京市农业局提出。

本部分由北京市农业标准化技术委员会归口。

本部分由北京市农业局组织实施。

本部分起草单位：北京市农林科学院蔬菜研究中心、北京市农业局、中国人民大学。

本部分主要起草人：高丽朴、王清、李江华、李武、郑淑芳、陈连武。

蔬菜采后处理技术规程

第 7 部分：其他类

1 范围

DB11/T 867的本部分规定了其他类蔬菜采后处理各环节的技术要求。
本部分适用于北京及进入北京市场的周边产地生产的其他类蔬菜（甜玉米等）。

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 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

3 采收与分级

3.1 采收

- 3.1.1 应选择气温较低时采收，避免雨水和露水。
- 3.1.2 甜玉米采收时应保留三层外叶。
- 3.1.3 应轻拿轻放，防止机械损伤。

3.2 基本要求

- 3.2.1 每一包装、批次为同一品种。
- 3.2.2 成熟度适宜。
- 3.2.3 应具有该品种固有的形状和色泽。
- 3.2.4 无腐烂，无病虫害和其他伤害。

3.3 等级规格

- 3.3.1 应将符合基本要求的蔬菜，分成一级、二级和三级，不同种植户应根据统一等级标准进行采收和分级。
- 3.3.2 甜玉米的等级规格应符合表 1 规定。

表 1 甜玉米等级规格

	一级	二级	三级
等级	形状整齐，苞叶青绿、洁净。 籽粒饱满，无断行、缺粒和秃尖。 个体大小差异不超过均值的 5%。	形状整齐，籽粒较饱满，洁净。 个体大小差异不超过均值的 10%。	形状整齐，籽粒较饱满，色 泽较鲜亮，洁净。 个体大小差异不超过均值的 20%。
规格	同品种分大中小三个规格		

4 产地包装

4.1 产地包装宜采用塑料周转箱或纸箱，也可采用网袋。塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定，纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

4.2 采收前将包装箱备放在地头，并在箱体上标注生产者信息。采收后将同一等级的蔬菜放在同一包装箱内。气候干燥季节塑料周转箱底部和两个长面要衬上塑料薄膜，防止失水。

5 产地短期存放

5.1 产地存放时间不宜超过 4h。

5.2 如不能及时运走，宜在温度 0℃~2℃，相对湿度 90%以上条件下存放。

6 运输

6.1 普通车运输要注意防晒、保湿和通风，夏天应注意降温，冬天应注意防冻。从采收到集散中心不超过 6 h。

6.2 夏天宜采用冷藏车运输，冷藏车温度控制在 0℃~2℃。外界最高气温低于 10℃时可采用保温车运输。

6.3 装卸车时应轻拿轻放防止机械损伤。

7 检测

7.1 应进行质量检测，并记录。

7.2 污染物限量和农药最大残留限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

8 预冷

8.1 冷库预冷

8.1.1 预冷库温度 0℃~2℃，相对湿度 90%以上。

8.1.2 应将菜箱顺着冷库冷风的流向码放成排，箱与箱之间应留出 5cm 缝隙，每排间隔 20cm，菜箱与墙壁之间应留出 30cm 的风道。菜箱的堆码高度不得超过冷库吊顶风机底边的高度。

8.1.3 预冷应使菜温达到 5℃左右。

8.2 差压预冷

- 8.2.1 预冷库温度 0℃~2℃，相对湿度 90%以上。
- 8.2.2 每预冷批次应为同一种蔬菜。
- 8.2.3 预冷前应将菜箱整齐码放在差压预冷设备通风道两侧，菜箱要对齐，风道两侧菜箱要码平。如预冷菜量小可两侧各码一排，如预冷菜量大可各码两排，堆码高度以低于覆盖物高度为准。
- 8.2.4 应根据不同差压预冷设备的大小，确定每次预冷量。
- 8.2.5 菜箱码好后，应将通风设备上的覆盖物打开，平铺盖在菜箱上，侧面覆盖物要贴近菜箱垂直放下，防止漏风。
- 8.2.6 预冷时打开差压预冷风机，菜温达到 5℃左右即可关闭预冷风机。

9 配送包装方式

- 9.1 包装时应将外皮剥干净，并用刀削除无籽粒部分。配送小包装可采用托盘加透明薄膜、透明薄膜或塑料袋包装；也可用胶带捆扎或整齐码放。
- 9.2 每个包装应标注或者附加标识标明品名、产地、生产者或者销售者名称、生产日期。

10 销售

- 10.1 常温销售柜台应少摆放，随时从冷库取货补充，销售时最好带 2~3 层外皮。
 - 10.2 低温销售温度应控制在 5℃左右。
 - 10.3 不能及时出售的甜玉米，应放置在温度 0℃~2℃，湿度 90%以上贮藏库。
-