ICS 03.220
CCS A80

**4408**

湛江市地方标准

DB4408/T xxx—xxxx

去皮菠萝包装贮运技术规程

Technical regulations for packaging, storage and transportation of peeled pineapple

征求意见稿
2025-5-08

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

|  |  |
| --- | --- |
| 湛江市市场监督管理局 | 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湛江市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：中国热带农业科学院农产品加工研究所。

本文件主要起草人：XXXX。

去皮菠萝包装贮运技术规程

1 范围

本文件确立了去皮菠萝包装贮运程序，规定了人员、场地和设施、包装、标签、贮藏、出库、运输等阶段的管理、操作指示，描述了过程记录追溯方法。

本文件适用于去皮菠萝的包装贮运。

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 4806.1食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

NY/T 4446 鲜切农产品包装标识技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

去皮菠萝 peeled pineapple

以新鲜菠萝为原料，经挑选、清洗、去皮（剔除果眼、修整）、切块（或不切块）、浸洗、沥水、冷藏（或速冻）的可即食或非即食的菠萝产品，包括去皮鲜菠萝和去皮速冻菠萝。

3.2

去皮鲜菠萝 peeled fresh pineapple

冷藏贮藏的去皮菠萝。

3.3

去皮速冻菠萝 peeled frozen pineapple

经速冻、冷冻贮藏的去皮菠萝。

4 人员、场地和设施

4.1 人员要求

操作人员应保持个人卫生，上岗前应经过培训，掌握加工技术及操作技能。入场所前应洗手、更衣、换鞋、戴帽和口罩进入车间。

4.2 场地要求

场所应根据场地特点和生产要求合理布局，生产区与原料库、成品库、生活区分开。应设有供水、排水、清洁消毒、照明等设施。

4.3设施要求

贮藏场所应按产品要求设有冷藏库或冷冻库，不应存放有毒、有害、有异味的物品，远离污染源。

5 包装及标识

5.1 基本要求

每个独立包装500 g或1000 g，或根据客户要求进行包装。包装容器应结实，能承受来自上方容器的压力及贮藏、运输和搬运过程中的挤压和震动。

5.2 包装材料

包装选择应考虑生产、储藏、流通,以及开启、食用及废弃过程的安全性。内包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 30768、GB/T 10004的要求，安全性符合GB 4806.1的要求，使用前应消毒杀菌；外包装采用聚苯乙烯泡沫箱或瓦楞纸箱，聚苯乙烯泡沫箱应符合GB 4806.7的规定，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 标识

5.3.1 应标明产品的品名、产地、生产者、生产日期、保质期、产品质量等级等内容；使用添加剂的,还应当按照规定标明添加剂的名称。

5.3.2标识形式和格式等应符合GB 7718的相关规定。

6 贮藏

6.1 库房准备

贮藏前应对库房、周转箱等进行清洁和消毒杀菌，消毒要使用安全药剂；库房使用前要对设备进行全面检修，确保设备正常运行。产品入库前1～2天应按产品种类不同，冷库调整到0℃～5℃贮藏去皮鲜菠萝，调整到不高于-18℃贮藏去皮速冻菠萝。

6.2 码垛

不同规格、批次的产品应分别堆垛，成品在冷库堆放时,应用塑料垫板垫起，离地不小于10cm高度，离墙不小于30cm距离堆放，堆放高度以外包装箱不变形为宜。

6.3 贮藏管理

6.3.1 应定时观测记录库房温度，维持温度在规定范围内。

6.3.2 定期检查贮藏期间品质变化情况，并根据品质变化情况适时结束贮藏。

7 出库

7.1 出库原则

应遵循先入先出的原则。

7.2出库要求

出库时，去皮菠萝应保持其固有的风味和基本特征。

8 运输

8.1 运输工具

运输车应保持洁净卫生，定期清洁消毒。

8.2 运输要求

8.2.1 运输需提前进行预冷，达到运输所需温度。

8.2.2 去皮冷冻菠萝在运输过程中温度应不高于-18℃，去皮鲜菠萝在运输过程中温度应在0℃～5℃。

8.3 装卸

应适量装载，不应摔、抛及踩踏。

