ICS 67.080.10  
CCS B31

**44**

广东省地方标准

DB44/T 000—XXXX

黄皮采后保鲜与冷链物流技术规程

Code of practice for post-harvest preservation and cold chain logistics of wampee

征求意见稿  
2025-07-09

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

XXXX-XX-XXX 发布

XXXX-XX-XXX 实施

|  |  |
| --- | --- |
| 广东省市场监督管理局 | 发布 |

目  次

[前  言 I](#_Toc203119152)

[1 范围 1](#_Toc203119153)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc203119154)

[3 术语和定义 1](#_Toc203119155)

[4 采收与质量要求 1](#_Toc203119160)

[5 采收后预处理 2](#_Toc203119165)

[6 包装 2](#_Toc203119172)

[7 贮藏 3](#_Toc203119177)

[8 冷链运输 3](#_Toc203119181)

[9 配送与追溯 3](#_Toc203119184)

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。

本文件由广东省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。

黄皮采后保鲜与冷链物流技术规程

1. 范围

本文件确立了黄皮采后保鲜与冷链物流的程序，规定了黄皮[Clausena lansium (Lour. Skeels]果实冷链流通的术语和定义、采收与质量要求、采后预处理、包装、贮藏、冷链运输等阶段的操作指示，描述了配送与追溯方法。

本文件适用于鲜食黄皮。

1. 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 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

GB/T 36088 冷链物流信息管理要求

GB/T 41834 智慧物流服务指南

GB/T 42503 农产品产地冷链物流服务规范

NY/T 692 黄皮

NY/T 1778新鲜水果包装标识 通则

NY/T 4168 果蔬预冷技术规范

NY/T 4285 生鲜果品冷链物流技术规范

1. 术语和定义

NY/T 692、NY/T 4285界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预冷 pre-cooling

果实采收后通过必要的装置和工艺快速去除田间热量，将果实产品温度降至规定要求温度的过程。

3.2

预冷终止温度 final temperature of pre-cooling

预冷终止时黄皮果实的果心温度。

1. 采收与质量要求
   1. 采收成熟度

即采即销的果实宜在八到九成熟时进行采收。

* 1. 采收时间

在满足食用品质的前提下应适时早采，成熟一批采收一批。应选择晴天清晨至早上11点前进行，日照剧烈及雨天不宜采收。

* 1. 采收方法
     + 1. 4.3.1　采收前准备果剪及盛装周转容器，并进行清洁处理。盛装周转容器宜轻便牢固、内侧平滑，内侧要垫以干净的柔软物。
       2. 4.3.2　一律用枝剪采果，严禁用手强硬撕拉扯拽，果穗基部结果母枝长5cm~8cm处剪下。同时剪掉果穗上的枯枝、空果枝和树叶。
       3. 4.3.3　整个采收过程应轻拿轻放，严防机械损伤。
       4. 4.3.4　将摘下的果实装入转运框，于树荫或者阴凉通风的场所暂时存放，严禁在太阳下曝晒，及时运到分选包装场所进行后续处理。
       5. 4.3.5　采收前至少15天内禁止使用任何农药和植物生长调节剂。
  2. 质量要求

果实应具有品种固有的果型、色泽、风味等特征指标，成熟、新鲜、果面洁净完好，无异味、机械损伤和病虫害，符合NY/T 692的规定。果实污染物和农药最大残留量指标应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

1. 采收后预处理
   1. 修整

采收后可根据需求和处理条件修剪成单果或串果。单果果柄长度不宜超过2mm；串果则将影响或破坏穗形、过长的单果枝、小果枝剪除，并清除病虫果、裂果、机械伤果、畸形果、青果、过小果和过熟果等残次果。

* 1. 分级

按照NY/T 692的规定执行。

* 1. 预冷
     1. 预冷温度

应在采收后12 h内进行预冷，预冷终止温度应达到8 ℃左右。

* + 1. 预冷方式

可采用冷库或差压预冷库预冷，不宜用水预冷。预冷后果实果心温度降至8℃左右即可。

* + 1. 预冷记录

预冷过程应记录该批次预冷果实的产地、数量、进出货温度、时间等信息。

1. 包装
   1. 基本要求

应符合GB/T 33129的规定。按照同一产地、同一品种、同一等级和同一成熟度进行包装。

* 1. 内包装

宜采用常规的透气性保鲜袋或保鲜盒。

包装内的支撑物和衬垫物应按照GB/T 33129的规定执行。

* 1. 外包装

应耐挤压、碰撞、摔落。产地外包装可采用周转箱、镂空塑料框、泡沫箱、瓦楞纸箱。

* 1. 包装标识

包装上应明确标明品种、产地、等级、数量或重量等产品信息，符合NY/T 1778的规定。

1. 贮藏
   1. 库房管理

应符合GB/T 42503的规定。

* 1. 贮藏温湿度

对不立即进入电商物流的果实，应入库进行短期贮藏。黄皮最适宜冷藏温度为8 ℃左右，相对湿度90%以上。

* 1. 出库

出库前应检查果实情况，如发现有不符合质量要求的果实，应重新分选包装。出库应遵循“先进先出”原则。

1. 冷链运输
   1. 运输要求

宜采用冷藏车，冷藏车温度4 ℃~8 ℃。采用控温冷链运输时，温度宜为0 ℃~3 ℃。也可采用保温运输和保温加蓄冷剂的运输方式，蓄冷剂应选用食品冷链用蓄冷剂。

* 1. 信息管理

按照GB/T 36088的规定执行。

1. 配送与追溯
   1. 配送

宜使用冷藏车、冷藏箱进行配送。

在搬运和装卸过程中应减少碰撞，不得与有毒、有害、有异味的物品混装。

配送服务的管理与货物交接、配送过程的服务以及物流信息的记录、保存、管理与使用应符合GB/T 41834的规定。

* 1. 追溯

应按照GB/T 28843的要求建立追溯体系。

