



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1129—2017

青椒冷链物流保鲜技术规程

Technical specification of cold chain logistics for green pepper

2017-02-28 发布

2017-07-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社科技教育部提出并归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社济南果品研究院、山东中合果蔬食品有限公司、山东农业工程学院、山东经贸职业学院。

本标准主要起草人：李继兰、宋焯、魏雯雯、冯建华、吕平、贾连文、姜桂传、杨相政、郁网庆、张为宏、于辉、高中玖。

青椒冷链物流保鲜技术规程

1 范围

本标准规定了青椒采收、产品质量、分级、预冷、包装与标识、冷藏、出库、运输和销售等要求。
本标准适用于青椒的冷链物流。

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
NY/T 944 辣椒等级规格
SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识

3 要求

3.1 采收

3.1.1 采收时间

宜在晴天早上或傍晚温度较低时采收,应避免有露水时、雨天、雨后和晴天正午高温采收。

3.1.2 采收成熟度

具有该品种(品系)成熟时的固有色泽,果实充分膨大、肉质厚实、表面有光泽、呈绿色(未转红)时采收。

3.1.3 采收方式

宜采用剪刀将果柄剪断,或轻旋果实使果柄脱离植株。

3.1.4 采收容器

宜选用抗压强度大,饰以柔软内衬的周转箱、筐。

3.2 产品质量

3.2.1 品质要求

青椒产品应新鲜洁净、色泽正常,无畸形、腐烂、病虫害及机械伤害。

3.2.2 安全指标

应符合 GB 2762 和 GB 2763 中的规定。