

ICS 67.040
X 08
备案号:49730—2016

DB31

上海市地方标准

DB31/T 985—2016

黄桃冷链物流技术规程

Technical regulations for cold-chain logistics of yellow peach
(*Prunus persica* (L.) Batsch)

2016-05-10 发布

2016-08-01 实施

上海市质量技术监督局 发布

上海市地方标准

黄桃冷链物流技术规程

DB31/T 985—2016

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2017年4月第一版

*

书号: 155066·5-0560

版权专有 侵权必究

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由上海市农业科学院提出。

本标准由上海市园艺标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：上海市农业科学院、金山区林业站、上海锦光黄桃种植专业合作社、上海枫锦果蔬种植专业合作社、上海光明食品集团长江总公司瑞华果园。

本标准主要起草人：叶正文、周慧娟、苏明申、杜纪红、王忠、王亚林、邱金荣、孙希洲、葛志刚、陆志兴。

黄桃冷链物流技术规程

1 范围

本标准规定了黄桃的采收、分级、预冷、包装、贮运、货架期及抽检方法。
本标准适用于上海地区种植的黄桃品种冷链物流技术操作。

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/T 8855—2008 新鲜水果和蔬菜 取样方法
GB 9685—2008 食品容器、包装材料用添加剂使用卫生标准
GB/T 12456—2008 食品中总酸的测定
GB/T 24400—2009 食品冷库 HACCP 应用规范
NY/T 2637—2014 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
DB31/T 877—2015 上海果品等级 桃

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 黄桃

蔷薇科李属桃亚属普通桃中果肉和果皮金黄色、肉质厚、多汁、近核处微带红色、粘核、甜多酸少的一类桃,为鲜食与加工兼用类型桃。分为早熟、中熟、晚熟品种,代表品种为“锦香”“锦绣”“锦园”“锦花”。

3.2 冷链物流

果品在产地初加工、贮藏、运输、销售及消费前的各个环节始终处于规定低温环境下的系统工程。

3.3 可采成熟度

果实和果核已充分长大,从果顶开始绿色明显减退,呈淡绿色转淡黄色,果面丰满,着色面积达60%以上,可溶性固形物达10%以上,为黄桃的可采成熟度。

3.4 生理成熟度

果实在生理上充分成熟,果实底色的绿色大部分褪尽,呈现该品种应有的底色(果底金黄色),着色面积100%,表现出品种应有的外观和风味,为黄桃的生理成熟度。

3.5 热激处理

将果实置于温度为40℃~45℃的热空气环境中,杀死或抑制病原菌的活力,抑制酶的活性,达到