



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 16870—2009/ISO 4186:1980  
代替 GB/T 16870—1997

---

## 芦笋 贮藏指南

Asparagus—Guide to storage

(ISO 4186:1980, IDT)

2009-11-15 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准等同采用 ISO 4186:1980《芦笋 贮藏指南》(英文版),其技术内容与 ISO 4186:1980 一致。为便于使用,本标准对 ISO 4186:1980 做了下列编辑性修改:

- “本国际标准”一词改为“本标准”;
- 删除了 ISO 4186:1980 的引言;
- 将 ISO 4186:1980 的表述改为适用于我国的表述;
- 将 ISO 4186:1980 中列入引用标准,实际上未引用的一项 ISO 标准的对应我国标准列入了参考文献。

本标准代替 GB/T 16870—1997《芦笋 冷藏技术》。本标准与 GB/T 16870—1997 的区别:本标准等同采用 ISO 4186:1980,删除了原有对 ISO 4186:1980 中修改的内容。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准由中国商业联合会商业标准中心起草。

本标准主要起草人:李祥波、刘振宇、靳晓蕾。

# 芦笋 贮藏指南

## 1 范围

本标准规定了保存芦笋的条件及达到条件的办法。  
本标准适用于贮藏后的芦笋直接消费、生产加工。

## 2 采收条件和入库

### 2.1 采收

芦笋应按相关产品标准质量要求,适时采收。

### 2.2 适用于贮藏的质量特性

用于贮藏的芦笋应新鲜、洁净、完好、坚实、光滑、无伤痕和可见的病虫害。笋尖或顶部应闭合。  
白芦笋嫩茎应呈均匀白色。

因品种不同,芦笋的顶部或者尖端,有时甚至嫩茎都可能是白色,浅黄色或者淡紫色。绿色芦笋的嫩茎应为均匀的绿色。

### 2.3 入库

芦笋应无泥土和杂质,必要时可清洗。采收之后应尽快入库。在主要技术条件允许的范围内,入库前宜进行预冷,使芦笋从田间温度冷却到 7 ℃。这是低温贮藏的一个过渡温度。使用冷水或冰水可以达到有效的预冷;但是芦笋在水中浸泡时间不应超过 1 h。

贮藏前,应把没有捆扎的芦笋码放在包装箱里(例如,12 kg 嫩茎应放在 15 kg 容量的包装箱里)。

## 3 适宜的贮藏条件

### 3.1 温度

贮藏条件不适宜,芦笋容易受到伤害,应重视冷库的温度和贮藏时间。

芦笋最适宜的贮藏温度为 1 ℃~2 ℃,建议最低温度是 1 ℃,因为温度的波动可能达到 0.5 ℃,并且实际经验表明,嫩芽在低于 0.5 ℃贮藏时可能受损。

如果预期的贮藏时间是 10 d 或者更短,芦笋在 0.5 ℃的温度下可以成功的保存。但是,在这个温度下,贮藏期不应超过 10 d,因为有可能受损。

### 3.2 相对湿度

相对湿度应保持在 90%~95%。

### 3.3 空气流通

包装箱及其堆码方式应便于空气流通,以保证温度和相对湿度的稳定和均匀,应符合 3.1 和 3.2 的要求。

### 3.4 贮藏期

芦笋贮藏的时间越短越好。依据品种、质量和温度,贮藏期应为 10 d 到 20 d(包括冷藏运输时间和销售所需时间)。