

ICS 65.020

CCS B 00

T/OTOP

团 体 标 准

T/OTOP XXXX—2024

地理标志产品 乌海鲜食葡萄生产技术规程 第 5 部分：贮藏与运输

Product of geographical indication-technical regulations for the production of Wuhai
table grape

Part 5: Storage and transportation

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

中国民族贸易促进会 发布

目 次

前 言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	1
4.1 采收要求	1
4.2 贮前准备	1
4.3 冷藏管理	2
4.4 运输条件	2

前 言

T/OTOP XXX-2024《地理标志产品 乌海葡萄生产技术规程》分为5个部分：

- 第1部分：产地与建园环境；
- 第2部分：苗木繁育与管理；
- 第3部分：种植与果园管理；
- 第4部分：产品质量与分级；
- 第5部分：贮藏与运输；
- 第6部分：包装与标志；
- 第7部分：产品可追溯。

本部分为T/OTOP XXX-2024的第5部分。

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XXXXXX提出。

本文件由XXXXXX归口。

本文件起草单位：……。

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

地理标志产品 乌海葡萄生产技术规程 第5部分：贮藏与运输

1 范围

本文件规定了乌海葡萄生产技术规程贮藏与运输的术语和定义、采收要求、贮前准备、冷藏管理和运输条件。

本文件适用于乌海葡萄的贮藏与运输。

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/T 1686 鲜食葡萄冷藏技术

GB/T 8559 苹果冷藏技术

3 术语和定义

GB/T 1686、GB/T 8559确定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 采收要求

葡萄应适时采收。采收成熟度可依据葡萄的可溶性固形物含量（宜大于15%）、生育期、生长积温、种子的颜色或有色品种的着色深浅等综合确定。葡萄采收应在早晨露水干后或下午三时以后、气温凉爽时进行。不宜在阴天、雾天、雨天、烈日曝晒下采收。

4.2 贮前准备

4.2.1 库房消毒

选择食品卫生法规定允许使用的消毒剂对库房进行消毒。常用消毒杀菌方式有：库房消毒烟雾剂进行熏蒸；4%漂白粉溶液进行喷洒消毒或用0.5%~0.7%过氧乙酸溶液进行喷洒消毒；臭氧发生器消毒，按照每100 m³容积5 g/h的臭氧发生量，配备臭氧发生器，库内臭氧浓度达到10 mL/L左右。清洁、消毒后，应打开库门通风。

4.2.2 分级

清洁、消毒后，应打开库门通风。参照《地理标志产品 乌海葡萄生产技术规程 第5部分：产品质量与分级》进行。分级时要轻拿轻放，尽量减少机械损伤。

4.2.3 包装

外包装通常宜采用有多孔塑料箱、纸箱和泡沫箱。内衬塑料袋采用聚乙烯袋和无毒聚氯乙烯袋两种。对二氧化硫耐受性较高且耐高湿品种，可使用聚乙烯袋。两种包装袋厚度均为0.02 mm~0.03 mm为宜；葡萄在包装箱内单层摆放，包装箱高度一般在12 cm左右，装量不超过10 kg，以5 kg以内为宜。

4.2.4 预冷

采后立即对葡萄进行预冷，暂不能进行预冷的，需把葡萄放置在阴凉通风处，但不得超过24 h，预冷时将打开箱盖及包装袋，温度可在-2 ℃~0 ℃。为实现快速预冷，应在葡萄入储前3 d开机，空库降温至-2 ℃。另外，入储葡萄要分批入库，避免集中入库导致库温骤然上升和降温困难。

4.2.5 入库堆码

入库葡萄箱要按品种和不同入库时间分等级码箱，以不超过200 kg/m³的贮藏密度排列。一般纸箱依其抗压程度确定堆码高度，多为5层~7层，垛间要留出通风道。入满库后应及时填写货位标签，并绘制平面货位图。

4.3 冷藏管理

4.3.1 温度管理

应控制在-1 ℃~0 ℃。在整个冷藏期间要保持库温稳定，波动幅度不超过±0.5 ℃，测定方法可参照GB/T 8559。测温仪器的精度要求为±0.2 ℃。

4.3.2 湿度管理

贮藏期间库房内相对湿度保持在90%-95%。测湿仪器的精度要求为±5%。

4.3.3 贮期通风换气

为确保库内空气新鲜，要利用夜间或早上低温时进行通风换气，但要严防库内温、湿度的波动过大。

4.3.4 质量管理

定期检查葡萄贮藏期间的质量变化情况，如发现霉变、腐烂、裂果、二氧化硫伤害、冻害等变化，要及时销售。

4.4 运输条件

田间采摘到库房的运输宜选用规则箱体，箱体内应铺垫缓冲材料防止果蔬磕碰损伤。采用田间行走的运输车或轨道进行运输。

其他运输尽量选择减震好的运输工具。运输前，装车要摆实、绑紧，层间加上隔板，防止颠簸摇晃使果实受损伤。

尽量减少或避免运输环节产生的机械伤。