

ICS XXXX
Z XXX

团 体 标 准

T/SMLIA XXXX—2021

猕猴桃保鲜储存运输规范

Specification for storage and transportation of Kiwifruit

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX实施

三明市物流行业协会 发布

目 录

| | |
|-------------------|---|
| 前 言 | 2 |
| 猕猴桃保鲜储存运输规范 | 3 |
| 1. 范围 | 3 |
| 2. 规范性引用文件 | 3 |
| 3. 术语和定义 | 4 |
| 3.1 猕猴桃 | 4 |
| 3.2 品种 | 4 |
| 4. 质量要求 | 4 |
| 5. 入库准备 | 5 |
| 5.1 库房要求 | 5 |
| 5.2 挑选 | 5 |
| 5.3 包装 | 5 |
| 5.4 入库堆垛 | 5 |
| 6 出库、包装与运输 | 5 |
| 6.1 出库 | 5 |
| 6.2 分选和包装 | 5 |
| 6.3 运输 | 6 |

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由三明市物流行业协会提出并归口。

本标准起草单位：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

本标准主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

猕猴桃保鲜储存运输规范

1. 范围

本标准规定了猕猴桃果实的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、包装、标志及贮藏与运输。

本标准适用于猕猴桃。

2. 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 1487 食品中辛硫磷农药残留量的测定方法

GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB/T 13607 苹果、柑桔包装

GB/T 7332 食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留

的测定

SB/T 10090 鲜桃

SB/T 10091 桃冷藏技术

3. 术语和定义

SB/T 10090 的定义以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 猕猴桃 *Actinidia chinensis* Planch

猕猴桃为雌雄异株的大型落叶木质藤本植物。雄株多毛叶小，雄株花也较早出现于雌花；雌株少毛或无毛，花叶均大于雄株。花期为5—6月，果熟期为7—11月。果形一般为椭圆状，早期外观呈黄褐色，成熟后呈红褐色，表皮覆盖浓密绒毛，果肉可食用，其内是呈亮绿色的果肉和一排黑色或者红色的种子。是不耐贮运的一类桃。

3.2 品种

早熟品种：七月份成熟果实

中熟品种：一般为九月份至十月份成熟果实

晚熟品种：十一月份成熟果实

4. 质量要求

贮藏用猕猴桃应具有该品种固有的果形、硬度、色泽和风味等特性，果面洁净，无机械伤，无病虫害危害，无外来杂质。

5. 入库准备

5.1 库房要求

贮藏前应对库房和储藏用具进行彻底的清扫（清洗）和消毒，并通风晾干。检修仓库所有的设备。在入库前 2d~3d 开机降温，使库温降至 0℃ 左右。

5.2 挑选

必须按照质量要求进行区分选择，剔除病虫害、残次果，挑选操作人员应戴软质手套，避免果实的机械损伤。

5.3 包装

应选用洁净、有隙的塑料箱或木箱包装。每箱 5kg~10kg。

5.4 入库堆垛

包装后的猕猴桃应放冷库进行贮存，垛的走向、排列方式应与库内空气循环方向一致，垛底加 10 cm~20 cm 的垫层（适用木制或塑料制托盘等）。每垛应标明品种、来源、采收及入库时间、果实质量等。

6 出库、包装与运输

6.1 出库

出库时的猕猴桃应保持该品种应有的风味、果实硬度应不低 $J_4 \text{ kg/cm}^2$ 。当外界气温超过 20℃ 时，出库后应在 10P~15 P 环境条件下回温 12h，然后再进行分选和包装处理，

6.2 分选和包装。

运输和销督前应进行分选,贴商标和销售包装。分选时挑除软烂果。

6.3 运输

短距离运输(500km 以下)常温运输即可,中远距离(500 km 以上)运输销售的猕猴桃宜采用低温(0℃~5℃)运输。低温运输的猕猴桃在出库时不需要回温处理。