ICS 67.080.20
CCS B 31

DB21

辽　宁　省　地　方　标　准

DB XX/T×××—××××

樱桃番茄贮运保鲜技术规程

Technical regulation of cherry tomato storage and transportation

××××-××-××发布　　××××-××-××实施

辽宁省市场监督管理局　发布

前　　言

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。

本文件由辽宁省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：沈阳农业大学、辽宁省农业发展服务中心、沈阳市农业综合行政执法队、辽宁奉天检测技术有限公司、丹东北国之春农业科技有限公司。

本文件主要起草人：赵金、杨强、李斌、王爱德、司旭、徐涛、姜爱丽、宋诗月、谭海龙、马冠群、林诚隆、杨远、杜方、王洪安。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅（沈阳市和平区太原北街2号），联系电话：024-23447862。

文件起草单位通讯地址：沈阳农业大学（沈阳市东陵路120号），联系电话：024-88487135；辽宁省农业发展服务中心(沈阳市皇姑区辽河街60号)，联系电话：024-24208733；沈阳市农业综合行政执法队（沈阳市和平区中山路229号），联系电话：024-82703878；辽宁奉天检测技术有限公司（沈阳经济技术开发区开发二十三号路20-2号），联系电话：024-8691666；丹东北国之春农业科技有限公司（丹东市元宝区炮守营村张家沟111-1号），联系电话：0421-8127856。

樱桃番茄贮运保鲜技术规程

1 范围

本文件规定了樱桃番茄贮运保鲜技术的基本要求以及贮运前准备和贮藏运输保鲜等内容。

本文件适用于樱桃番茄贮运保鲜。

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 2762 食品中污染物限量
GB 2763 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
GH/T 1193 番茄
NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 采收与质量要求

4.1 采收

4.1.1 采收时间

在晴天，午间气温较高，室外温度 0℃以上时采收。若夏季采收，宜在清晨或傍晚气温较低时采收，避开雨雾天及高温天气。采收前两天不宜灌水。采收时，果实红面应占九层以上，果皮光滑，果胶充实，果肉富有弹性，可溶性固形物含量不宜低于 8%。

4.1.2 采收方法

人工采收，采摘时用番茄剪沿果柄根部轻轻剪下，果柄不应露出果面，轻摘轻放，避免机械伤害。采收用提篮或提桶要求干净卫生，无污染，用布或其他比较软的物品垫在篮或其他工具底部。

4.2 质量要求

应保持樱桃番茄新鲜、清洁、完好，具有该产品应有的特征。樱桃番茄产品的污染物应符合 GB 2762 规定，农药的最大残留限量应符合 GB 2763 规定。

5 贮前准备

5.1 分级

采收后，剔除有机械损伤、裂果、软化、老化、枯萎、病虫害和畸形的果实，按照GH/T 1193的番茄等级要求进行分级。

5.2 包装

挑选分级的过程宜在阴凉通风处，按照同一产地、同一品种、同一等级、同一批次装箱。外包装宜选用瓦楞纸箱或塑料周转箱。瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定，塑料周转箱符合GB/T 5737的规定。内包装宜选用聚乙烯薄膜袋。聚乙烯薄膜袋应符合GB 4806.7的规定。外包装上应标注产地、品种、等级、净含量等标志，标识应符合NY/T 1778的规定。

5.3 预冷

采收后宜在 6h 内，用自然冷源或机械冷风迅速除去田间热。预冷前 1d～2d，应提前开机将预冷库房温度降至 2℃～3℃，在 24h 内使果实中心温度尽快预冷至 2℃～3℃。经敞口预冷后，扎紧袋口，入库贮藏。

6 贮藏

6.1 冷库准备

贮藏前对库房、包装容器、工具等进行清洁，按GB/T 29372要求消毒处理，消毒24h～48h后进行通风。入库前，应提前开机将库房温度降至2℃～3℃。

6.2 入库

包装好的果实分批入库。库内堆码方式按照GB/T 29372的规定执行。

6.3 贮藏管理

6.3.1 温湿度

贮藏适温应为2℃～3℃，贮藏过程保持库温稳定，库内温度变化不易超过±1℃，适宜相对湿度为85%～90%。

6.3.2 通风换气

选择室外温度与库温接近时间段，在通风换气时，防止库内温度有较大的波动。冷藏库每4d通风换气1次，垛间风速宜为0.25m/s～0.35m/s。

6.3.3 抽检

每3d进行一次抽检，取样方法参照GB/T 8855。当果实硬度下降，可溶性固形物降低，甚至出现霉烂果实时，应及时出库。

6.3.4 贮藏期限

在2℃，相对湿度为85%～90%时，贮藏不超过14d；在7℃，相对湿度为85%～90%时，贮藏不超过7d。

7 运输

7.1 出库

出库时果皮光滑、新鲜、硬实、色泽良好。果实无明显的失水、变软，基本保持其固有的风味。

7.2 运输要求

7.2.1 运输方式

采用非控温短途运输方式时，应采用篷布或覆盖物遮盖，并根据天气情况做好相应的散热、防热、防冻、防雨等措施。采用冷链长途运输方式时，应选择半熟期果实，冷藏车内温度应控制在6℃～8℃。

7.2.2 注意事项

运输行车清洁卫生，尽量平稳，减少颠簸和剧烈震荡，轻装轻卸，码垛要稳固。严禁与有毒有害、有异味易发霉的物品混运或装载。

8 记录

8.1 贮藏记录

记录樱桃番茄果实产地、批次、库房消毒、入贮时间、出库时间，定时记录贮藏温度、湿度。贮藏记录保存二年。

8.2 运输记录

详细记录樱桃番茄的品种、产地、规格、等级、数量、产品流向、运输时间、温湿度参数等相关数据，并保留相应的单据，应做到产品、标签、单据相符。