ICS 67.680.10
CCS B 31

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB 21/T×××—××××

豌豆苗采收贮运技术规程

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（本稿完成日期：2023.4.11）

××××-××-××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、建昌县兴源芽苗菜生产基地、丹东北国之春农业科技有限公司、沈阳市福广种植专业合作社。

本文件主要起草人：赵金、束弛、刘夏、李斌、王爱德、李梦丽、杨远、杜方、王洪安、曹福茂。

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：沈阳农业大学食品学院（沈阳市沈河区东陵路120号），联系电话：024-88487135。

豌豆苗采收贮运技术规程

1 范围

本文件规定了豌豆苗的采收、预冷、包装、入库、贮藏、运输等技术要求。

本文件适用于豌豆苗的采收贮运。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 29372-2012 食用农产品保鲜贮藏管理规范

GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

豌豆苗 pea seedlings

在水培条件下生长的豌豆苗。

4 采收

4.1 采收时期

芽苗翠绿色，柔嫩鲜亮，整齐一致，株高 10cm～15cm。宜采前 2d～3d 散射光均匀照射，对豌豆苗进行绿化，光照强度控制在 2000Lux～3000Lux。

4.2 采收方法

人工采收，从豌豆苗梢部 7cm～10cm 处剪割。采收后，剔除有机械损伤、老化、枯萎、病虫害豌豆苗。轻拿轻放整齐一致摆放于塑料周转箱，每箱表面覆盖布毡，填写采收标签。塑料周转箱质量应符合 GB/T 5737 的规定。

5 预冷

按照 GB/T 33129-2016 中第 4 章的要求进行预冷库预冷,使中心温度快速降至 4℃左右，预冷过程中采取适当加湿措施，预冷后及时贮藏。

6 包装

产品应按照同一品种、同一组批进行包装。按照要求，可采用塑料盒或周转箱等进行包装。所采用的塑料包装用品应符合GB 4806.7的规定，周转箱应符合GB/T 5737的规定，标签应符合GB 7718的规定。

7 入库

7.1 冷库准备

冷库应通风良好、清洁卫生，定期消毒，有防霉、防鼠、防虫设施。贮藏前对库房、包装容器、工具等进行清洁，消毒处理应符合GB/T 29372-2012中第5章的规定。入库前，将冷库温度降至2℃～3℃。

7.2 入库

包装好的豌豆苗分批入库。库内堆码整齐，与墙面距离不小于30cm，与地面距离不小于10cm，与库顶不小于50cm。产品不应与有毒、有害、有异味，易挥发、易腐蚀等物品贮存在同一库房。

8 贮藏

8.1 贮藏条件

贮藏温度2℃～3℃，库内温度变化不宜超过±1℃，相对湿度保持在90%～95%，每2d通风换气一次。

8.2 贮藏期限

在2℃～3℃，相对湿度为90%～95%时，贮藏不宜超过5天。

8.3 抽检

每日对库内豌豆苗检查，并及时清理品质不合格产品。

9 运输

9.1 出库

遵循先进先出原则，出库过程快速有序，避免对库温造成影响。

9.2 运输

采用冷链运输，冷藏车温度应控制在4℃～7℃，其他应符合GB/T 33129-2016中第5章的规定。

10 记录

记录豌豆苗批次、库房消毒、入库时间、出库时间、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。记录档案保存二年以上。