

ICS 67.080.01
B 31
备案号: 60745-2018

DB11

北 京 市 地 方 标 准

DB11/T 1568—2018

草莓采收贮运及冻藏技术规范

Technical specification for harvest, cold and freezing
storage, transportation of strawberries

2018-09-29 发布

2019-01-01 实施

北京市质量技术监督局

发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 采收.....	1
4 鲜食草莓.....	2
5 冻藏草莓.....	2
6 运输.....	2

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009规则起草。

本标准由北京市农业局提出并归口。

本标准由北京市农业局组织实施。

本标准起草单位：北京农业质量标准与检测技术研究中心、北京市昌平区农业技术推广站、河北大可生物科技股份有限公司、北京市林业果树科学研究院、北京天翼生物工程有限公司。

本标准主要起草人：冯晓元、王蒙、齐长红、陈国芳、王宝刚、王君梅、姜楠、韦迪哲、李文生、田晓琴、马帅。

草莓采收贮运及冻藏技术规范

1 范围

本标准规定了草莓采收、冷藏、冻藏及运输等环节技术要求。
本标准适用于北京地区鲜食草莓或冻藏草莓。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
GB/T 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存
GB/T 30134 冷库管理规范
NY/T 1789 草莓等级规格

3 采收

3.1 质量要求

- 3.1.1 基本要求符合 NY/T 1789 规定。
- 3.1.2 无腐烂果、地熏果、褐变果，无杂质。
- 3.1.3 果实的污染物和农药残留量应符合 GB 2762、GB 2763 的相关规定。

3.2 成熟度

- 3.2.1 近距离运输及用于冻藏时，应采收具有该品种典型特征的 80%以上着色的果实。
- 3.2.2 远距离运输或需短期贮藏时，应采收具有该品种典型特征的 80%~90%着色的果实。

3.3 采收时间

- 3.3.1 草莓采收宜在气温较低时进行。
- 3.3.2 采收时果面应干爽。

3.4 采收方式

- 3.4.1 草莓宜用手持果柄掐断或用专用工具采收。
- 3.4.2 草莓宜保留完整的萼片，果柄长度小于 1 cm（有特殊需求除外）。

4 鲜食草莓

4.1 分级

草莓采摘后，应在0℃～18℃进行分级，操作要求按NY/T 1789的相关规定执行。

4.2 包装

4.2.1 草莓分级后应装入洁净、无毒容器内，底部宜垫柔软缓冲物。果实应码放整齐，避免挤压损伤。

4.2.2 包装容器应符合GB/T 6543或GB 9689的要求。

4.2.3 包装标识应符合NY/T 1778的有关规定。

4.3 预冷

4.3.1 草莓采后宜在2h内进行预冷。

4.3.2 入贮前库温应降温至0℃～5℃。草莓应分批入库。

4.3.3 若短距离运输且无需贮藏时，预冷至果实中心温度达到8℃～10℃。

4.3.4 若长距离运输或需贮藏时，预冷至果实中心温度达到0℃～5℃。

4.4 堆码

装草莓的容器应牢固码放托盘上，托盘间应有空隙，不应紧靠墙壁、屋顶或与地面直接接触，并预留人行及出入通道。具体要求应符合GB/T 30134的规定。

4.5 贮藏温度湿度

草莓贮藏温度应在0℃～2.5℃。空气相对湿度应在90%～95%。

5 冻藏草莓

5.1 预处理

5.1.1 应使用不锈钢材质工具，切除果柄和萼片。

5.1.2 应去净果柄、萼片、毛发、金属等杂质。

5.1.3 应彻底清除泥沙、尘土等，清洗完毕用20mg/L～30mg/L的次氯酸钠溶液消毒，消毒后再用流动清水冲洗干净、沥干。

5.2 速冻

应在-37℃以下进行冻结，并做到无粘连、无结块、无冰衣。

5.3 挑选

剔除破碎果等不合格品及异物。

5.4 入库冻藏

5.4.1 库温应保持-20℃±2℃之间。

5.4.2 不应与其它有挥发性气味或海产品等腥味冻藏品混藏。

6 运输

6.1 鲜食草莓

- 6.1.1 出库后，宜采用冷藏车、保温车等运输。
- 6.1.2 冷藏运输温度宜控制在 0 ℃ ~ 5 ℃，最高温度≤10 ℃，运输时间≤2 d。
- 6.1.3 冷藏运输应符合 GB/T 24616 相关规定。

6.2 冻藏草莓

- 6.2.1 运输厢内温度应保持-18 ℃以下。
 - 6.2.2 不应与其它有挥发性气味或海产品等腥味冻藏品混运。
-