



# 中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1342—2021

---

## 百香果冷链流通技术规程

Technical code of practice for cold-chain circulation of passion fruit

2021-07-07 发布

2021-10-01 实施

---

中华全国供销合作总社 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。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国果品标准化技术委员会贮藏加工分技术委员会(SAC/TC 501/SC 1)归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社济南果品研究院、广东聪明人集团有限公司、广西宏邦食品有限公司、山东天利源新型材料有限公司、中国农业科学院农产品加工所、长融汇通(天津)食品科技研发有限公司、中国标准化研究院、福建省龙岩市新罗区农业农村局、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、山东建筑大学。

本文件主要起草人：魏雯雯、王达、林琼、杨相政、周成长、黎庆宏、贾连文、郁网庆、连欢、陈登飘、边继庆、杜伟、李喜宏、陈于陇、边帅、席兴军、张文斌、王强。

# 百香果冷链流通技术规程

## 1 范围

本文件规定了百香果(*Passiflora edulis* Sims)采收、分级、预冷、包装、贮藏、出库、标签标识、运输、销售等冷链流通环节技术要求。

本文件适用于鲜食百香果的冷链流通。

## 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 22918 易腐食品控温运输技术要求
- GB/T 30134 冷库管理规范
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
- NY/T 491 西番莲

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 采收

### 4.1 采收时间

宜选择晴天低温时段采收,避免雨天、雾天或雨后以及有露水时采收。

### 4.2 成熟度

根据果实冷链流通时间确定适宜的采收成熟度,分批采收,适宜采收成熟度按照表 1 执行,成熟度判定指标见附录 A。

表 1 百香果流通适宜采收成熟度

贮运流通时间	采收成熟度
即采鲜销	十成熟
短时间贮运(≤15 d)	九成熟
长时间贮运(15 d~30 d)	八成熟