



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1191—2020

代替 GH/T 1191—2017

叶用莴苣(生菜)预冷与冷藏运输技术

Pre-cooling and refrigerated transport technology for leaf lettuce

2020-12-07 发布

2021-03-01 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。

本文件代替 GH/T 1191—2017《叶用莴苣(生菜)预冷与冷藏运输技术》。与 GH/T 1191—2017 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 增加了术语与定义部分(见第 3 章);
- 更改了采前的控水时间要求(见 4.1,2017 年版的 3.1);
- 增加了冷藏运输收发货标志和包装要求(见第 5 章);
- 增加了预冷一般要求、预冷方式、预冷前准备、堆码、预冷技术条件、出库等规定和技术要求(见第 7 章);
- 增加了压差预冷方式和技术条件(见 6.2、6.5.2);删除了强制通风预冷方式(见 2017 年版的 5.2.2);
- 更改了真空预冷和冷库预冷技术条件(见 6.5.1、6.5.3,2017 年版的 5.2.1、5.2.3)
- 更改了冷藏运输条件要求(见 7.1,2017 年版的 6.1);增加了运输工具技术要求(见 7.2);
- 更改了冷藏运输管理要求(见 7.4,2017 年版的 6.4);
- 更改了运输期限要求(见 7.5,2017 版的 6.5)。

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、山东大学、灵武市左东农业产销专业合作社、山东小鸭冷链有限公司、天津盛天利材料科技有限公司、山东建筑大学、北京市农林科学院、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、华春新能源股份有限公司、江苏大学、华中科技大学。

本文件主要起草人:王达、魏雯雯、杨相政、贾连文、李喜宏、王强、郁网庆、赖艳华、左东、马海乐、江红阳、胡朝龙、邵双全、陈玉陇、吴茂玉、贾斌广、刘升、李继兰、张会。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SB/T 10287—1997;
- GH/T 1191—2017。

叶用莴苣(生菜)预冷与冷藏运输技术

1 范围

本文件规定了叶用莴苣(生菜)采后预冷与冷藏运输过程的采收与质量要求、包装与标识、预冷和冷藏运输条件等技术要求。

本文件适用于鲜食叶用莴苣(生菜)的预冷与冷藏运输。

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 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 8559 苹果冷藏技术
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB/T 25871 结球生菜 预冷和冷藏运输指南
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
- GH/T 1239 果蔬风冷预冷装备
- SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识
- SB/T 10928 易腐食品冷藏链温度检测方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预冷 precooling

果蔬等产品采后迅速去除田间热,使其达到目标温度的过程。

3.2

冷库预冷 cold room precooling

在冷库中采用风机将冷空气在果蔬或果蔬包装表面循环流动,使果蔬与冷空气进行热交换的冷却方式。

3.3

开孔包装箱 venting container

一种相对两侧具有特定开孔形式、数量,用于盛装果蔬等产品的包装箱。

3.4

压差预冷 forced air precooling

通过对开孔包装箱进行特殊码垛,利用压差装置在包装箱的两侧造成压力差,使冷空气强制从外包装箱内部通过与箱内果蔬等产品进行强制对流换热的冷却方式。