ICS 67.680.10

CCS  B31

|  |
| --- |
|  |

DB21

辽宁省地方标准

DB XX/T×××—××××

|  |
| --- |
|       |

芽菜采收贮运技术规程——豌豆苗

Technical specification for harvesting, storage and transportation of sprouts——pea sprout

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

标准发布单位发布

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、葫芦岛芽苗菜生产基地。

本文件主要起草人：赵金、李斌、王爱德、李梦丽、刘姝婷、王亦宁、司旭、杨远、杜方。

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；葫芦岛芽苗菜生产基地（葫芦岛市连山区），联系电话：0429-8916238。

芽菜采收贮运技术规程——豌豆苗

1. 范围

本标准规定了豌豆苗的采收、分级、包装、预冷、入库、贮藏期管理、运输、记录要求。

本标准适用于豌豆苗菜的采收贮运。

1. 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食品中污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 22556-2008 豆芽卫生标准

GB/T 2828.1-2012 计数抽样检验程序

GB/T 29372-2012 食用农产品保鲜贮藏管理规范

GB/T 5737 食品塑料周转箱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 872-2004 芽菜

DB22/T 948.8-2001 无公害芽菜类蔬菜生产技术规程

1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义

1. 采收

4.1 采前绿化

采前对豌豆苗进行绿化，要求符合DB22/T 948.8-2001 豌豆苗绿化规定。

4.2 采收质量

芽苗翠绿色，柔嫩鲜亮，整齐一致，株高10cm～15cm。豌豆苗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。微生物指标应符合相应的卫生标准和GB 22556 的规定。

4.3 采收方法

人工采收，从芽苗梢部7cm～8cm处剪割。轻拿轻放整齐一致摆放于塑料周转箱，单箱苗菜重量上限5kg，每箱表面覆盖布毡，正确填写采收标签。塑料周转箱符合GB/T 5737规定。

1. 分级

采收后，剔除有机械损伤、老化、枯萎、病虫害芽苗，按照NY/T 872-2004 白芽菜等级要求分级。

1. 预冷

采用机械冷风预冷,使中心温度快速预冷至4℃～7℃，预冷过程中采取适当加湿措施，预冷后及时贮藏。

1. 包装

产品应按照同一品种、同一组批、同一等级进行包装；小包装采用塑料盒包装建议净重0.1 kg/盒～0.2 kg/盒，以植株头尾一致摆放。装好的盒子整齐摆放于周转箱。所采用的塑料包装用品符合GB 4806.7食品接触用塑料材料及制品要求。执行GB 7718预包装食品标签通则。净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；散包装入清洗消毒完的周转箱，箱底及四周应内衬专用纸。单箱上限5kg，应立即贮藏。

1. 入库

8.1 冷库准备

选用冷库贮藏，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，消毒处理符合GB/T 29372消毒要求，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℃～4℃。

8.2 入库

包装好的芽菜分批入库。库内堆码方式按照GB/T 29372的规定执行。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。

1. 贮藏期管理

9.1 贮藏条件

温度2℃～4℃，贮藏过程保持库温稳定，库内温度变化不易超过±1℃，相对湿度85%～90%，注意通风换气，宜选择室外温度与库温接近时间段，防止库内温度有较大的波动。

9.2 贮藏期限

在2℃，相对湿度为85%～90%时，贮藏不超过8d；在7℃，相对湿度为85%～90%时，贮藏不超过6d；

在15℃常温下贮藏不超过2d。

9.3 抽检

按照GB/T 2828.1的规定，每日对库内菜苗抽检，并及时清理品质不合格菜品。

1. 运输

10.1 出库

遵循先进先出原则，并做好详细记录（产地、规格、等级、贮藏时间、出库数量及时间等信息）。 出库过程快速有序，对在库产品贮藏环境不造成明显影响。

10.2 运输

10.2.1采用冷链运输，设备完备正常，货舱清洁卫生，无毒害。

10.2.2装货前货舱预冷至温度2℃～7℃，相对湿度85%～90%。要求轻装轻卸，舱内菜箱码垛四周留有空隙保证空气流通，并采取适当固定措施，减少运输中颠簸和剧烈震荡造成的机械损伤。

11记录

11.1贮藏记录

记录豌豆苗产地、批次、库房消毒、入库时间、出库时间，定时记录贮藏温度、湿度、抽检结果。贮藏记录保存二年。

11.2 运输记录

详细记录豌豆苗的品种、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。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_