

樱桃番茄电商销售贮运技术规程

Technical regulation of storage and transportation for cherry tomato in the
e-commerce

2019- 12 - 04 发布

2019 - 12 - 25 实施

江苏省市场监督管理局 发 布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由江苏省农业科学院提出并归口。

本标准主要起草单位：江苏省农业科学院。

本标准主要起草人：李鹏霞、周宏胜、胡花丽、张雷刚、罗淑芬、张映瞳，余文贵。

樱桃番茄电商销售贮运技术规程

1 范围

本标准规定了樱桃番茄电商销售中的质量要求、分级、预冷、包装、标签标志、贮藏与出库、运输、记录的要求。

本标准适用于樱桃番茄电商销售模式下的保鲜与运输。

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。

GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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

NY/T 940-2006 番茄等级规格

3 质量要求

3.1 外观要求

樱桃番茄要求保留萼片，果面洁净，无裂果，无机械损伤，无腐烂，无病虫害。

3.2 品质要求

樱桃番茄要求具有该品种固有的色泽和风味，污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB2762、GB2763 的有关规定，质量符合所标注的农产品质量等级。

4 分级

分级标准根据NY/T 940-2006中第3章的相关规定执行，将樱桃番茄按照颜色、形状、大小分为“特级”、“一级”和“二级”，其中“特级”和“一级”樱桃番茄用于电商销售。

5 预冷

5.1 入库时间

樱桃番茄采收后及时入库预冷，采收到入库预冷时间不宜超过 6 h。

5.2 预冷方式

可采用冷库或差压预冷库预冷。预冷时库温 3℃～5℃，库内湿度 90%～95%，预冷后樱桃番茄果心温度降至贮藏温度（5℃～7℃）即可。

5.3 预冷时间

冷库预冷条件下，应在8 h内将入库樱桃番茄果实温度降到贮藏温度；差压预冷库预冷条件下，应在4 h内将入库樱桃番茄果实温度降到贮藏温度。

6 包装

6.1 基本要求

应符合GB/T 33129-2016中3.1的规定，且同一包装箱内，应为同一等级、同一规格的樱桃番茄。

6.2 包装材料

参照GB/T 33129-2016中3.3的规定，外包装应具备足够的机械强度，保护樱桃番茄在装卸、快递运输和码放过程中免受损伤，外包装宜选用泡沫箱结合纸箱；内包装应具有一定的通透性和减震性，宜选用微孔保鲜袋结合衬垫物，避免碰撞、挤压对樱桃番茄的伤害。

6.3 包装方式

樱桃番茄在微孔保鲜袋内整齐摆放，避免果蒂损伤其他果实，码放3-5层，层与层间使用衬垫或隔垫，泡沫箱外套纸箱作为外包装。不耐运输的樱桃番茄品种可在微孔保鲜袋内采用塑料盒包装（每盒250g~500 g）或泡沫网套单果包装，同时放置5 g~10 g乙烯吸收剂，乙烯吸收剂需符合食品安全的相关规定且不得污染果实。

6.4 净含量与允许偏差

每个包装单位净含量宜 <4 kg，允许负偏差 $\leq 5\%$ 。

7 标签标志

内包装应有明显标签，包括樱桃番茄品种名称、果实质量等级、重量、产地和企业名称、包装日期；外包装还应加贴生鲜、易碎、易腐、防雨、防日晒等标志。

8 贮藏与出库

8.1 库房准备

贮藏设施应符合GB/T 29372-2012中5.2的要求。入库前1d调节库房温湿度至产品贮藏要求的范围并维持该温湿度。

8.2 保鲜处理

不能及时电商销售的樱桃番茄，入库后宜采用1.0 $\mu\text{L/L}$ 的1-MCP（1-甲基环丙烯）处理6 h~12 h。

8.3 贮藏条件

贮藏温度宜为 $5^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ ，空气相对湿度宜为85%~90%，贮藏时间宜小于7 d。

8.4 出库

出库应按照“先进先出”的原则，出库前应检查质量并去除不符合质量要求的樱桃番茄。樱桃番茄出库后应保持温度的稳定，如无温度控制条件则应在包装箱内放置冰袋，将包装内温度控制在 $5^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 范围内且避免番茄冻害的发生。

9 运输

9.1 基本要求

运输工具应清洁、卫生，宜采用冷链运输（5℃~7℃），如无冷链控制条件应通过在包装内添加冰袋将运输期间包装内温度控制在5℃~15℃范围内。快递运输过程中应轻拿轻放，防止挤压、碰撞、水淋、受潮、曝晒、污染等发生。

9.2 时间要求

采用冷链运输的樱桃番茄宜在发货4 d内到达目的地；无冷链条件，通过冰袋控温的宜在发货2 d内到达目的地。

10 记录

将出入库的情况做好记录，相关材料保存应一年，标签制式见附录A（资料性附录）。

附录 A
(资料性附录)
标签式样

标签

品种	采收时间	入库时间
重量	入库质量	验货员
库藏记录		
出库时间	出库质量	发货员