

ICS 65.020.20  
CCS X 11

**T/GXAS**

团 体 标 准

T/GXAS 147—2021

---

**加工型五彩椒采收及采后商品化处理技术  
规程**

Technical code of practice for harvest and postharvest treatment of  
processed *Capsicum annuum Linn*

---

2021-02-22 发布

2021-02-28 实施

广西标准化协会 发 布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 采收 .....	1
5 分级 .....	2
6 保鲜处理 .....	2
7 预冷 .....	2
8 包装 .....	2
9 入库 .....	3
10 贮藏 .....	3
11 出库与运输 .....	3



## 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。

本文件由广西壮族自治区农业科学院蔬菜研究所提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院蔬菜研究所、桂林典林食品有限公司、横县六六八大棚蔬菜种植专业合作社、广西聚美乐生物科技有限公司。

本文件主要起草人：王萌、王日升、赵虎、赵曾菁、吴星、梁菊菊、覃挺、龚明霞、何志。



# 加工型五彩椒采收及采后商品化处理技术规程

## 1 范围

本文件规定了加工型五彩椒采收及采后商品化处理技术的要求。

本文件适用于广西行政区域内加工型五彩椒的采收及采后商品化处理。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 30134 冷库管理规范
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**加工型五彩椒** *processed Capsicum annuum Linn*

果实近似球形或圆锥形，嫩果乳白色，果顶有紫色晕斑，生长期果实可呈现白、黄、紫、橙、红等五种颜色。果实主要用于酱油、盐、醋等的加工腌制。

## 4 采收

### 4.1 采收期

开花后20 d~35 d，果实充分膨大，近球形，果面光滑，果实黄白色有紫晕即可采收。

### 4.2 采收要求与方法

选择晴天的早晨或傍晚采收，避免雨水和露水。可徒手采摘或使用剪刀等工具采收，果柄长度不小于1 cm。采收过程中，避免伤及枝条，轻拿轻放。

## 5 分级

### 5.1 场地

选择通风、防晒、防雨，干净整洁，远离有毒有刺激性气味的场所。

### 5.2 剔除

剔除烂果、病果、虫伤果、畸形果。

### 5.3 等级划分

同一品种的五彩椒依据横径、纵径、单果重分为一级、二级、三级，分级后应分别存放。各等级指标应符合表1的要求。

表1 五彩椒等级划分要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
横径/ (mm)	≥25.0	≥23.0	≥21.0
纵径/ (mm)	≥27.0	≥25.0	≥23.0
单果重/ (g)	≥7.5	≥5.5	≥4.0

### 5.4 等级判定

5.4.1 按照 5.3 进行分级，同一批次 90% 达到的某一等级的要求，即为该批次产品的等级。

5.4.2 同一批次、同一等级的产品单果重应达标，纵径和横径至少一项达标，否则判为下一级别。

## 6 保鲜处理

分级后，不能及时加工和储藏时间少于 5 d 的五彩椒，宜进行保鲜处理。处理的药剂可选用各类果蔬保鲜剂、防腐剂、乙烯脱除剂等，也可以使用 2,4-D(浓度 0.005%~0.01%) 配合 25% 多菌灵(浓度 0.1%~0.5%) 浸泡(时间少于 1 min) 或喷洒果实，待药剂自然风干即进行预冷。

## 7 预冷

将五彩椒装入通透性好的筐中，并及时放入 9 ℃~11 ℃ 冷库预冷 12 h~24 h。

## 8 包装

### 8.1 包装材料

宜用瓦楞纸箱或保鲜袋包装。纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，保鲜袋应符合 GB 4806.7 的规定。

### 8.2 包装容量

每件净含量不宜超过 10 kg。

### 8.3 包装方法

预冷后的五彩椒根据等级整齐地摆放在瓦楞纸箱或者保鲜袋中，密封箱口或扎紧袋口。

### 8.4 包装和标志标签要求

8.4.1 同一瓦楞纸箱、保鲜袋内的五彩椒产地、品种和等级一致。

8.4.2 产品包装的标签标识应符合 GB/T 32950 的规定，标志应按 GB/T 191 的规定执行。运输收发货标志应按 GB/T 6388 的规定执行。

## 9 入库

### 9.1 冷库消毒

按GB/T 30134的规定执行。

### 9.2 堆码方式

按品种、等级堆放，批次分明。箱体堆码整齐，高度不宜超过6层，并留有通风道；贮存距地高度 $\geqslant 15\text{ cm}$ ，距库顶留有 $>10\text{ cm}$ 的空间；每垛应挂牌分类，标明品种、入库日期、数量、质量检查记录。

## 10 贮藏

### 10.1 贮藏条件

温度宜为 $9\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 11\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，湿度宜为 $80\% \sim 90\%$ ，气体含量宜为：氧气 $2\% \sim 8\%$ ，二氧化碳 $1\% \sim 3\%$ 。

### 10.2 贮藏管理

#### 10.2.1 通风换气

应使用通风设备定期循环换气。

#### 10.2.2 温、湿度控制

在冷库空气流通的位置设置温、湿度表，隔天记录1次温湿度。当温、湿度超过规定范围时应采取对应措施，使其恢复到规定的范围内。

#### 10.2.3 质量检查

每隔3 d抽样检查1次，发现霉变、腐烂的五彩椒应及时拣出。

### 10.3 贮藏期限

不宜超过30 d。

## 11 出库与运输

### 11.1 出库

按照“先贮藏先出库”的原则，烂果率超过5%时应出库。

## 11.2 运输

- 11.2.1 根据贮运期间产品的保质需要选择适宜的运输工具和方法。
  - 11.2.2 运输过程宜保持冷藏状态，中远距离运输的温度、湿度等要求应与贮藏条件一致。
  - 11.2.3 装卸时应轻装轻卸，防止日晒雨淋，防潮、防冻、防热和防污染。
-



中华人民共和国团体标准

加工型五彩椒采收及采后

商品化处理技术规程

T/GXAS 147—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究