|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.080.20 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   B60 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

香茅食材冷链保鲜技术规程

Code of practice of cold chain logisticis for *Cymbopogon citratus* ingredient

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 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林业科学研究院提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区林业科学研究院、防城港市绿华源农林科技有限公司。

本文件主要起草人：谷瑶、周丽珠、杨漓、曾永明、李桂珍、陈明江。

香茅食材冷链保鲜技术规程

* 1. 范围

本文件确立了香茅食材冷链保鲜的程序，规定了香茅食材的产品质量和采收要求，描述了贮前准备、预冷、保鲜处理等操作方法，规定了包装、贮藏、出库、运输等阶段操作指示。

本文件适用于新鲜香茅食材的冷链物流。

* 1. 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

香茅食材*Cymbopogon citratus* ingredient

香茅食材为柠檬香茅（*Cymbopogon citratus*）的根部以上灰绿色或浅绿色嫩茎。

* 1. 要求
     1. 产品质量
        1. 品质要求

香茅食材应完整、色泽鲜亮、质地鲜嫩、无病斑及病虫伤害；底端无根部残留，顶端留小于5cm鲜叶。

* + - 1. 卫生安全指标

应符合GB 2762和GB 2763中的规定。

* + 1. 采收
       1. 采收时期

应适时采收，宜在最粗茎材直径达到10mm以上时采收。

* + - 1. 采收时间

宜在晴天的中午，避免雨后或浇灌后2d～3d内采收。

* + - 1. 采收方式

应采用手拔的方式旋转抽出，用刀将香茅食材底端残留的根去掉；采后应尽快运输至预冷场所，避免在阳光下暴晒，在运输过程中应注意防雨、防晒、防止捂包热伤。

* + 1. 分拣整理

剔除各种伤、病、空心等影响贮运流通质量的香茅食材，剪去底端须根，把底部对齐，捆成0.5kg～1.0kg的小把。

* + 1. 贮前准备

预冷间和贮藏库应在香茅食材入库前用符合食品安全要求的消毒剂进行消毒，同时将各种用具一并放入库内，关闭风机，密闭24h～48h，通风排除残药。

预冷间和贮藏库应在香茅食材入库前的7d～10d开始逐步降温，在入库前2d降至-2℃～0℃。

* + 1. 预冷

香茅食材采收后应及时预冷。有专用预冷间等预冷条件的，应尽快放入预冷间预冷，无专用预冷间设施的，可直接放入贮藏库预冷，装袋要在预冷后进行。

采用专用预冷间预冷，应将香茅食材直接放入预冷间，边分拣整理边预冷，预冷至0℃～5℃后移至贮藏间继续降温至适宜的贮藏温度。

采用贮藏库直接预冷，应将柠檬香茅食材分批入库，每天的进货量应符合冷库设计规范要求。预冷期间库内温度宜设置在0℃～1℃，在全部入库结束后48h内，降温至适宜的贮藏温度。

直接销售或经运输在贮藏的香茅食材，预冷至0℃～5℃后装车外运；继续贮藏的香茅食材，预冷至-0.5℃～0℃，并保持2d～3d后进行包装。

* + 1. 保鲜处理

长期贮藏（2个月以上）的香茅食材，宜采用符合食品安全要求的保鲜剂处理。保鲜剂可选用液体保鲜剂或保鲜烟剂，或结合使用。

保鲜剂可在分拣整理后入库前使用，也可在将香茅食材放置在预冷货架上后使用，不得预冷至0℃一下使用。

保鲜烟剂宜在香茅食材入满库后使用，关闭风机，点燃烟剂，密闭熏蒸4h后开机制冷。保鲜剂应严格依据产品说明书使用

* + 1. 包装
       1. 贮藏用包装及规格

贮藏包装可采用真空保鲜袋，包装规格宜为0.5kg/扎，厚度依据所用保鲜袋材质而定。

* + - 1. 装袋

预冷结束后，按同一产地、同一采收批次、同一品种、同一等级规格进行装袋。

* + 1. 贮藏
       1. 温度管理

香茅食材宜近冰点贮藏，通常选择-0.5℃～0℃。

* + - 1. 湿度管理

包装袋内不结露为宜。

* + - 1. 贮藏库内通风换气

香茅食材贮藏库应在贮藏中后期视天气和库内空气状况进行通风换气，每星期2次～3次。换气应选择一天当中气温与库温最接近时进行，并避开雨天、雾天。

* + 1. 出库

一般贮藏期为30d～90d，应根据预期贮藏寿命及时出库。

以原贮藏包装出库的，应保持包装完好。

需要加工整理重新包装时，加工包装场所温度应控制0℃～5℃为宜。选用的销售包装应满足在预计销售时间内不会导致气体伤害。

* + 1. 运输

运输宜采用冷藏运输，短时间运输可采用保温运输。运输过程中监控温度变化，以0℃～5℃为宜。

冷藏运输货物堆码与底码和壁板之间应保留不小于5cm的间隙。保温运输货物堆码应密实不留间隙。

装运工具应清洁、卫生。运输应装载适量，轻装轻卸，快装快运，不能与有毒、有害物质混装混运。

* + 1. 销售

环境温度宜控制在0℃～5℃。

