

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 093—2020

**青皮黄瓜采后商品化处理及冷链运输操作
技术规程**

Technical code of practice for post-harvest commercial treatment and cold
chain transportation of cucumber

2020-09-11 发布

2020-09-17 实施

广西标准化协会 发布

前　　言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司、广西标准化协会。

本标准主要起草人：李丽、李昌宝、辛明、孙健、唐雅园、谢宏昭、蓝冬丽、黄林华、李祥忠、莫耀林、韦立先、黄潇、石昕培。

青皮黄瓜采后商品化处理及冷链运输操作技术规程

1 范围

本标准规定了青皮黄瓜的采收、分级、包装、标志与标签、产地预冷、贮藏、冷链运输。本标准适用于青皮黄瓜采后商品化处理及冷链运输操作。

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。

- 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/T 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 96967 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

3 采收

3.1 采收时间

选择成熟适度、无病虫害的中、晚熟耐贮黄瓜品种适时采收。宜选择清晨晴天时采收，避免雨水和露水。

3.2 采收要求

选用适宜工具从果柄基部剪切下黄瓜。应轻摘轻放，防止机械损伤，保持表面清洁。

4 分级

4.1 感官要求

见表1。

表 1 感官要求

项 目	要求		
	一等品	二等品	三等品
新鲜度	表面有光泽, 不脱水, 无皱缩, 质地脆嫩		表面稍有光泽, 稍有脱水, 质地较脆
瓜色	具有本品种应有的色泽, 瓜色均匀, 近瓜蒂部无黄色条纹或不明显	具有本品种应有的色泽, 瓜色较均匀, 近瓜蒂部黄色条纹较明显	基本具有本品种应有的色泽, 近瓜蒂部黄色条纹明显
瓜形	瓜条无膨大、细缩部分, 瓜条匀直, 每10 cm 瓜身最大弯曲度不大于1 cm, 瓜把长度不大于瓜长的七分之一	瓜条无明显膨大、细缩部分, 瓜条较直, 每10 cm 瓜身最大弯曲度不大于1.5 cm, 瓜把长度不大于瓜长的六分之一	有较明显的膨大、细缩部分, 瓜条尚直, 每10 cm 瓜身最大弯曲度不大于2 cm, 瓜把长度不大于瓜长的五分之一
整齐度/%	≥90	≥85	≥80
缺陷	无病虫害、机械伤、异味、冻害、冷害、腐烂	病虫害、机械伤不明显, 无异味、冻害、冷害、腐烂	病虫害、机械伤不严重, 无异味、冻害、冷害、腐烂

4.2 质量容许度

- 4.2.1 一等品每批样品中品质要求总不合格百分率不应超过5%，不合格部分应达到二等品标准。
- 4.2.2 二等品每批样品中品质要求总不合格百分率不应超过10%，不合格部分应达到三等品标准。
- 4.2.3 每批样品中品质要求总不合格百分率不应超过15%。

5 包装

5.1 基本要求

同一包装内产品的采收日期、产地、品种、等级、规格应一致；同一包装内产品应按相同顺序摆放整齐，紧密；包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。

5.2 包装方式

包装方式应采用水平排列方式包装。宜使用聚苯乙烯泡沫箱或瓦楞纸箱内加聚乙烯薄膜袋内包装进行包装，且包装材料应清洁干燥、牢固、透气、无污染、无异味、无虫蛀，且符合GB 96967、GB/T 6543或GB 4806.7的要求。

5.3 净含量及允许负偏差

根据黄瓜规格和所用包装材料的不同，允许设计不同规格的包装容器，但每包装单位的净质量应≤20kg。每包装单位净含量允许负偏差按国家相关规定执行。

6 标志与标签

6.1 标签

标签内容应标明品名、品种、等级、产地、净重、包装日期及生产者等。在包装箱的相同部位印刷或粘贴标签，标签规范、字迹清晰，容易辨认。

6.2 标志

标志应按GB/T 191的规定执行。对取得农产品质量安全、地理标志保护等证书的按有关规定印刷或粘贴防伪标识。运输收发货标志应按GB/T 6388的规定执行。

7 产地预冷

宜在温度为7℃~10℃、相对湿度为90%~95%的条件下存放，时间不宜超过4h。

8 贮藏

8.1 宜将包装箱放置在码板上，并沿着冷库的冷风流向码放成排，箱与箱之间应留出5cm缝隙，两排间隔20cm，包装箱与墙壁之间应留出30cm的风道。包装箱的堆码高度低于冷风出口50cm以上。

8.2 冷库温度为7℃~10℃，相对湿度为90%~95%，贮藏时间7d~14d。

9 冷链运输

9.1 运输车要求

保温车和冷藏车技术要求和条件应符合QC/T 449的规定。

9.2 运输车选择

运输时间在10h以内可用保温车，温度控制在15℃以下。运输时间超过10h，或外界气温超过30℃、运输时间超过8h时，应用冷藏车运输，温度控制在7℃~15℃。

9.3 运输管理

9.3.1 运输管理按照GB/T 33129的规定执行。

9.3.2 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有害、有毒、有异味的物质混运。

9.3.3 应用篷布（或其他覆盖物）遮盖，并根据天气情况采取相应的防热、防冻、防雨措施。应轻搬轻卸，快搬快卸。

9.3.4 运输过程中应定时观测并记录温度、湿度等环境条件。

中华人民共和国团体标准
青皮黄瓜采后商品化处理
及冷链运输操作技术规程

T/GXAS 093—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究

团体标准公告

2023年第58号（总第183号）

关于批准发布 T/GXAS 093—2020《青皮黄瓜采后商品化处理及冷链运输操作技术规程》团体标准第1号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 093—2020《青皮黄瓜采后商品化处理及冷链运输操作技术规程》团体标准第1号修改单，自2023年7月6日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 093—2020《青皮黄瓜采后商品化处理及冷链运输操作技术规程》第1号修改单



附件

**T/GXAS 093—2020《青皮黄瓜采后商品化处理及冷链运输
操作技术规程》第1号修改单**

规范性引用文件中《GB 96967 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准》修改为《GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》。