

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 543—2023

糖渍水果跨境冷链运输技术规程

Technical code of practice for cross border cold chain transportation
of sugared fruit

2023 - 08 - 03 发布

2023 - 08 - 09 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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亚热带作物研究所提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西果晶园食品有限责任公司、广西果丰食品有限公司、广州达桥食品设备有限公司、广西福优特食品有限公司、华坪县华农科技开发有限责任公司、越南茶明责任有限公司、越南俊达食品有限公司、越南三霜责任有限公司、越南大地阳光有限公司、柬埔寨范例农业加工有限公司、基里隆明发农业科技（柬埔寨）有限公司。

本文件主要起草人：檀业维、冯春梅、李建强、黎新荣、罗朝丹、曾媛、杨李益、黄燕婷、王淋靓、陆宁、韦勇、裴氏海（越南）、农英瀚（越南）、黄兴军、黎和盛、罗克汉（柬埔寨）、于洪伟。

糖渍水果跨境冷链运输技术规程

1 范围

本文件界定了糖渍水果的术语和定义，规定了糖渍水果操作要求、加工场所、包装材料及运输等方面的内容。

本文件适用于东盟国家芒果、菠萝、菠萝蜜等水果糖渍后经海运或陆运等运输方式入境国内的冷链运输。

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/T 317 白砂糖
- 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 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 7392 集装箱的技术要求和试验方法保温集装箱
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29753 道路运输 食品与生物制品冷藏车 安全要求及试验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

糖渍水果 sugared fruit

以新鲜成熟的芒果、菠萝、菠萝蜜等水果为原料，经清洗、去皮、去核、分切、糖渍、沥糖后，再添加白砂糖及食品添加剂的半成品。

4 操作要求

4.1 环境要求

沥糖的包装间温度不宜高于15℃，卫生条件应符合GB 14881的要求。

4.2 包装要求

4.2.1 包装袋

塑料袋厚度宜0.05 mm~0.1 mm，不应有外来水分及其他杂物，质量应符合GB 4806.7要求。

4.2.2 包装箱（筐）

宜采用耐压、透气、易于搬运、堆码稳定的塑料箱（筐），应符合GB/T 5737的要求。

4.2.3 标识

包装箱（筐）上应标明产品名称、生产批号、生产单位（或企业）名称、产地、规格和装箱日期等，标志上的字迹应当清晰、完整、准确。储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

4.3 沥糖包装

将物料与糖液分离，操作时间不宜超过5 min。沥糖后的物料装入包装袋，并按物料重量20%添加白砂糖并均匀撒在其表面，用塑料扎带封袋口，封箱（筐），操作时间不宜超过10 min。白砂糖应符合GB/T 317的要求。

5 运输

5.1 运输装备要求

运输装备厢体内应清洁卫生，无毒、无害、无异味、无污染，内壁应平整光滑，应配置具有异常报警功能的温度自动记录设备或远程数据监控设备，能对运输过程中厢体内的温度进行实时监测和记录。装载前应对运输装备车厢提前进行预冷，使车厢温度达到5℃~8℃为宜。

5.2 装载

5.2.1 宜利用封闭式站台及与运输装备对接的门套密封装置进行装载。

5.2.2 码垛整齐稳固，货垛的排列方式、走向应与车厢内空气循环方向一致，货垛层高不宜超过6层，货垛与运输厢体四壁间距宜大于10 cm，货垛与车厢顶距宜大于20 cm。

5.3 运输过程

厢体内冷风应循环顺畅，车厢内温度控制在5℃~8℃。

5.4 入境接驳

卸货宜利用封闭式站台及与运输装备对接的门套密封装置进行。应尽快完成卸货，及时转移到已预冷符合要求的运输装备厢内，运输装备厢应具有制冷设备和自动温度监控记录设备，应符合GB/T 7392、GB 29753的要求。

参 考 文 献

- [1] GB/T 33129—2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
 - [2] NY/T 4285—2023 生鲜果品冷链物流技术规范
-



中华人民共和国团体标准
糖渍水果跨境冷链运输技术规程
T/GXAS 543—2023
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究