

ICS 65.020.01

B 08

备案号:

DB42

湖北省地方标准

DB42/T 1434—2018

杏鲍菇冷藏及运输技术规范

Pleurotus eryngii-Guide to cold storage and transport

(报批稿)

地方标准信息服务平台

2018 - 09 - 11 发布

2018 - 12 - 10 实施

湖北省质量技术监督局 发布

目 次

前言..... III

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 冷藏与运输前准备..... 1

 3.1 品质要求..... 1

 3.2 预冷..... 1

 3.3 包装..... 1

4 冷藏..... 1

 4.1 冷库消毒..... 1

 4.2 入库..... 2

 4.3 冷藏条件..... 2

 4.4 冷藏管理..... 2

 4.5 冷藏期限..... 2

 4.6 出库..... 2

5 运输..... 2

 5.1 品质要求..... 2

 5.2 运输工具..... 2

 5.3 装货..... 2

 5.3 运输条件..... 2

 5.4 运输管理..... 2

 5.5 运输期限..... 3

 5.4 卸货及运输后操作..... 3

地方标准信息服务平台

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由湖北省农业科学院提出。

本标准由湖北省农业科学院归口管理。

本标准起草单位：湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所、阳新新冠生态农业开发有限公司、湖北神运农业集团股份有限公司。

本标准主要起草人：薛淑静、李 露、杨德、关健、程薇、高虹、王少华、史德芳、郭鹏、石猛、杨启秀、余焕清。

地方标准信息服务平台

杏鲍菇冷藏及运输技术规范

1 范围

本标准规定了杏鲍菇的冷藏与运输前准备、冷藏、运输技术要求。
本标准适用于杏鲍菇（*Pleurotus eryngii*）的冷藏及运输。

2 规范性引用文件

下列文件对本文本的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。

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 5600 铁路货车通用技术条件
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 7392 系列 1: 集装箱的技术要求和实验方法保温集装箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

3 冷藏与运输前准备

3.1 品质要求

杏鲍菇菌盖呈浅灰色、淡黄色，表面有丝状光泽；菌肉白色；菌褶白色或近似白色；菌柄白色、近白色或淡黄色。菌盖近圆形；菇柄似圆柱形、棒锤状。具有杏鲍菇特有的香味、无异味。霉烂菇、虫体、毛发、塑料碎片、金属物、沙石等不允许混入。

3.2 预冷

杏鲍菇在冷藏前需进行预冷，即将杏鲍菇内部温度降至4℃-8℃。

3.3 包装

杏鲍菇的包装一般采用聚乙烯食品袋分装，单排或双排，抽真空包装，每袋2.5 kg或者使用其他更小包装形式，包装袋应符合GB 4806.7。分装后的杏鲍菇装入专用纸箱，纸箱应符合GB/T 6543，包装标签应符合GB 7718；或装入周转箱暂时贮藏，周转箱应符合GB/T 5737。

4 冷藏

4.1 冷库消毒

冷库按（10-15）g/m³的用量燃烧硫磺熏蒸，或用1%-2%甲醛（福尔马林）喷洒。进行熏蒸灭菌时，可将容器，架杆等一并放在库内，密闭24 h-28 h后，通风排残药。

4.2 入库

杏鲍菇入库前应先降低库房温度，使其略低于产品贮藏温度2℃。入库时按入库时间、批次、产地、等级分别码放，并设置相关标识。堆码要稳固、有空隙，便于空气流通、维持库内温度的均匀性，货物距冷库顶棚 ≥ 0.3 m，距顶排管下侧 ≥ 0.3 m，距顶排管横侧 ≥ 0.2 m，距无顶排管的墙 ≥ 0.2 m，距墙排管外侧 ≥ 0.4 m，距风道 ≥ 0.2 m，距冷风机周边 ≥ 1.5 m。

4.3 冷藏条件

冷藏的温度为2℃-6℃，库内相对湿度以90%-95%为宜。定期检查并记录库房温度，记录数据至少保存2年。

4.4 冷藏管理

冷库库内温度和相对湿度要保持稳定，在贮藏期间，应2 d-3 d对其质量进行检查，及时除去失水或腐烂等不合格的杏鲍菇。

4.5 冷藏期限

在上述冷藏条件和管理条件下，杏鲍菇的贮藏期限通常为7 d左右。

4.6 出库

出库时遵循“先进先出”的原则，办理出库手续，做好出库时间、数量、等级、质量、温度、采摘日期、保质期等信息记录。

5 运输

5.1 品质要求

冷藏后出库的杏鲍菇，应具有良好的品质，满足3.1的品质要求。

5.2 运输工具

杏鲍菇在运输过程中应持续冷藏。运输工具必须满足运输条件的要求，不能保证杏鲍菇品质的运输工具严禁使用。可采用控温集装箱、铁路冷藏车、控温汽车，其分别符合GB/T 7392、GB/T 5600、QC/T 449的规定。运输工具应配备能连续记录并输出车厢内部温度的温度记录仪。运输工具应清洁、卫生，处于良好的运行状态。

5.3 装货

在装货前，车厢应先进行预冷，温度应降到7℃以下。装货过程中，温度变化不应大于3℃。装有杏鲍菇的纸箱应纵向码放，为防止运输过程中货箱的移动，堆垛间隙，货箱可以横放或用空箱、其他替代品填满。车厢内应保证空气流动，货物与车厢壁留有缝隙，货物与车门之间易保留至少10 cm距离，上层货物距离顶板应留出至少25 cm的空隙。

5.3 运输条件

运输车内的温度与贮藏温度相同或略低1℃-2℃，相对湿度应为80%-90%。

5.4 运输管理

运输过程中，每隔2 h 记录一次运输工具内部温度，并进行实时控温，温度变化不应大于3 ℃。运输时，要保持平稳，减少起伏和震动。

5.5 运输期限

在上述冷藏条件和管理条件下，杏鲍菇的冷藏运输期限因运输距离不同而异，最长不超过7 d。

5.4 卸货及运输后操作

卸货前，检查杏鲍菇的卫生、品质。卸货过程中，温度变化不应大于3 ℃。卸载后，杏鲍菇应继续保持冷藏，或尽快食用和加工。

地方标准信息平台