



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1461—2024

净菜冷链流通技术规程

Code of practice for cold-chain circulation of cleaned vegetable

2024-10-29 发布

2025-05-01 实施

中华全国供销合作总社 发布
中国标准出版社 出版

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。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国果品标准化技术委员会贮藏加工分技术委员会(SAC/TC 501/SC1)归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社济南果品研究所、浙江大学、中车石家庄车辆有限公司、江苏省农业科学院、宁波大学、石家庄铁道大学、山东供销供应链管理集团有限公司。

本文件主要起草人：杨相政、安容慧、童山虎、贾连文、吴迪、吴茂玉、魏雯雯、王达、任紫烟、连欢、李鹏霞、邵兴锋、宋迪、马燕平、姬连凯、胡花丽、张博华、邓秀丽、秦顺新。

净菜冷链流通技术规程

1 范围

本文件规定了净菜冷链流通的基本要求、包装、贮存、冷链运输、销售、追溯与召回等技术要求。
本文件适用于以新鲜蔬菜为原料的净菜冷链流通。

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 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
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
GB/T 30134 冷库管理规范
GB/T 30643 食品接触材料及制品标签通则
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB/T 40956 食品冷链物流交接规范
GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
SB/T 10583 净菜加工配送技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

净菜 **cleaned vegetable**

根据商品质量要求,经过拣选、整修、清洗,去除老叶、根、须等不可食用部分,经过或不经过去皮、切分、包装等加工过程的蔬菜。

4 基本要求

4.1 净菜原料应新鲜,无病虫害、腐烂。污染物限量和农药残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.2 净菜的加工、包装、贮存、运输和销售等环节应均在规定的低温条件下进行。净菜加工过程应符合 SB/T 10583 的规定。

4.3 净菜冷链流通企业应有必要的运输、仓储、装卸等冷链物流作业基本条件,具有开展食品物流配送服务的营业资质,应制定管理制度和风险控制措施。

4.4 从业人员应持有岗位所需的有效证明,定期进行专业培训。直接接触净菜的工作人员,应持有健