



中华人民共和国国家标准

GB/T 16862—2026

代替 GB/T 16862—2008

鲜食葡萄冷藏技术

Cold storage technology for table grapes

2026-03-31 发布

2026-10-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件代替 GB/T 16862—2008《鲜食葡萄冷藏技术》，与 GB/T 16862—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除了部分术语和定义(见 2008 年版的 3.1~3.9、3.11 和 3.12)，更改了“二氧化硫伤害”的术语(见 3.1，2008 年版的 3.10)；
- b) 更改了采收与质量要求(见第 4 章，2008 年版的第 4 章)；
- c) 更改了预冷方式和条件(见第 5 章，2008 年版的 4.6.2)；
- d) 更改了保鲜剂(纸)使用要求(见 6.3.4，2008 年版的 4.5)；
- e) 更改了运输技术要求(见 8.1，2008 年版的 4.4.4)，并增加了销售技术要求(见 8.2)；
- f) 增加了档案记录(见第 9 章)。

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并归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社济南果品研究所、德和资(北京)人工环境技术有限公司、山东省鲁商冰轮建筑设计有限公司、浙江大学、天津市农业科学院、新疆农垦科学院、天津科技大学、中国农业科学院农产品加工研究所、天津绿新低温科技有限公司。

本文件主要起草人：杨相政、安容慧、孙崇德、王达、贾连文、魏雯雯、吴茂玉、吴迪、李莉、邓秀丽、陈雷、罗自生、贾晓昱、崔晓、任紫烟、连欢、朱志强、高俊德、陈存坤、乔丽萍、宋迪、盛平林、秦顺新、马燕平、党琪琪、姚超阳、赵志永、潘艳芳、庞玲玲、周大森。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1997 年首次发布为 GB/T 16862—1997，2008 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

鲜食葡萄冷藏技术

1 范围

本文件规定了鲜食葡萄冷藏的采收与质量要求、预冷、包装、冷藏、运输和销售、档案记录要求。本文件适用于鲜食葡萄的冷藏保鲜。

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 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求

NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则

NY/T 4168 果蔬预冷技术规范

NY/T 4246 葡萄生产全程质量控制技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

二氧化硫伤害 sulfur dioxide injury

因硫或含硫化合物(如二氧化硫、焦亚硫酸钠等)使用不当,导致葡萄果梗褐变,果粒组织软化、漂白、塌陷等不可逆的损伤。

4 采收与质量要求

4.1 采前要求

4.1.1 宜选择气候凉爽、降雨量较少、昼夜温差较大的产区为基地。采前 10 d~15 d 停止灌溉,如遇雨天应及时排除雨水。

4.1.2 花期前、后和采前 10 d~15 d 喷施对防治贮藏病害有效的杀菌剂。杀菌剂的使用应符合 NY/T 4246 的规定。

4.2 采收要求

4.2.1 采收成熟度

葡萄应适时采收,成熟度符合质量要求,避免过早或过晚采收。对成熟期不一致的品种,应分批次适时采收。不同品种葡萄适宜采收的理化指标见附录 A。