

DB11

北 京 市 地 方 标 准

DB11/T 1996—2022

仁果类水果采后处理技术规范

Technical specifications for postharvest handle of pome fruits

2022-06-21 发布

2022-10-01 实施

北京市市场监督管理局 发 布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 采收	1
4.1 采收时间	1
4.2 采收方式	1
5 分选	2
5.1 分选场所要求	2
5.2 分选方式及要求	2
5.3 分选质量要求	2
6 包装	2
6.1 基本要求	2
6.2 外包装	2
6.3 内包装	2
6.4 标识	3
7 预冷	3
7.1 预冷方式	3
7.2 预冷技术要求	3
8 贮藏	3
8.1 贮藏库准备	3
8.2 入库	3
8.3 贮藏条件	3
8.4 贮藏方式	4
8.5 贮藏管理	4
8.6 出库	4

8.7 后熟	4
9 运输	4
10 货架管理	4
附录 A（资料性）仁果类水果采收指标	5
附录 B（资料性）仁果类水果规格要求	8

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。

本文件由北京市园林绿化局提出并归口。

本文件由北京市园林绿化局组织实施。

本文件起草单位：北京市农林科学院农产品加工与食品营养研究所、北京森源达生态环境股份有限公司、北京市昌平区园林绿化产业促进中心、北京市延庆区种苗花卉产业服务站、北京市大兴区园林绿化局、北京市密云区园林绿化局、北京市通州区园林绿化局。

本文件主要起草人：王宝刚、李文生、耿军、王云香、燕钢、常虹、赵莉、周家华、田瑞冬、张军科、程明远、刘松忠、郝硕杰、陈浩、李松涛、胡爽、徐晓梅。

仁果类水果采后处理技术规范

1 范围

本文件规定了仁果类水果的采收、分选、包装、预冷、贮藏、运输和货架管理等环节的技术要求。本文件适用于北京地区栽培的苹果、梨等仁果类水果的采后处理。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 8559 苹果冷藏技术
GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
NY/T 983 苹果采收与贮运技术规范
NY/T 1198 梨贮运技术规范
NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
NY/T 3104 仁果类水果（苹果和梨）采后预冷技术规范
DB11/T 599 北京主要鲜果等级

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 采收

4.1 采收时间

4.1.1 采收指标

根据种子颜色、淀粉染色指数、硬度、可溶性固形物含量或生长发育时间等采收指标进行采收，采收指标见附录A。

4.1.2 注意事项

4.1.2.1 采前两周应停止灌水，避免雨天和雨后采收，晴天时避开高温时段采收。

4.1.2.2 应根据采后供应链周期和销售模式，适期采收。用于贮藏果应遵循“早采长贮、晚采短贮”原则。

4.2 采收方式

4.2.1 采用布制采果袋或内衬缓冲物的采果筐采收，留果柄。采摘时应戴手套，轻拿轻放，分期分批采摘。

注：留果柄是避免采收时用力不当造成果面损伤，装箱时剪短至稍低于果肩。

4.2.2 采收后的果宜采用遮阴措施，避免阳光直射。

5 分选

5.1 分选场所要求

5.1.1 环境要求

分选场所应无污染源，合理布局，并有适当的分隔措施。

5.1.2 温度

分选区温度宜控制在10℃~20℃。

5.1.3 照明

分选间照度不应低于300 lx，工作台面照度不应低于500 lx。

5.1.4 用水

分选过程所用水卫生要求应符合 GB 5749的规定。

5.2 分选方式及要求

5.2.1 采用人工、机械或相结合的方式。

5.2.2 采用机械分选时，对易碰擦伤水果应采取保护措施。

5.3 分选质量要求

5.3.1 苹果果实分选质量标准按照DB11/T 599执行，果实规格划分见附录B表B.1。

5.3.2 梨果实分选质量标准按照DB11/T 599执行，果实规格划分见附录B表B.2。

6 包装

6.1 基本要求

6.1.1 应根据采后处理方式、运销方式、市场或客户需求等选择包装。

6.1.2 包装区温度宜控制在10℃~20℃。

6.2 外包装

6.2.1 外包装应耐挤压，耐碰撞，耐掉落，宜采用双瓦楞纸板箱或单瓦楞纸板箱，纸板箱应符合GB/T 6543的要求。

6.2.2 周转和贮藏时，通常采用具有较强抗压性能的塑料筐；运输时，通常采用纸箱；预冷或熏蒸处理时，应采用带有孔隙的包装。包装容器应符合GB/T 34343的要求。

6.3 内包装

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/987153046020006165>