

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB 50/T 1394—2023

保鲜花椒冷链作业规范

地方标准信息服务平台

2023-04-18 发布

2023-07-18 实施

重庆市市场监督管理局 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。

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这些专利的责任。

本文件由重庆市冷藏冷链行业协会提出。

本文件由重庆市人民政府口岸和物流办公室归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆电子工程职业学院、重庆市冷藏冷链行业协会、宜宾学院、重庆大学、重庆亿比特大数据研究院有限公司、重庆邮电大学、重庆工商职业学院、重庆市江津区丰源花椒有限公司、重庆市江津区九叶飘香花椒种植专业合作社、重庆吴滩农业服务有限公司、重庆骄王农业开发有限公司、重庆俊博食品有限公司等。

本文件主要起草人：王彬、张博为、陶亚雄、朱盛艳、时泽汉、周士凯、陶凤鸣、雷刚、欧徵全、黄东、徐勇军、杨嘉、陈晓荣、杨华忠、罗琳燕、杜积莉、杨洋、彭钢、聂果、周洪等。

地方标准信息服务平台

保鲜花椒冷链作业规范

1 范围

本文件规定了保鲜花椒的采收、前处理、冷链作业、档案管理与追溯信息管理的要求。
本文件适用于保鲜花椒的冷链作业全过程。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB/T 18354 物流术语
- GB 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求
- GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
- GB/T 40480 物流追溯信息管理要求
- DBS 50/003 食品安全地方标准 保鲜花椒

3 术语和定义

GB/T 18354、GB/T 28577界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜花椒 fresh prickly ash

鲜绿色或黄绿色，无霉粒、腐烂粒，具有鲜花椒固有的滋味和气味，无异味，无外来杂质。

[来源：DB50/T 1183-2021，3.1]

3.2

保鲜花椒 fresh keeping of prickly ash

以鲜花椒为原料，经拣选整理、灭酶护色、真空包装、低温速冻、冷冻贮藏等工序制成的花椒。

[来源：DB50/T 1183-2021，3.2，有修改]

3.3

冷链 cold chain

使生鲜农产品在采后处理、预冷、贮藏、运输、配送、销售等环节中始终保持适宜温度的流通系统。

[来源：GB/T 40960-2021，3.1，有修改]

4 采收

- 4.1 应根据品种和级别要求，确定具体采收时间，宜在5月至6月采摘。
- 4.2 采摘时宜选择晴朗天气，避免雨天或露水未干时采摘。
- 4.3 可手摘或剪摘。采收时轻拿轻放，避免碰破油胞。

5 前处理

5.1 原料要求

产品的感官指标、理化指标应符合GB/T 30391和DBS 50/003的相关要求。产品的污染物限量、农药最大残留限量应符合GB 2762和GB 2763的要求。

5.2 卫生要求

生产用水应符合GB 5749的规定。生产加工过程的卫生应符合GB 14881的规定。

5.3 拣选整理

应剔除黑斑、油椒、干穗等残次果，除去黑头、果刺、蒂柄（大于2 cm）、枝叶等杂质。

5.4 灭酶护色

宜采用沸水烫漂或蒸气杀青灭酶等方式。处理后应立即采用0℃~4℃的冷水浸渍，快速降至室温，除去表面明水。

5.5 真空包装

保鲜花椒应真空包装。包装材料应选用阻气性、水蒸汽阻隔性、香味阻隔性和避光性均较好的复合薄膜，且应符合食品卫生要求。封口整齐、严实、完好、洁净，封边厚薄均匀。预包装产品标签应符合GB 7718的相关规定。

6 冷链作业

6.1 预冷

包装后的保鲜花椒应进行预冷。预冷宜采用速冻方式，快速冻结至中心温度-18℃以下。冻结时间与装料量、初温、冷却介质和冻结装置密切相关。经预冷处理完毕后，送入冷库按目标温度储存。

6.2 贮藏

- 6.2.1 入库前，应对制冷设备检修并调试正常；对库房、托盘、物料周转箱及包装物等设施进行清洗消毒，确保冷库无异味无污染。
- 6.2.2 冷库温度宜控制在-18℃以下。
- 6.2.3 堆码应牢固、整齐，离地、离墙。不应与其他有毒、有异味、易挥发物品混合存放。

- 6.2.4 应及时清理过期、变质的贮藏保鲜花椒。
- 6.2.5 应定期对冷库除霜，保持清洁卫生，保持库内温度稳定。
- 6.2.6 出库应遵循先进先出的原则，出库过程应快捷。同时做好出库产品名称、规格、数量、批次等信息的记录，并按期存档，做到日清月结，账货相符。

6.3 运输

6.3.1 基本要求

保鲜花椒运输时应符合以下基本要求：

- a) 运输设备应清洁、干燥、无异味、无污染。为避免保鲜花椒被污染，运输作业人员需确保运输设备及容器的清洁和定期消毒，且满足 GB 14930.2 要求；
- b) 物流包装应符合 GB/T 34344 和 GB/T 24616 的相关规定；
- c) 装车过程宜使用物流工具，确保在较短时间内装车完毕；
- d) 保鲜花椒不得与有毒害、有异味的物品混装、混运；
- e) 运输时应防潮。

6.3.2 单件快递运输

用于快递的单件保鲜花椒如已使用冷媒、隔热保温轻质包装容器组合进行运输，且运输及交接时间在48 h内，可采用普通厢式运输车辆。若不满足上述条件，则采用农产品专用冷藏车运输，并符合6.3.3的相关要求。

6.3.3 非单件快递运输

非单件保鲜花椒运输宜使用农产品专用冷藏车，运输时应符合以下要求：

- a) 装载前应对运输设备进行检查，确认制冷系统状态良好；
- b) 运输设备厢体应在装载前进行预冷，厢体内温度达到保鲜花椒运输温度要求时方可装载；
- c) 运输过程制冷系统应保持正常运转状态，全程温度应控制在指定的温度范围内；冷藏设备温度偏离设定范围时，应采取纠正措施；冷藏车的温度记录间隔时间不应超过1 h。

6.4 配送

- 6.4.1 保鲜花椒在配送中心暂存区的温度宜与库房要求温度保持一致。
- 6.4.2 保鲜花椒装卸过程应快捷，装卸时轻放轻卸。

6.5 交接

应根据合同标注或标准要求约定在约定时间、适宜场所进行交接，交接内容宜包括：产品出入库时间、批次、品类、数量、产品温度、冷藏厢内温度、产品包装完好程度及车厢内卫生状况等，并经双方确认。

7 档案管理

- 7.1 应建立保鲜花椒采收、前处理、冷链作业各环节的记录保存制度，每月汇总归档，并对信息存档，存档期宜不少于2年。
- 7.2 记录内容包括但不限于：品类、产地、出入库数量和时间、批次、作业人员、产品温度、贮藏条件、产品包装完好程度、冷藏厢内温度、车厢内卫生状况及环境和库内温湿度等。

8 追溯信息管理

8.1 在各环节应建立追溯信息管理制度，规范信息采集、维护等工作，实现追溯信息记录和管理的全程电子化。

8.2 应对保鲜花椒的来源和销售去向作好记录，保留采收、前处理、冷链作业过程中所有涉及到可追溯的记录及单据，便于对存在质量问题保鲜花椒的追溯、召回和查找。相关记录资料宜至少保存 2 年。

8.3 追溯信息管理应符合 GB/T 28843 及 GB/T 40480 的规定。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] GB/T 40960-2021 苹果冷链流通技术规程
 - [2] DB50/T 1183-2021 保鲜花椒加工技术规程
-

地方标准信息服务平台