



中华人民共和国国家标准

GB/T 29372—2012



食用农产品保鲜贮藏管理规范

Practice for edible agricultural products storage

2012-12-31 发布

2013-07-14 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：全国城市农贸中心联合会。

本标准主要起草人：马增俊、侯仰标、纳绍平、张捷。

食用农产品保鲜贮藏管理规范

1 范围

本标准规定了食用农产品保鲜贮藏基本要求、贮藏前的准备、贮藏及运输要求。
本标准适用于果蔬、肉类、水产品等的保鲜贮藏。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 20401 畜禽肉食品绿色生产线资质条件

GB/T 23244—2009 水果和蔬菜 气调贮藏技术规范

SC/T 3005 水产品冻结操作技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用农产品 **edible agricultural products**

通过种植、养殖(屠宰)、采收、捕捞等产生,未经加工或经简单加工,供人食用的农产品。包括果蔬、肉类、水产品等。

3.2

保鲜贮藏 **fresh storage**

根据不同的食用农产品选择适宜的贮藏方式,并按照相应的技术和工艺要求来保持果蔬、肉类、水产品等的新鲜。

4 保鲜贮藏基本要求

4.1 食用农产品质量要求

4.1.1 食用农产品应新鲜、清洁、完好,具有该产品品种应有的特征。

4.1.2 食用农产品的添加剂、污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

4.2 保鲜贮藏基本原则

4.2.1 应根据食用农产品品种和商品流通要求选择适宜的保鲜技术与贮藏条件。应优先采用冷藏、气