

团 体 标 准

T/NTRPTA 0152.3—2025

茄果类特色蔬菜第3部分：冷链流通技术规程

Green food: Characteristic Solanaceous Vegetable
-Part 3: Specification of Cold Chain Logistics

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江苏省农村专业技术协会 发 布
南通市农村专业技术协会

目 次

1	范围	1
2	规范性引用文件	1
3	术语和定义	1
3.1	茄果类特色蔬菜	1
3.2	冷链物流	1
3.3	预冷	1
4	采收分级	1
4.1	采收	1
4.1.1	采收成熟度	1
4.1.2	采收时间	1
4.1.3	采收方法	1
4.1.4	田间暂存	2
4.2	分级	2
5	预冷	2
6	包装标识	2
6.1	包装	2
6.2	标识	2
7	冷库储藏	2
7.1	冷库设计	2
7.2	温湿度控制	2
7.3	堆码	2
7.4	定期检查	2
8	运输	3
8.1	车辆选择	3
8.2	装车前准备	3
8.3	温湿度控制	3
8.4	运输监控	3

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。

T/NTRPTA 0152.3《茄果类特色蔬菜第3部分：冷链流通技术规程》与T/NTRPTA 0152.1《茄果类特色蔬菜第1部分：有害生物绿色防控技术规程》、T/NTRPTA 0152.2《茄果类特色蔬菜第2部分：栽培技术规程》共同构成茄果类特色蔬菜产业链标准体系。

本文件是T/NTRPTA 0152《茄果类特色蔬菜》第2部分。T/NTRPTA 0152已经发布了以下部分。

——第1部分：有害生物绿色防控技术规程；

——第2部分：栽培技术规程。

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。

本文件由苏州市农业科学院提出。

本文件由南通市农村专业技术协会归口。

本文件起草单位：苏州市农业科学院、南通市农村专业技术协会江苏省（南通）特色蔬菜科技小院。

本文件主要起草人：牟建梅、李进、唐明霞、程玉静、王小秋、翟彩娇、仇亮、葛礼姣、尹升华。

茄果类特色蔬菜第3部分：冷链流通技术规程

1 范围

本文件规定了绿色食品茄果类特色蔬菜冷链流通在术语和定义、采收分级、预冷、包装标识、冷库储藏、运输、销售、追溯等环节的技术要求。

本文件适用于绿色食品茄果类特色蔬菜冷链流通。

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 50072	冷库设计规范
GB/T 28843	食品冷链物流追溯管理要求
NY/T 655	绿色食品 茄果类蔬菜
NY/T 658	绿色食品 包装通用准则
NY/T 1655	蔬菜包装标识通用规则
NY/T 1056	绿色食品 储藏运输准则
JT/T 1234	道路冷链运输服务规则

3 术语和定义

3.1

茄果类特色蔬菜 Characteristic Solanaceous Vegetable

茄果类蔬菜指以果实为食用部分的茄科蔬菜（包括不限于茄子、辣椒、番茄等）。

3.2

冷链物流 Cold Chain logistics

冷链物流指在低温环境下对蔬菜进行全程温度控制的物流过程。

3.3

预冷 Precool

预冷指采收后快速降低蔬菜品温至设定范围的工艺。

4 采收分级

4.1 采收

4.1.1 采收成熟度

番茄绿熟期（长途运输和长时间贮藏）、红熟期（当地销售和短距离运输），茄子、辣椒在果实充分长大、色泽鲜艳、质地较硬时采收。

4.1.2 采收时间

晴天的清晨或傍晚采收。

4.1.3 采收方法

采用剪刀或刀具将果实从植株上小心剪下，保留适当果柄。

4.1.4 田间暂存

采收后置于阴凉通风处，避免阳光直射，暂存时间不超过2 小时，转移至预冷设施。

4.2 分级

剔除病虫害、腐烂、畸形个体，按大小、形状、色泽、损伤程度等分级。分级符合NY/T 655规定。

5 预冷

采收后的茄果类特色蔬菜置于预冷库中，采用差压预冷，预冷温度和时间按表1规定执行。

表 1 茄果类特色蔬菜预冷温度和时间

蔬菜种类	预冷温度（℃）	预冷时间（小时）
番茄（绿熟期）	10~11	10
番茄（红熟期）	2~3	8
茄子	7~8	12
辣椒	7~8	12

6 包装标识

6.1 包装

使用食品级PE膜或可降解保鲜袋包装后装入纸箱、塑料筐。包装符合NY/T 658规定。

6.2 标识

符合NY/T 1655规定。

7 冷库储藏

7.1 冷库设计

茄果类特色蔬菜包装标识后送入冷库。冷库符合GB 50072规定。

7.2 温湿度控制

温湿度控制按表2规定执行。

表 2 茄果类特色蔬菜冷库储藏温湿度

蔬菜种类	贮藏温度（℃）	相对湿度（%）
番茄（绿熟期）	10~12	85~90
番茄（红熟期）	8~10	85~95
茄子	7~9	85~95
辣椒	7~9	85~90

7.3 堆码

包装箱离墙 ≥ 30 cm，离地面 ≥ 10 cm，垛间距 ≥ 20 cm，通道宽度 ≥ 1.2 m。

7.4 定期检查

每12 小时监测温湿度及蔬菜品质。

8 运输

8.1 车辆选择

符合JT/T 1234的规定。

8.2 装车前准备

提前预冷车厢至7℃~12℃。

8.3 温湿度控制

按7.2执行。

8.4 运输监控

符合NY/T 1056规定。
