

GB

中国

国家

标准

汇编

2011年 修订—38



中国标准出版社

中国国家标准汇编

2011 年修订-38

中国标准出版社 编

中国标准出版社

北 京

图书在版编目(CIP)数据

中国国家标准汇编:2011 年修订. 38/中国标准出版社编. —北京:中国标准出版社,2012
ISBN 978-7-5066-6948-1

I. ①中… II. ①中… III. ①国家标准-汇编-中国-2011 IV. ①T-652.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 197860 号

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100013)
北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 35 字数 952 千字
2012 年 9 月第一版 2012 年 9 月第一次印刷

*

定价 220.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107

出版说明

1. 《中国国家标准汇编》是一部大型综合性国家标准全集。自 1983 年起,按国家标准顺序号以精装本、平装本两种装帧形式陆续分册汇编出版。它在一定程度上反映了我国建国以来标准化事业发展的基本情况和主要成就,是各级标准化管理机构,工矿企事业单位,农林牧副渔系统,科研、设计、教学等部门必不可少的工具书。

2. 《中国国家标准汇编》收入我国每年正式发布的全部国家标准,分为“制定”卷和“修订”卷两种编辑版本。

“制定”卷收入上一年度我国发布的、新制定的国家标准,顺延前年度标准编号分成若干分册,封面和书脊上注明“20××年制定”字样及分册号,分册号一直连续。各分册中的标准是按照标准编号顺序连续排列的,如有标准顺序号缺号的,除特殊情况注明外,暂为空号。

“修订”卷收入上一年度我国发布的、被修订的国家标准,视篇幅分设若干分册,但与“制定”卷分册号无关联,仅在封面和书脊上注明“20××年修订-1,-2,-3,……”字样。“修订”卷各分册中的标准,仍按标准编号顺序排列(但不连续);如有遗漏的,均在当年最后一分册中补齐。需提请读者注意的是,个别非顺延前年度标准编号的新制定的国家标准没有收入在“制定”卷中,而是收入在“修订”卷中。

读者配套购买《中国国家标准汇编》“制定”卷和“修订”卷则可收齐由我社出版的上一年度我国制定和修订的全部国家标准。

3. 由于读者需求的变化,自 1996 年起,《中国国家标准汇编》仅出版精装本。

4. 2011 年我国制修订国家标准共 1 989 项。本分册为“2011 年修订-38”,收入新制修订的国家标准 48 项。

中国标准出版社

2012 年 8 月

目 录

GB/T 26904—2011	桃贮藏技术规程	1
GB/T 26905—2011	杏贮藏技术规程	5
GB/T 26906—2011	樱桃质量等级	9
GB/T 26907—2011	油茶苗木质量分级	17
GB/T 26908—2011	枣贮藏技术规程	25
GB/T 26909—2011	植物新品种特异性、一致性、稳定性测试指南 核桃属	29
GB/T 26910—2011	植物新品种特异性、一致性、稳定性测试指南 柳属	51
GB/T 26911—2011	植物新品种特异性、一致性、稳定性测试指南 山茶属	65
GB/T 26912—2011	竹木复合地板生产线验收通则	85
GB/T 26913—2011	竹炭	91
GB/T 26914—2011	棕榈藤名词术语	101
GB/T 26915—2011	太阳能光催化分解水制氢体系的能量转化效率与量子产率计算	113
GB/T 26916—2011	小型氢能综合能源系统性能评价方法	139
GB/T 26917—2011	真空过滤系统中絮凝剂助滤效果测定方法	153
GB/T 26918—2011	选煤厂 煤的转筒泥化试验方法	165
GB/T 26919—2011	选煤厂 煤泥水自然沉降试验方法	171
GB 26920.1—2011	商用制冷器具能效限定值及能效等级 第1部分:远置冷凝机组冷藏陈列柜	181
GB/T 26921—2011	电机系统(风机、泵、空气压缩机)优化设计指南	199
GB/T 26922—2011	服务业节水型单位评价导则	279
GB/T 26923—2011	节水型企业 纺织染整行业	289
GB/T 26924—2011	节水型企业 钢铁行业	299
GB/T 26925—2011	节水型企业 火力发电行业	307
GB/T 26926—2011	节水型企业 石油炼制行业	313
GB/T 26927—2011	节水型企业 造纸行业	323
GB/T 26928—2011	节水型社区评价导则	331
GB/T 26929—2011	压力容器术语	339
GB/T 26930.1—2011	原铝生产用炭素材料 煤沥青 第1部分:水分含量的测定 共沸蒸馏法	349
GB/T 26930.2—2011	原铝生产用炭素材料 煤沥青 第2部分:软化点的测定 环球法	357
GB/T 26930.3—2011	原铝生产用炭素材料 煤沥青 第3部分:密度的测定 比重瓶法	367
GB/T 26930.4—2011	原铝生产用炭素材料 煤沥青 第4部分:喹啉不溶物含量的测定	373
GB/T 26930.5—2011	原铝生产用炭素材料 煤沥青 第5部分:甲苯不溶物含量的测定	379
GB/T 26931—2011	锆及锆合金废料	385
GB/T 26932—2011	充电电池废料废件	393
GB/T 26933—2011	钢制通用集装箱封闭槽型顶板	401
GB/T 26934—2011	集装箱电子标签技术规范	407
GB/T 26935—2011	集装箱钢材表面处理和涂料施工规范	419

GB/T 26936—2011	集装箱自粘标贴	431
GB/T 26937—2011	统计集装箱量的换算单位	439
GB/T 26938—2011	牛胚胎生产技术规程	443
GB/T 26939—2011	种羊鉴定术语、项目与符号	453
GB/T 26940—2011	牡蛎干	469
GB/T 26941.1—2011	隔离栅 第1部分:通则	475
GB/T 26941.2—2011	隔离栅 第2部分:立柱、斜撑和门	493
GB/T 26941.3—2011	隔离栅 第3部分:焊接网	505
GB/T 26941.4—2011	隔离栅 第4部分:刺钢丝网	513
GB/T 26941.5—2011	隔离栅 第5部分:编织网	521
GB/T 26941.6—2011	隔离栅 第6部分:钢板网	529
GB/T 26942—2011	环形线圈车辆检测器	539



中华人民共和国国家标准

GB/T 26904—2011



2011-09-29 发布

2011-12-01 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

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：中国林业科学研究院林业研究所、中国人民大学环境学院、北京亿事达都尼制冷设备有限公司。

本标准主要起草人：王贵禧、李江华、梁丽松、杜玉宽、阿然、刘振宇。

桃贮藏技术规程

1 范围

本标准规定了桃的采收与质量要求、贮藏前准备、采后处理与入库、贮藏方式与贮藏条件、贮藏管理、贮藏期限、出库、包装与运输等的技术要求。

本标准适用于桃果实的商业贮藏。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

NY/T 586—2002 鲜桃

3 采收与质量要求

3.1 品种

短期贮藏适用于所有品种，中长期贮藏应选择中、晚熟耐贮品种。

3.2 采收

应选择栽培管理规范、果实发育正常、病虫害少的桃园。

应在果实达到可采成熟度时采收，参照 NY/T 586—2002 中 3.18.1。应选择晴天和露水干后的早晚采收。

应人工采摘，保留果柄。采收后的桃应尽快运至贮藏场所预冷，来不及运输的桃应摆放在树下阴凉通风处，避免日晒或雨淋。

采后的运输包装宜采用塑料周转箱，采收和运输过程中应避免机械损伤。

3.3 质量要求

质量应符合 NY/T 586—2002 中 4.1 特等和一等的要求。

卫生指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

4 贮藏前准备、采后处理与入库

4.1 库房准备

贮藏前应对贮藏场所和用具（如贮藏箱、托盘等）进行彻底的清扫（清洗）和消毒，并进行通风。

检修所有的设备。在入库前 2 d~3 d 开机降温，使库温降至 0℃ 左右。

4.2 挑选

桃采收后应进行挑选，剔除病虫果、软化果、畸形果、机械损伤果及残次果，同时去除杂质。挑选应在阴凉通风处进行。操作人员应戴软质手套，避免果实的机械损伤。

4.3 贮藏包装

应选用洁净、有孔（缝）隙的塑料箱、木箱或硬质纸箱包装，每箱 10 kg~15 kg，不超过 3 层。也可采用泡沫网套单果包装、浅果盘单层包装或分层分隔包装后再装箱。

4.4 预贮、入库

挑选包装后的桃宜进行预贮,预贮温度为 8°C ,预贮时间为 $3\text{ d}\sim 5\text{ d}$ 。预贮后的桃应及时转移至贮藏库贮藏,库温 $0^{\circ}\text{C}\sim 1^{\circ}\text{C}$ 。

4.5 堆码

垛的走向、排列方式应与库内空气循环方向一致,垛底加 $10\text{ cm}\sim 20\text{ cm}$ 的垫层(如托盘等)。垛与垛间、垛与墙壁间应留有 $40\text{ cm}\sim 60\text{ cm}$ 间隙,码垛高度应低于蒸发器的冷风出口不少于 60 cm 。靠近蒸发器和冷风出口的部位应遮盖防冻。

每垛应标明品种、来源、采收及入库时间、果实质量等。

5 贮藏方式与贮藏条件

5.1 贮藏方式

短期贮藏采用冷藏贮藏方式。

中期贮藏采用自发气调(MA)贮藏方式。将经过预冷的桃装入衬有聚乙烯塑料保鲜袋($0.02\text{ mm}\sim 0.03\text{ mm}$)的木箱或塑料周转箱内,扎口。保鲜袋的材料、厚度以及装量等以满足桃对气体成分的要求为宜。

长期贮藏采用气调(CA)贮藏方式或大帐气调贮藏方式。

5.2 贮藏条件

5.2.1 温度

贮藏库内的温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 1^{\circ}\text{C}$ 。

5.2.2 湿度

贮藏库内的相对湿度为 $90\%\sim 95\%$ 。

5.2.3 气体成分

贮藏库内的气体成分为氧气 $5\%\sim 10\%$,二氧化碳 $5\%\sim 10\%$ 。

6 贮藏管理

定时观测和记录贮藏温度、湿度、气体成分,维持贮藏条件在规定的范围内。

贮藏库内的气流应畅通,适时对库内气体进行通风换气。

7 贮藏期限

冷藏适宜短期贮藏,贮藏期限 $10\text{ d}\sim 20\text{ d}$;自发气调(MA)适宜中期贮藏,贮藏期限 $20\text{ d}\sim 30\text{ d}$;气调(CA)贮藏或大帐气调贮藏适宜长期贮藏,贮藏期限 $30\text{ d}\sim 50\text{ d}$ 。

8 出库、包装与运输

8.1 出库

出库时的桃应保持该品种应有的风味,手感果实尚有一定的硬度。当外界气温超过 20°C 时,出库后应在 10°C 左右环境温度下回温 12 h 后再进行分选和包装处理。

8.2 分选和包装

运输和销售前应进行分选、贴商标和销售包装。分选时应剔除软烂果。

8.3 运输

中远距离(500 km 以上)运输销售的桃宜采用低温($0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$)运输。低温运输的桃在出库时不需要回温处理。



中华人民共和国国家标准

GB/T 26905—2011



2011-09-29 发布

2011-12-01 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

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：中国林业科学研究院林业研究所、中国人民大学环境学院、北京亿事达都尼制冷设备有限公司。

本标准主要起草人：王贵禧、李江华、梁丽松、杜玉宽、刘振宇、阿然。

杏贮藏技术规程

1 范围

本标准规定了杏的采收与质量要求、贮藏前准备、采后处理与入库、贮藏方式与贮藏条件、贮藏管理、贮藏期限、出库、包装与运输等的技术要求。

本标准适用于杏果实的商业贮藏。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

NY/T 696—2003 鲜杏

3 采收与质量要求

3.1 品种

短期贮藏适用于所有品种,中长期贮藏应选择中、晚熟耐贮品种。

3.2 采收

应选择栽培管理规范、果实发育正常、病虫害少的果园。

应在果实达到采收成熟度时采收,参照 NY/T 696—2003 中 3.11。应选择晴天和露水干后的早晚采收。

应人工采摘,保留果柄。采收后的杏应尽快运至贮藏场所预冷,来不及运输的应摆放在树下阴凉通风处,避免日晒或雨淋。

采后的运输包装宜采用塑料周转箱,采收和运输过程中应避免机械损伤。

3.3 质量要求

贮藏用杏的质量应符合 NY/T 696—2003 中 4.1 特等和一等的要求。

卫生指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

4 贮藏前准备、采后处理与入库

4.1 库房准备

贮藏前应对贮藏场所和用具(如贮藏箱、托盘等)进行彻底的清扫(清洗)和消毒,并进行通风。

检修所有的设备。在入库前 2 d~3 d 开机降温,使库温降至 0℃左右。

4.2 挑选

杏采收后应进行挑选,剔除病虫果、软化果、畸形果、机械损伤果及残次果,同时去除杂质。挑选应在阴凉通风处进行。操作人员应戴软质手套,避免果实的机械损伤。

4.3 贮藏包装

应选用洁净、有孔(缝)隙的塑料箱或木箱包装,宜采用泡沫网套单果包装、浅果盘单层包装或分层分隔包装后再装箱。每箱 5 kg~10 kg。

4.4 预冷、入库

挑选包装后的杏宜在预冷间进行风冷预冷,预冷温度为 3℃~5℃,预冷时间 2 d~3 d。预冷后的

杏应及时转移至贮藏库贮藏。

若无预冷库,应控制每天入库量为贮藏库单库容量的20%左右,在3 d~5 d内将果实温度降至贮藏温度。当天采收的果实要当天预冷或入库。

4.5 堆码

垛的走向、排列方式应与库内空气循环方向一致,垛底加10 cm~20 cm的垫层(如托盘等)。垛与垛间、垛与墙壁间应留有40 cm~60 cm间隙,码垛高度应低于蒸发器的冷风出口60 cm以上。靠近蒸发器和冷风出口的部位应遮盖防冻。

每垛应标明品种、来源、采收及入库时间、果实质量等。

5 贮藏方式与贮藏条件

5.1 贮藏方式

短期贮藏采用冷藏贮藏方式。

中期贮藏采用自发气调(MA)贮藏方式。将经过预冷的杏装入衬有聚乙烯塑料保鲜袋的木箱或塑料周转箱内,袋口对折。

长期贮藏采用气调(CA)贮藏方式或大帐气调贮藏方式。

5.2 贮藏条件

5.2.1 温度

一般品种的贮藏库内的温度为0℃~1℃,个别对低温敏感的品种(如‘西农25’)贮藏温度为4℃~5℃。

5.2.2 湿度

贮藏库内的相对湿度为90%~95%。

5.2.3 气体成分

贮藏库内的气体成分为氧气3%~5%,二氧化碳1%~2%。

6 贮藏管理

定时观测和记录贮藏温度、湿度、气体成分,维持贮藏条件在规定的范围内。

贮藏库内的气流应畅通,适时对库内气体进行通风换气。

7 贮藏期限

冷藏适宜短期贮藏,贮藏期限10 d~20 d;自发气调(MA)适宜中期贮藏,贮藏期限20 d~30 d;气调(CA)贮藏或大帐气调贮藏适宜长期贮藏,贮藏期限30 d~40 d。

8 出库、包装与运输

8.1 出库

出库时的杏应保持该品种应有的风味。当外界气温超过20℃时,出库后应在10℃~15℃环境温度下回温12 h后再进行分选和包装处理。

8.2 分选和包装

运输和销售前应进行分选、贴商标和销售包装。分选时应剔除软烂果。

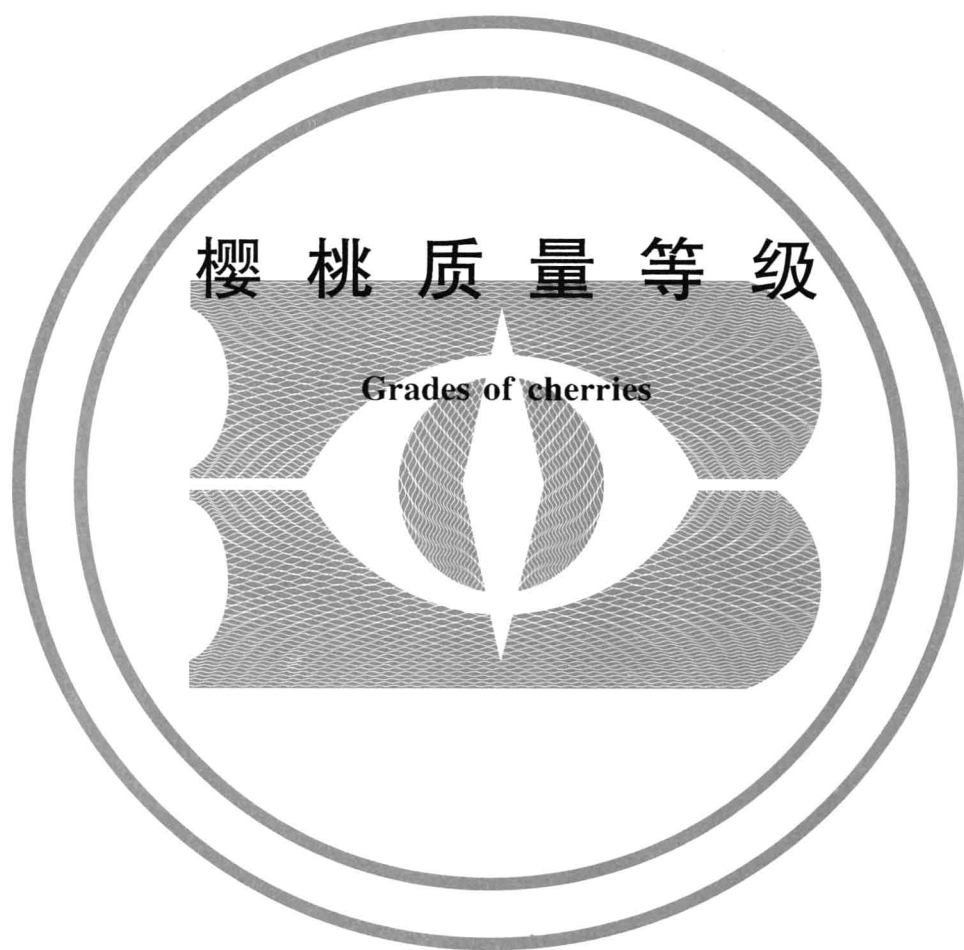
8.3 运输

中远距离(500 km以上)运输销售的杏宜采用低温(0℃~4℃)运输。低温运输的杏在出库时不需要回温处理。



中华人民共和国国家标准

GB/T 26906—2011



2011-09-29 发布

2011-12-01 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

本标准的附录 A 为资料性附录,附录 B 为规范性附录。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位:中国林业科学研究院林业研究所、中国人民大学环境学院。

本标准主要起草人:王贵禧、李江华、梁丽松、刘振宇、阿然。

樱 桃 质 量 等 级

1 范围

本标准规定了樱桃的质量要求、检验方法、检验规则和包装与标志等。

本标准适用于甜樱桃的质量分级,不适用于中国樱桃和欧洲酸樱桃。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

冷害 cold injury

冰点以上不适宜的低温造成果实发生的变色、变味、表面出现凹陷性斑点等现象。

3.2

冻害 frozen injury

冰点或冰点以下低温致使果实结冰所造成的伤害。

3.3

畸形果 malformation

发育异常,不具有本品种固有果形特征的果实。

3.4

磨伤 rubbing

果皮表面受枝、叶或果实等磨擦而形成的伤痕。

3.5

果锈 russetting

由外部环境或药害导致果皮形成的无光泽的暗褐色木栓化薄层或点状物。

3.6

日灼 sunscald

日烧

果实表面因受强烈日光照射而形成的变色斑块,轻者呈现桃红色或稍微发白,严重者变成黄褐色。

3.7

机械伤 mechanical damage

因机械外力所造成的损伤,如碰伤、擦伤和挤压伤等。