

附 1

冷处理及熏蒸处理要求

冷处理温度要求如下：

温度范围	持续天数
1. 11℃或以下	15
1. 67℃或以下	17
2. 22℃或以下	21

空运的水果，可采取熏蒸处理，15.6℃或以上，溴甲烷剂量为 32g/m³，处理 4 小时。具体要求如下：

温度(℃)	剂量 (g/m ³)	处理过程的最低浓度(g/m ³)		
		0.5hr	2hr	3.5hr
15.6℃或以上	32	26	22	21