

T/QGSX

团 体 标 准

T/QGSX 005—2025

青冈鲜食玉米 采收储运规范

Qinggang fresh corn Specification for harvesting, storage and transportation

2025-03-21 发布

2025-04-01 实施

青冈县蔬菜(鲜食玉米)协会 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。

本文件由青冈县农业农村局提出并归口管理。

本文件起草单位：黑龙江八一农垦大学、绥化市农业农村局、绥化市市场监督管理局、青冈县农业农村局、青冈县市场监督管理局、青冈县蔬菜（鲜食玉米）协会、黑龙江大董黑土地农业有限公司、青冈县万德福食品有限公司、黑龙江福禾生态科技有限公司、青冈县青玉食品有限公司。

本文件主要起草人：赵立琴、杨凤军、姜树峰、徐洪福、历海东、高文祥、高敏、宋伟波、赵英明、叶志、尹德才、阮万超、牛玉冰、于德军、魏立安。

本文件于2025年首次发布。

青冈鲜食玉米 采收储运规范

1 范围

本文件规定了青冈鲜食玉米的采收、原料鲜穗的处理加工、储存和运输的管理要求。

本文件适用于加入青冈县蔬菜（鲜食玉米）协会的鲜食玉米生产企业。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过本文件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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 30134 冷库管理规范

GB/T 31078 低温仓储作业规范

GB 50072 冷库设计规范

NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米

SB/T 10977 仓储作业规范

T/QGSX 002-2022 鲜食玉米速冻加工技术规程

T/QGSX 003-2022 鲜食玉米真空包装加工技术规程

T/QGSX 004-2023 青冈鲜食玉米

3 术语和定义

NY/T 523 和 T/QGSX 004-2023 界定的术语和定义适用于本文件。

4 采收和鲜穗处理要求

4.1 采收标准

鲜食玉米应在乳熟末期至腊熟初期采摘，一般为授粉后 20 d-32 d。采收时苞叶应略微发白或发黄，手摸果穗膨大，花丝发黑发干，撕开苞叶可看到籽粒饱满，行间无缝隙，用手指轻掐，有少量浆液溢出。

4.2 采收方法

采用机械采摘或人工采摘，采摘时要带苞叶，动作要轻柔，不要造成磕碰和摩擦，要求鲜穗损伤率不超过 2%，采收周转容器盛满后运送到运输车直接装车。

4.3 鲜穗运输

鲜穗离开植株后应在 3 h 内运抵加工厂并加工完毕。

4.4 原料鲜穗处理

4.4.1 存放

鲜食玉米果穗运输进入加工厂后，应尽快卸车，轻拿轻放，避免磕碰、挤压，果穗应平摊存放，避免堆垛。

4.4.2 验收

详细登记原材料的相关信息，然后进行品质检验，原料质量要求应符合 NY/T 523 中规定。

4.4.3 分选、清洗和削粒

4.4.3.1 分选

清除苞叶，除净玉米须，并切除穗柄、秃尖，剔除籽粒稀疏及严重脱粒、干瘪、畸型、有病虫害的果穗及杂种率超过 5% 的杂穗。

4.4.3.2 清洗

去除苞叶后的玉米穗用流动的清水冲洗干净，加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.4.3.3 削粒

对于速冻玉米粒加工的产品，应在清洗后，立即削粒。

4.5 加工

速冻玉米加工应符合 T/QGSX 002-2022 要求，真空玉米加工应符合 T/QGSX 003-2022 要求。

4.6 包装

产品包装应符合 T/QGSX 004-2023 要求，

5 贮存

5.1 贮藏库

5.1.1 用于储存真空包装鲜食玉米的常温库房应符合 GB 14881 的规定。

5.1.2 用于储存速冻包装鲜食玉米的冷库应符合 GB 50072 的规定。

5.2 入库条件

5.2.1 库房在使用前应进行彻底清理和消毒，防止污染。

5.2.2 入库鲜食玉米的质量应符合 T/QGSX 004-2023 的规定。

5.3 库房管理

5.3.1 鲜食玉米不得与有毒、有害、有异味、易污染的物质混存。

5.3.2 鲜食玉米果穗不得与墙面、地面直接接触，盛放容器、包装材料或支托物应符合 GB 4806.1 的规定。

5.3.3 货物堆码应尽量利用货位空间。平面仓库堆码应做到货垛整齐、稳固、美观。立体库堆码不得超过货架安全载荷。货物不得超出货架及托盘边缘，货箱标签应朝外。堆码应符合 GB/T 31078 的规定。

5.3.4 真空包装鲜食玉米应根据生产批次分垛摆放，货位摆布应符合 SB/T 10977 的规定。

5.3.5 库存管理实行日清月结。库存货物应按月进行实物盘点，清查核对货物的品种、数量、规格、批号，并核对财务账、统计账、保管账是否一致，账物是否相符。

5.3.6 库房应建立出入库管理制度，做好出入库登记，无关人员未经允许不得进入仓库。

5.3.7 速冻包装鲜食玉米库存管理应符合 GB/T 30134 的规定。

5.4 入库作业

5.4.1 应根据入库通知做好储存货位、装卸机具的准备工作，保证货物到达后及时进行入库作业。

5.4.2 货物到达仓库时，应对货物进行接收检查。检查内容包括外观、标志、标签和包装，检查合格后应及时填写货物接收单。

5.4.3 在卸货、搬运、堆码过程中，仓管员应指导装卸工按指定的位置和包装指示标志进行操作。

5.4.4 入库完毕，仓管员应立即填写货位卡、仓库保管账，并将相关信息输入仓库管理系统，妥善保管相关单据。

5.4.5 速冻包装鲜食玉米入库作业应根据商品特性、包装标识和低温仓库设施要求进行操作，避免因不良作业行为导致商品及其外包装破损。

5.5 出库作业

5.5.1 货物出库前，仓管员应根据出库单查验提货人和承运车辆信息。

5.5.2 出库完毕，仓管员应及时填写货位卡、仓库保管账，并将相关信息输入仓库管理系统，妥善保管相关单据。

5.5.3 速冻鲜食玉米出库前应检查商品包装情况，因包装受损或其他原因可能导致影响运输的，应采取整理、加固、清洁等措施，必要时可改换包装。

6 运输管理

6.1 应根据鲜食玉米的储存运输要求选择适宜的运输工具。运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染，宜使用符合食品安全要求的运输工具。

6.2 运输鲜食玉米的车厢（舱）应上盖下垫，并有防尘、防蝇、防晒、防雨等设施，避免日晒、雨淋及污染。

6.3 鲜食玉米不得与有毒、有害、有异味、易污染、易发霉发潮的物品混装、混运。

6.4 运输过程中应确保货物不受挤压和剧烈震动。装卸时应轻装、轻卸，宜采用机械化装卸措施。

6.5 鲜食玉米装运前应进行包装质量检查，确认包装完好、无破损，并在确认货物、标签、单据三者相符的情况下才能进行装运操作。

6.6 速冻鲜食玉米应采用冷链运输，运输过程中温度应控制在 $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下，交货后应尽快降至

-18 ℃以下。

6.7 整个物流运输过程应有完整的档案记录，并保留相应单据，确保物流运输过程可追溯。

全国团体标准信息平台
