

NCPLTB

红河州农产品流通团体标准

T/HHJH 005—2021

红河州农产品流通规范：菠萝蜜

2021-09-15发布

2021-09-15实施

红河州九红产业发展协会 发布

目 次

| | |
|------------------|-----|
| 目次..... | I |
| 前言..... | III |
| 引言..... | V |
| 1 范围..... | 1 |
| 2 规范性引用文件..... | 1 |
| 3 术语和定义..... | 1 |
| 3.1 损害..... | 1 |
| 3.2 裂果..... | 1 |
| 4 采后处理和分级..... | 1 |
| 4.1 采后处理..... | 1 |
| 4.2 分等分级..... | 2 |
| 5 贮藏运输..... | 2 |
| 5.1 基本要求..... | 2 |
| 5.2 贮藏..... | 2 |
| 5.3 运输..... | 2 |
| 6 包装..... | 2 |
| 6.1 包装的文化内涵..... | 3 |
| 6.2 包装材料..... | 3 |
| 6.3 包装使用..... | 3 |
| 6.4 标志和标签..... | 3 |
| 7 质量保障..... | 3 |
| 7.1 质量安全..... | 3 |
| 7.2 品质..... | 3 |
| 7.3 记录和文件管理..... | 3 |
| 8 销售..... | 3 |
| 8.1 物联网销售..... | 3 |
| 8.2 体验式销售..... | 4 |
| 8.3 销售服务..... | 4 |

前 言

本文件依据 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本文件由红河州九红产业发展协会提出并归口。

本文件起草单位：浙江天演维真网络科技有限公司、杭州万泰认证有限公司、鑫隆农业科技发展有限公司。

本文件主要起草人：姜华、张陈龙、陈博、卢振辉、吴波、周丽仙、汪艳

本文件为首次发布。

引 言

红河哈尼族彝族自治州地处云南省东南部，资源丰富、生物多样、文化多元、区位独特，特色农业发展潜力巨大。红河州农业发展中一个比较突出的问题是农产品市场化水平不高，农产品最终要进入流通领域才能实现其价值，因此发展现代农产品流通体系是解决小生产与大市场矛盾、提高农民收入、促进农业可持续发展的重要举措。

目前，农产品标准多以生产技术规程及产品质量属性为主。通过合理规划、统筹运作符合红河州特点的农产品流通标准体系，统一红河州农产品分级、贮藏、运输、包装、销售等流通环节操作规范，对提高流通服务水平和流通效率，降低流通成本，培育红河州农产品品牌，实现增加农民收入和可持续发展具有重要的作用。

红河州农产品流通规范：菠萝蜜

1 范围

本文件规定了红河州菠萝蜜分级、贮藏、运输、包装、标志和标签、质量保障、销售等方面的要求。

本文件适用于红河州九红产业发展协会会员。

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 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

农业农村部 食用农产品合格证管理办法（试行）

3 术语和定义

T/HHJH 005-2021界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 损害

因日灼、人为、机械及病虫害等因素造成果实损害出现的果面畸形、疤痕与其他缺陷。

3.2 裂果

果实破裂、露出瘦果及苞肉者。

4 采后处理和分级

4.1 采后处理

4.1.1 采摘后宜将果实放在阴凉通风处，散去田间热。

4.1.2 初选：除去有伤疤、病虫害、腐烂、畸形、异味等不合格品。

4.2 分等分级

按照产品相应的标准分等分级。

表 1

| 项目 | 一级 | 二级 | 三级 |
|---|---|--|--|
| 成熟度 | 果实饱满、硬实，指压略有下陷，有弹性；拨果皮瘤峰，脆断无汁流出；利器刺果，无清汁流出；拍击果实，浊音者成熟 | | |
| 果形 | 形状完整，果轴不长于5 cm，长度50 cm以上。横径40 cm以上 | 形状完整，果轴不长于5 cm,长度40 cm以上。横径30 cm以上 | 形状完整，果轴不长于5 cm,长度30 cm以上。横径20 cm以上 |
| 色泽 | 具有同一品种的特征。皮色正常，有光泽，清洁 | 具有同一品种的特征。皮色正常，有光泽，清洁 | 具有同一品种的特征。形状尚完整，无畸形，皮色青绿，尚清洁 |
| 果肉 | 肉质新鲜，色泽金黄，苞肉厚度均匀，风味芳香。口感干爽脆滑，味甜 | 肉质新鲜，色泽金黄，苞肉厚度均匀，风味芳香。口感干爽脆滑，味甜 | 肉质新鲜，色泽淡黄，苞肉厚度均匀，风味芳香。口感干爽脆滑，味稍淡 |
| 损害 | 不允许有腐烂、裂果、疤痕、软腐病及其他病虫害 | 无腐烂、裂果和畸形。因软腐病及其他病虫害等因素引起的疤痕面积不超过3 cm ² | 无腐烂、裂果和畸形。因软腐病及其他病虫害等因素引起的疤痕面积不超过5 cm ² |
| 注： 一级、二级果外观指标低于相应级别的果实不超过5%；三级果外观指标低于该级别的果实不超过10%。 | | | |

5 贮藏运输

5.1 基本要求

贮藏运输应符合 NY/T 1056 的规定。

5.2 贮藏

5.2.1 菠萝蜜不耐贮运，采收前做好准备工作，随采随运，就近销售。对于湿苞型菠萝蜜，成熟后真外皮软且易剥皮，果柄带果轴自行脱落，易发酵腐烂，极不耐贮藏。保持库内温湿度均衡，温度宜维持在11.1℃~12.7℃，空气湿度维持在85%~90%的范围内，且贮藏不能超过6周。

5.2.2 检查菠萝蜜贮藏期间的品质变化情况，及时发现并挑出变质产品，并根据贮藏品质的变化状况适时结束贮藏。

5.3 运输

运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止菠萝蜜受到不良影响。

6 包装

6.1 包装的文化内涵

6.1.1 应在产品的销售包装上突出产于红河州。

6.1.2 宜挖掘地域文化资源，体现红河州文化特色。

6.1.3 宜在原有的容纳、转移、保护产品的功能基础上，衍生出宣传、美化、方便等新的多种功能，以及色彩、用材、文字视图、版式规格、形状等之间的协调。

6.2 包装材料

6.2.1 包装材料的使用应符合 NY/T 658 的规定。

6.2.2 产品的包装容器宜选用瓦楞纸箱、塑料周转箱等，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

6.2.3 应根据菠萝蜜不同的销售模式，选用符合相关规定的包装材料并使用合理的包装形式来保证产品的品质。同时利于产品的运输、贮存，并保障物流过程中产品的质量安全。

6.3 包装使用

包装宜简单化，不宜过度包装，宜使用可重复使用、可回收利用或生物降解的环保包装材料、容器及其辅助物。

6.4 标志和标签

标志按照 GB 191 规定执行，标签按照《食用农产品合格证管理办法》执行。

纳入溯源体系建设的应在最小销售包装上按要求加贴二维码溯源标签。

7 质量保障

7.1 质量安全

7.1.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

7.1.2 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

7.2 品质

应符合 NY/T 750 的规定。

7.3 记录和文件管理

7.3.1 应建立记录制度，对收购、贮藏、运输、包装、标志和标签、质量保障、销售等各个环节进行详细记录，相关数据应及时录入管理系统。记录的内容和数据应完整、真实，确保所有环节都可进行有效追溯。

7.3.2 应建立客户投诉处理机制。对客户提出的书面或口头意见、投诉，企业相关管理部门应作记录并查找原因，妥善处理。

8 销售

8.1 物联网销售

以电商、店商、微商“三商融合”为战略，可进行线上线下整合营销。

8.1.1 电商模式

在淘宝、天猫、京东等平台上开设电商店铺，通过线上销售网络进行产品的销售。

8.1.2 O2O 模式

通过线上平台为消费者提供消费指南、优惠信息、便利服务（预订、在线支付、地图等）和分享平台。在各大景区、民宿、酒店等旅游人群密集的地方布置旅游点商品O2O智能售货体验商店提供销售服务。

8.1.3 微商模式

以与平台式微商进行合作，通过移动互联网进行产品的销售。

8.2 体验式销售

8.2.1 专卖销售

通过专卖店、超市专柜、社区体验店等专卖渠道进行产品的销售。

8.2.2 农旅结合销售

在酒店、农家乐、旅游景点等旅游地开辟产品的销售展示专区，借助当地旅游资源，实现产品销售。

8.3 销售服务

应建立受理客户投诉通道受理顾客投诉；当发现产品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即下架，停止销售，通知相关经营者和消费者进行无害化处理，并记录通知和产品处理情况；同时按《中华人民共和国消费者权益保护法》的规定，予以妥善解决。
