

寿光市化龙镇保鲜蔬菜协会标准



T/BXSC 002-2022

胡萝卜种植技术规程

2022-06-23 发布

2022-06-01 实施

寿光市化龙镇保鲜蔬菜协会 发布

前 言

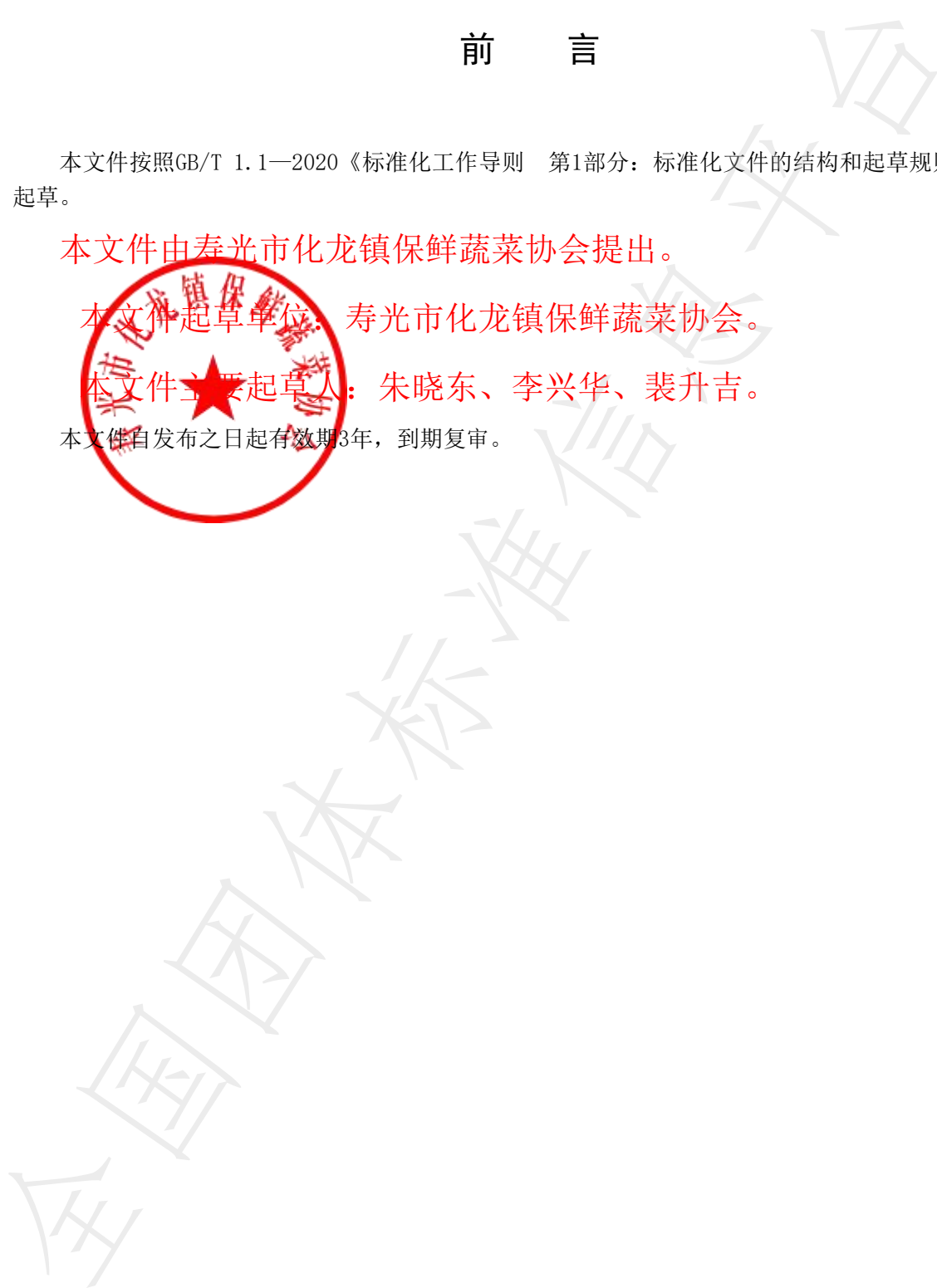
本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由寿光市化龙镇保鲜蔬菜协会提出。

本文件起草单位：寿光市化龙镇保鲜蔬菜协会。

本文件主要起草人：朱晓东、李兴华、裴升吉。

本文件自发布之日起有效期3年，到期复审。



胡萝卜种植规程

1 范围

本文件规定了胡萝卜栽培的产地环境、投入品要求、生产技术、病虫害防治档案。
本文件适用于寿光市化龙镇保鲜蔬菜协会胡萝卜种植。

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 5084 农田灌溉水质标准

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB 38400 肥料中有毒有害物质的限量要求

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

3 产地环境

选择地势平坦、排水良好、土层深厚、质地酥松、无污染的壤土或沙质壤土种植，土壤环境应符合GB 15618要求，环境条件应符合NY/T 391要求，灌溉水应符合GB 5084要求。

4 投入品要求

4.1 选购具有合格证明的农药、肥料、种子、农膜等农业投入品，购买后应索取并保存购买凭证或发票。不应购买、使用、贮存国家禁用的农业投入品。

4.2 变质和过期的投入品做好标识，隔离禁用，并安全处置。

4.3 使用后空包装物统一收纳管理，运到指定回收单位处置。

4.4 商品肥料在农业行政主管部门登记或免于登记。肥料中有毒有害物质的限量应符合GB 38400的要求，做好肥料使用的田间档案记录。

4.5 应遵照农药使用说明操作，严格控制用药安全间隔期，做好农药使用的田间档案记录。

5 生产技术

5.1 茬口安排

山东、河南、安徽：春茬胡萝卜12月中下旬至1月上旬播种，5月至6月份收获；秋茬胡萝卜7月20日左右播种，11月10日至12月20日左右收获；

陕西、山西、内蒙赤峰：早茬胡萝卜8月20日左右播种，7月20日至8月20日左右收获；晚茬胡萝卜5月25日左右播种，10月10日至11月20日左右收获；

内蒙坝上胡萝卜4月20日左右播种，8月10日至10月10日左右收获。

5.2 品种选择

春茬胡萝卜选择优质、高产、抗病虫害、抗逆性强、耐抽薹、耐热的早熟品种；秋茬胡萝卜选择优质、高产、抗病虫害、抗逆性强的中晚熟品种。

5.3 种子处理

将成品种子拆包后进行丸粒、烘干后用种子编绳机将种子按照株距5.5cm-6 cm定距包线编绳。

5.4 整地起垄

前茬作物收获后及时清除地里的植株残体，进行耕地、撒肥、旋地、起垄操作，垄面高25 cm，垄沟宽65 cm-75 cm。

5.5 播种

利用胡萝卜专用播种机或放绳机将种子线和滴灌带同时进行播种，滴灌带距种子线距离为2cm-3cm，两者平行，播种深度为1 cm-2 cm，播种后覆盖地膜并浇水。胡萝卜出苗后，及时将地膜打孔，进行放风，根据温度适时撤膜。

秋茬胡萝卜出苗期时值高温多雨季节，气温不适合胡萝卜种子的发芽和幼苗生长，成苗率较春季低，播种量要适当增加。

5.6 田间管理

5.6.1 浇水

播种后浇足水分；

出苗前至幼苗5片~6片真叶时及时浇水，保持土壤湿润；

幼苗5片~6片真叶至12片真叶时适当控制浇水次数，加强中耕松土，保持土壤相对湿度60%左右；

12片真叶后，肉质根膨大期需水量增加，保持土壤湿润，浇水均匀；

始终保持土壤湿度保持在60%左右，雨后及时排除积水，要注意排水防涝。

5.6.2 间苗

采用“先蹲后促”苗的方式，等苗出齐，植株长到8 cm左右时开始间苗，保证间距一致、合理。

5.6.3 追肥

间苗后控水20 d左右，随水冲施高氮肥加复合肥；10 d后根据土壤湿度进行第二次追肥；再10 d进行第三次追肥后进行培土，胡萝卜收获期前20d应停止追肥，防止裂根。

6 病虫害防治

6.1 防治原则

遵循“预防为主、综合防治”的植保方针，
优先选用农业防治、物理防治、生物防治等绿色防控措施，
根据田间有害生物监测情况，达到防治指标后，按照“生产必需、防治有效、安全为先、风险最小”
的原则，选用低毒、低残留化学农药，并严格按照NY/T 393的规定用药

6.2 主要病虫害

黑斑病、黑腐病、蚜虫、蝼蛄、地老虎等。

6.3 农业防治

选用抗病品种，严格种子灭菌处理；清洁田园，清除杂草残株，减少病虫害源数量。

6.4 物理防治

6.4.1 黄板诱杀

悬挂黄板防治蚜虫等害虫。每 667 m²悬挂诱虫黄板 20 片~30 片，挂置高度比胡萝卜植株顶端高 5 cm~10 cm。

6.4.2 杀虫灯诱杀

利用杀虫灯诱杀鞘翅目、鳞翅目等害虫，悬挂高度 1.2 m~1.5 m，每盏灯控制 1.3 hm²~2.0 hm²。

6.4.3 药剂诱杀

用糖、醋、水、敌百虫晶体按 3:3:10:0.5 的比例配成溶液，装入直径 20 cm~30 cm 的盆中放到田间，每 667 m²放 3 盆，诱杀害虫。

6.5 生物防治

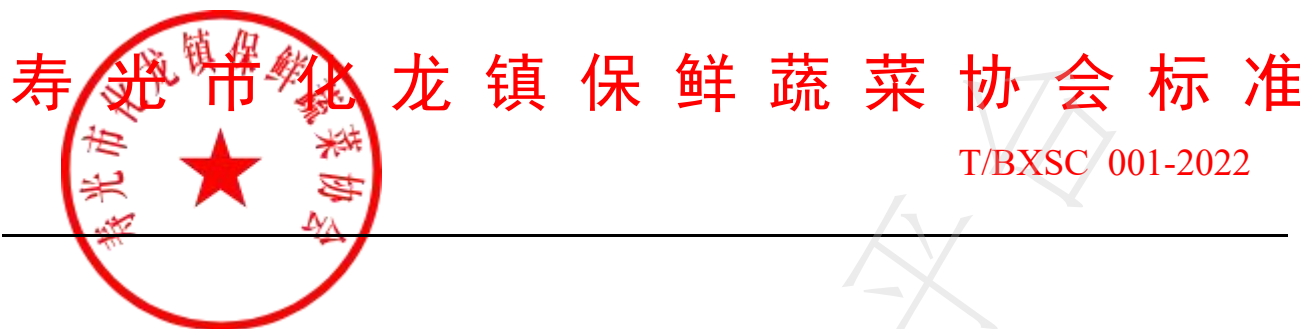
保护和利用天敌昆虫防治害虫；利用植物源农药和生防菌防治害虫。

6.6 化学防治

在主要防治对象的防治适期，根据病虫害发生特点和农药特性，选择适当的施药方式和施药时间，严格控制安全间隔期。选用登记的化学农药，符合 NY/T 393 的规定。

7 采收

当肉质根充分膨大，采用胡萝卜专用收割机刨收。春茬胡萝卜在夏季降雨前及时收获，以免影响品质。



寿光市化龙镇保鲜蔬菜协会标准

T/BXSC 001-2022

胡萝卜保鲜加工储存技术规程

2022 - 06-23 发布

2022 - 06-01 实施

寿光市化龙镇保鲜蔬菜协会 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。

本文件由寿光市化龙镇保鲜蔬菜协会提出。

本文件起草单位：寿光市化龙镇保鲜蔬菜协会。

本文件主要起草人：朱晓东、李兴华、裴升吉。

本文件自发布之日起有效期3年，到期复审。



全国团体标准

胡萝卜保鲜加工储存技术规程

8 范围

本文件规定了胡萝卜的品质要求、抽样、检验方法、清洗、产品分级、包装、储藏、运输、追溯管理等内容。

本文件适用于寿光市化龙镇保鲜蔬菜协会保鲜胡萝卜的产后加工与储存。

9 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 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
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

10 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

10.1

皱缩

因受冻害、失水致肉质根表皮组织变色萎缩。

10.2

糠心

肉质根组织内的水分和养分大量消耗，细胞间隙增大，组织疏松，出现空隙。

10.3

青头

肉质根顶部周围呈青绿色或紫色的现象

10.4

冻害

在冰点或冰点以下，肉质根出现冰晶而无法缓解所造成的伤害

11 品质要求

11.1 具有本品种应具有的特征，形状规整，条直，大小均匀，成熟度一致。

11.2 表皮细腻、光滑，色泽均匀。

11.3 新鲜不萎蔫，无腐烂果、无病虫害、无机械伤及冻害。

12 抽样

按 NY/T 2103 的规定执行。

13 检验方法

13.1 感官品质检验

13.1.1 感官品质检验用目测法鉴定样品的形态、色泽、机械伤、病虫害、皱缩、冻害及腐烂等情况。

13.1.2 糠心用刀纵剖观察，如发现内部缺陷症状较严重，应加倍检验。

13.1.3 应做好感官品质检验记录。

13.2 理化指标检验

13.2.1 胡萝卜中的农药残留限量应符合 GB 2763 规定的相应限值。

13.2.2 胡萝卜中的重金属、亚硝酸盐等污染物限量应符合 GB 2762 规定的相应限值。

13.2.3 应做好理化指标检验记录。

14 加工流程

14.1 清洗

采用滚轴式0.03-0.02丝毛刷清洗机，去掉胡萝卜表层残留泥土、毛须、残樱，并刷掉胡萝卜标称白皮及横纹表皮。

14.2 分拣、分级

冷却后的胡萝卜经工人分级挑选，剔除不符合商品要求的产品。除客户有特殊要求外，应以肉质根重量作为划分规格的指标，出口销售分为S、M、L、2L、3L五个规格，具体要求应符合表1的规定，国内销售级别分为小条、中条、大条，具体要求应符合表2的规定。

表 1 出口销售胡萝卜规格

规格	S	M	L	2L	3L
肉质根重量 m (g)	$m < 150$	$150 \leq m < 200$	$200 \leq m < 250$	$250 \leq m < 350$	$m \geq 350$

表 2 国内销售胡萝卜规格

规格	小条	中条	大条
肉质根重量 m (g)	$m < 150$	$150 \leq m < 350$	$m \geq 350$

14.3 包装

14.3.1 胡萝卜应按要求分级包装，采用塑料保鲜袋或纸箱包装。包装材料应符合 NY/T 658 的要求。

14.3.2 包装内产品应摆放整齐，通过质检员检验合格，打印批号、规格、生产日期。

15 储藏

15.1 采用冷库储存，入库前 1 d~2 d 将库温降至 $0^{\circ}\text{C} \sim 2^{\circ}\text{C}$ ，湿度 90%~95%。

15.2 产品应码放在货架或垫板上，留好通风孔，需距墙面 20 cm，每垛之间间隙横向 20 cm，纵向 15 cm，库中预留相应的通道，以便货物进出库。

15.3 短期储存的胡萝卜，应在低温环境中 10 h 方可达标出库。长期储存的胡萝卜，应每隔一周在晴天的早晨开库门及风机通风半小时，避免细菌滋生。

15.4 冷库储藏时靠近冷风出口的位置应遮盖防冻。

15.5 储藏设施设备及器具应有专人管理，做好检查、维护和记录工作。

16 运输

16.1 按照发货计划，对短期储存的胡萝卜应提前 24 h 抽查品质，对长期储存的胡萝卜提前 48h 抽查品质，冷藏车厢内温度应控制在 $0^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$ 。

16.2 装箱前要核对车号箱号，确认应装货物准确无误。

16.3 集装箱运输，前两排应少装两层，留出出风口。

16.4 装卸时轻拿轻放，防止摔坏。

16.5 统计员应及时将所装的规格、数量、装箱顺序、车号箱号等信息记录后上交公司。

17 追溯档案

建立可追溯生产档案，详细记录抽样、检验、清洗、分级、包装、储藏、运输等内容，并有专人记录管理，保存三年以上。鼓励采用二维码追溯系统进行追溯管理。

