

T/CBDAS

团 体 标 准

T/CBDAS XX—2026

保定冰柿苗木繁育技术规程

Technical code of practice for propagation of Baoding Bingshi nursery
stocks

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

保定市标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿苗木繁育技术规程

1 范围

本文件规定了保定冰柿苗木繁育技术的苗圃建立、砧木苗培育、嫁接苗培育、苗木出圃及苗木档案的要求。

本文件适用于保定冰柿苗木的繁育及嫁接苗生产管理。

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/T 8321 （所有部分）农药合理使用准则

NY/T 496-2010 肥料合理使用准则 通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 苗圃建立

4.1 圃地选择

圃地宜选在交通便利、背风向阳、地势平坦、排灌方便的地方，要求土层厚度 50cm 以上、质地疏松、肥力较好的壤土或沙壤土，地下水位应在 2m 以下，不宜在盐碱地、积水地育苗。

4.2 整地

秋季作物收获后立即浅耕（4cm~7cm），2~3 周后待杂草种子萌芽时，再深耕（22cm~25cm）灭茬，每亩撒施充分腐熟地有机肥 3000kg~4000kg，耙匀耱平，以利保墒。

4.3 作床

宜作低床。播前 1~2 周完成。平地南北方向，坡地与等高线平行。

5 砧木苗培育

5.1 砧木选择

宜选择君迁子或本砧做砧木。

5.2 采种

种子应从健康和充分成熟的果实中脱出，清水淘洗，清除杂质，阴干。

5.3 种子处理

5.3.1 种子消毒

催芽或播种前应进行种子消毒。用0.5%~1%的硫酸亚铁溶液浸种2h，捞出，清水冲洗后阴干；或者用0.5%的高锰酸钾溶液浸种2h，捞出，密封30min，再用清水冲洗后阴干。

5.3.2 种子催芽

5.3.2.1 混沙催芽

将经过消毒的种子在室温下用冷水或温水浸种（自然冷却）1~3天，每日换水，除去空粒，然后捞出，按1:3的容积比例把种子与洁净湿沙均匀混合，露天埋藏或室内堆藏。沙子湿度为其饱和含水量的60%，即手握成团，触之即散。沙藏温度3℃~7℃，保持通气，50~60天完成。

5.3.2.2 温水浸种催芽

干藏的种子，播前每天用45℃温水浸种（自然冷却），连续2~3天，种子充分吸水膨胀后，捞出，置于背风向阳处，覆盖薄膜，种子堆温度控制在20℃~25℃，每天翻动，待1/3种子露白时播种。

5.4 播种

宜在3月中旬至4月下旬播种。采用宽、窄行条播，宽行距40cm，窄行距20cm~30cm。播种沟中每亩撒施辛硫磷颗粒剂2kg~2.5kg，防治地下害虫。播种量每亩3kg~6kg，籽粒间距5cm左右，播后覆土2cm~3cm，耙平镇压，再用地膜覆盖。

5.5 苗期管理

5.5.1 苗木管理

幼苗出土后及时划破地膜，用土压实周围地膜。幼苗长出2~3片真叶时定苗，株距10~15cm，并进行断根，促进萌发侧根。苗高40cm时摘心，促进粗生长。

5.5.2 施肥管理

以腐熟农家肥为主，合理搭配化肥和微量元素肥料。在冠幅边缘挖深宽各为30cm~40cm的环形沟，将肥料和表土混合均匀混入埋好。施肥应符合NY/T 496的规定。

6 嫁接苗培育

6.1 品种选择

选择优良品种，以磨盘柿为主。

6.2 接穗采集

从采穗圃或良种母树上采集生长健壮、木质化程度高、无病虫的1年生发育枝或结果母枝作接穗。

6.3 接穗处理

休眠期采集的接穗，应立即蜡封，30根一捆，加挂标签，置于湿润、低温（0℃~5℃）条件下保存。生长季采集的接穗，应立即剪去叶片，插入水桶中或用湿布包裹，保持新鲜，随采随接。

6.4 嫁接

6.4.1 嫁接时间

春季嫁接，关中地区一般在3月下旬至4月上旬，即砧木萌动至展叶后。夏季嫁接，一般在6月中旬至8月中旬，即砧木粗度达0.8cm以上时。

6.4.2 嫁接方法

嵌芽接，也叫带木质单芽嵌接。

6.4.3 嫁接要求

春季嫁接露芽包扎；夏季嫁接，露芽、全芽包扎均可。当年嫁接未活的，春季剪砧和松绑时补接。嫁接部位距离地面5cm~10cm。

6.5 嫁接苗管理

6.5.1 接后管理

嫁接成活后，及时抹除砧芽。春季嫁接苗，接后在接位上方10cm处剪砧，待新梢生长10cm~15cm时，松解绑缚物；多风地区应立支柱或顺着苗行离地面60cm拉一道铁丝以防风折。夏季嫁接苗，第二年春季剪砧。

6.5.2 施肥灌水

5~6月，灌水2~3次，同时随水追肥，每次每亩5kg~10kg尿素。7~9月进入雨季，根据墒情决定灌水程度，停用氮肥，可在雨后追施磷、钾肥1~2次，每亩过磷酸钙10kg~20kg、硫酸钾或氯化钾5kg~10kg。11月中下旬灌封冻水1次。

6.5.3 中耕除草

苗木生长季节要及时中耕除草3~4次，深度6cm~12cm，前期浅耕，以后逐渐加深。始终保持表土疏松、无杂草。

6.5.4 病虫害防治

宜利用糖醋液、黑光灯、性诱剂、树干缠草把、粘虫板和防虫网等方法诱杀害虫。结合田间管理人工捕捉害虫，摘除病虫枝、叶、果，集中销毁杀灭病虫。宜利用有益微生物、繁殖释放害虫天敌；果园养鸡或招引益鸟啄食害虫，使用增产菌等有益菌群防治病害等。应选用在柿树及其病虫害上登记的化学农药，应符合 GB/T 8321 的规定。

7 苗木出圃

7.1 起苗

起苗前要灌透水，掘苗时尽量保持苗木根系完整。起苗后注意遮荫，切忌苗木根系失水。

7.2 假植

起苗后，暂不定植或定植后剩余的苗木，需要假植。

7.3 包装、运输

苗木需按一定数量，一般50或100株束成一捆，同时加挂标签。长途运输的苗木，根部必须蘸泥浆，再用农膜包裹，外包装上也要加挂标签，标明品种、数量、等级、出圃日期、产地等。苗木运输途中应用篷布包裹，防止曝晒和风干。跨境调运应办理植物检疫证、苗木质量检验证等。

8 苗木档案

应建立完整的育苗档案，包括苗圃建立、砧木来源、播种、嫁接时间、接穗来源、经手人、嫁接品种分布图、管理措施、成苗率、出圃数量、销售对象等全程记录。

T/CBDAS

团 体 标 准

T/CBDAS XX—2026

磨盘柿水肥一体化技术规程

Technical code of practice for integrated management of water and
fertilizer for Mopan Persimmon

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

保定市标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

磨盘柿水肥一体化管理技术规程

1 范围

本文件规定了磨盘柿水肥一体化技术的一般原则、系统配置、园地选择与管理、水肥管理和档案记录等技术规范。

本文件适用于磨盘柿水肥一体化管理。

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/T 13663 （所有部分）给水用聚乙烯（PE）管道系统
 GB/T 50485-2020 微灌工程技术标准
 GB/T 5084-2021 农田灌溉水质标准
 GB/T13664-2023 低压灌溉用硬聚氯乙烯（PVC-U）管材
 NY 1428-2010 微量元素水溶肥料
 NY 2266-2012 中量元素水溶肥料
 NY/T 2624-2014 水肥一体化技术规范 总则
 NY/T 1107-2020 大量元素水溶肥料
 NY/T 391-2021 绿色食品 产地环境质量
 NY/T 525-2021 有机肥料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水肥一体化 water and fertilizer integration

根据作物需求，对农田水分和养分进行综合调控和一体化管理，以水促肥、以肥调水，实现水肥耦合，全面提升农田水肥利用效率。

[来源：NY/T 2624—2014，2.1]

4 一般原则

- 4.1 根据磨盘柿的需肥需水规律、土壤墒情和设施条件，制定合理的灌溉施肥制度。
- 4.2 有机无机结合、基追结合，水肥耦合。
- 4.3 追肥采用水肥一体化技术。

5 系统配置

5.1 系统组成

由水源、首部枢纽、输水管道网和灌水器组成。系统设计、安装应符合GB/T 50485-2020的要求。

5.2 水源

优先使用地表水，合理使用地下水，水质应符合GB 5084-2021的要求。

5.3 首部枢纽

包括水泵、动力机、配肥器、过滤器、施肥器、电源、电脑及控制台、控制阀和仪表等，具有加压、过滤、注肥、施肥、控制与测量等作用。

5.4 输水管道网

由主管、支管、毛管以及控制阀门等组成。主管管材及管件应符合 GB/T 13664-2023 的规定，支管管材及管件应符合 GB/T 13663（所有部分）的规定。

5.5 灌水器

由滴头、滴灌管（带）等组成。滴灌管（带）距离幼龄树树干 30 cm~60 cm、成年树树干 50 cm~80 cm 处铺设，滴头间距 30 cm~50 cm。

6 园地选择与管理

6.1 园地选择

选择阳光、水源充足，排灌方便、交通便利地块建园。环境质量应符合 NY/T 391-2021 的规定。

6.2 园地建立

园地近水源且不积涝，需配置田间作业房、作业道、灌溉（排水）渠道等。建园前全园深翻，去除大土块和杂树根等。

推荐起垄栽培，高度20 cm~50cm，宽度80 cm~120cm。

6.3 园地深刨

盛果树每年分别于秋基肥和采后肥至雨季发根高潮来临前深刨 2 次。矮化砧深刨深度 15 cm~25 cm，乔化砧深刨深度 30 cm~50 cm。可结合有机肥深施进行，刨园后整平地面，使树盘内土面稍高，避免雨季积水成涝

灌水或雨后可进行中耕松土，5 cm~10 cm为宜。

6.4 起垄定植

6.4.1 开沟起垄

沟深 40 cm~80 cm、沟宽 60 cm~100 cm；垄高 20 cm~50 cm、垄顶宽 150 cm~250 cm、垄底宽 200 cm~300 cm，提倡垄间生草。

6.4.2 定植

春季定植，3月上旬至4月上旬。秋季定植，10月下旬至11月下旬，宜早不宜晚。

株行距 2.5 m~3 m×4 m~4.5 m。定植坑直径 50 cm~80 cm，深 40 cm~60 cm，苗木放置于坑穴中央，理顺根系后填土。

6.5 地面覆盖

6.5.1 树行生草

选择三叶草、紫花苜蓿、紫云英、黑麦草、紫穗槐叶等种植或自然生草。草丛高于 25 cm 可割除留用。

6.5.2 树盘覆草

采果前进行覆草，每株 5 kg~15 kg 覆于树盘内，厚 10 cm~20 cm。刨园时将覆草翻入土中。

6.5.3 地面覆布

选择园艺覆布进行覆盖，覆布前整理树盘土面并灌水，外缘用土覆压，覆布后不再灌水和除草。覆布老化破裂后更换。

7 水肥管理

7.1 水分管理

7.1.1 花前、硬核期、采前、采后视墒情补水，相对含水量低于 60%浸透土壤 20 cm~50 cm。开花坐果期、果实转色后不宜灌溉。

7.1.2 高温干旱季节，相对含水量低于 55% 应及时灌溉，以浸透土壤 40 cm 为宜。

7.1.3 雨季来临前及时疏通排水沟渠，保障地表无积水，地下无内涝。

7.1.4 土壤封冻前灌溉一次，预防冬春土壤干旱，避免枝芽“冻旱”。灌水后覆盖保墒。

7.2 施肥管理

7.2.1 肥料品种

7.2.1.1 商品有机肥

质量应符合NY/T 525-2021的规定。

7.2.1.2 化肥

质量应符合 NY/T 1107-2020、NY 1428-2010 和 NY 2266-2012 的规定，应选用常温能够迅速溶于水的水溶性肥料，选用多种肥料时避免成分发生反应形成沉淀。

7.2.2 基肥

秋稍停长后，选择商品有机肥作为基肥。定植成活后1~3年的幼龄树每亩施用有机肥200 kg~400 kg，4~6年的初果树每亩施用有机肥300 kg~600 kg，7年以上盛果树每亩施用有机肥400 kg~800 kg。结合深刨或于树冠外围顺行向开沟进行条状沟施，宽度与深度各30 cm~50 cm。

可根据树龄和结果情况每亩施用25-14-21（或相近配方）三元复合肥50 kg~100 kg。

7.2.3 追肥

7.2.3.1 幼龄树追肥

幼龄树推荐追肥量为 25 kg/亩~40 kg/亩，追肥以氮、磷肥为主，辅以钾肥，结合灌水，薄肥勤施。

7.2.3.2 初果树追肥

初果树营养生长转向生殖生长，促进短枝、花束状果枝大量形成和花芽分化，推荐追肥量为 35 kg/亩~50 kg/亩。施肥结合灌水，控氮、稳磷、增钾、补充镁（Mg）、硼（B）等微量元素。

7.2.3.3 盛果树追肥

盛果树推荐追肥量为 40 kg/亩~60 kg/亩，以充足的氮、磷、钾肥为基础，结合灌水补充钙（Ca）、镁（Mg）、硼（B）、硅（Si）、铁（Fe）等中微量元素肥料。

8 档案记录

建立全程生产管理记录档案，记录肥料种类、用量、灌溉时间、灌溉量、设备维护和使用等信息。档案保存 3 年以上。

T/CBDAS

团 体 标 准

T/CBDAS XX—2026

磨盘柿病虫害防治技术规范

Technical criterion for control of main Mopan Persimmon diseases and
pests

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

保定市标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

磨盘柿病虫害防治技术规范

1 范围

本文件规定了磨盘柿主要病虫害防治的原则、措施和方法。
本文件适用于磨盘柿产区主要病虫害防治。

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/T 8321 （所有部分）农药合理使用准则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术内容

4.1 防治原则

病虫害防治工作，应贯彻“防重于治”的方针和“综合防治”的原则，坚持以农业和物理防治为基础，生物防治为核心，辅以化学防治。

4.2 病害综合防治

4.2.1 主要病害

柿角斑病、柿圆斑病、柿炭疽病。

4.2.2 防治技术

4.2.2.1 农业防治

4.2.2.1.1 清洁果园

磨盘柿秋收后通过冬剪，要彻底清除果树上的病果病枝，剪除的病虫枯枝和落叶落果要及时集中烧毁，严防扩散。

4.2.2.1.2 田间栽培管理

对果树进行整形修剪，改善树冠的通风透光条件，降低树冠内部温度，减少病虫害发生机会，增施有机肥，提高磨盘柿树的抗病能力；勤于田间管理，发现病虫害，及时用有效药剂防治。

4.2.2.2 化学防治

农药的使用应符合GB/T 8321的要求。

4.3 虫害综合防治

4.3.1 主要虫害

柿蒂虫、柿绵蚧、草履蚧、刺蛾。

4.3.2 防治技术

4.3.2.1 农业防治

秋季翻晒园地及早春浅耕，结合灌溉，杀死土层越冬害虫，降低虫口密度。

4.3.2.2 物理防治

利用害虫的群居性、假死性、趋光性、趋化性等特点，用人工扑杀法、阻隔法、诱杀法等方法防治虫害。

4.3.2.3 生物防治

在早春人工采集越冬天敌瓢虫和寄生蜂，害虫活动时散放于果园里，以控制其发生。

4.3.2.4 化学防治

根据虫害发生情况，正确使用农药、剂型、浓度和方法，做到适度防治。早春发芽前树枝喷石硫合剂消灭在树枝越冬的害虫。虫害防治关键期，首先使用植物源农药、生物农药和矿物类农药进行防治。

T/CBDAS

团 体 标 准

T/CBDAS XXXX—XXXX

保定冰柿田间生产档案管理规范

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

保定市标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本原则	1
5 档案收集	2
6 档案整理	2
7 档案保管	3
8 档案使用	3
9 档案处置	4
10 责任管理	4
附录 A（规范性） 保定冰柿田间生产档案记录表格	5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由保定市标准化协会提出。

本文件由保定市标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿田间生产档案管理规范

1 范围

本文件规定了保定冰柿田间生产档案管理的基本原则，档案的收集、整理、保管、使用、处置，以及过程中的责任管理。

本标准适用于所有从事保定冰柿田间种植的主体生产过程中的档案管理活动。

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/T 2260 中华人民共和国行政区划代码

GB/T 10114 县级以上行政区划代码编制规则

GB/T 18894 电子文件归档与电子档案管理规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本原则

4.1 真实性

档案记载的内容应与生产实际情况相符，记载应客观、及时、准确、规范。档案记载应有经办人的签字确认。

4.2 完整性

生产档案应记载保定冰柿的生产管理过程、生产者、产品名称、生产场所和规模、生产条件和投入产出、农业生产资料的购置和使用、产品质量等生产过程中的重要和关键信息。生产过程中的照片、影像、物联网监测信息、证书、说明书、关键材料的复印件等，可作为生产档案的附件。

4.3 便捷性

档案应按规则分类整理、存放。各种农事活动的记载档案应事先设计成表格，采用统一的格式，各种活动分别记载。保定冰柿田间生产档案应有助于生产者进行内部管理和外部检查，保障冰柿质量安全，方便追溯。

4.4 有效性

保定冰柿生产者应作为生产档案记载的责任主体。档案记载应字迹清晰、书写工整，便于识读，避免涂改。档案的记录载体和填写应持久、防水、防污损，必要时可适当加以防护，便于田间记载和档案的保存和使用。

4.5 保密性

结合保定冰柿种植产业特点，对档案中涉及的核心种植技术、核心产区地块权属信息、种植户个人信息等涉密信息单独建档，严格控制查阅权限，履行查阅登记手续，防止信息泄露。

5 档案收集

5.1 基础信息

5.1.1 种植主体信息：主体名称、地址、联系方式、负责人、种植规模、地块数量及编号、地块位置，地址表述符合 GB/T 2260 和 GB/T 10114 规定，附种植地块平面布局图，标明地块编号、面积、灌溉设施位置等。

5.1.2 地块基础信息：地块土壤类型、土壤肥力、pH 值、灌溉水源、排水条件、前茬作物，以及土壤、灌溉水检测报告等环境信息。

5.1.3 品种信息：冰柿品种名称、种苗来源、种苗规格、育苗时间、定植时间、定植密度、定植数量等。

5.2 田间管理信息

5.2.1 施肥记录：肥料名称、类型、有效成分及含量、来源、施用量、施用时间、施用方法、施用责任人，投产树冬季扩穴改土施肥相关信息应单独详细记录，不应使用违禁肥料，留存肥料购买单据及合格证明。

5.2.2 灌溉记录：灌溉时间、灌溉方式、灌溉量、灌溉水源、灌溉责任人，应重点记录萌芽水、花前水、膨大水及越冬水的灌溉情况，保持土壤湿润。

5.2.3 病虫害防治记录：病虫害名称、发生时间、发生程度、监测记录、防治措施、防治药剂、防治效果、防治责任人，优先使用生物农药，冬季清园、春季发芽前防治等关键环节应详细记录，不应使用国家明令禁止的农药，留存农药购买单据及合格证明。

5.2.4 修剪记录：修剪时间、修剪方式、修剪部位、修剪责任人，区分幼龄树、盛果期树、衰老树的修剪情况，记录骨干枝培养、结果枝组管理等关键操作。

5.2.5 其他管理记录：疏花疏果、除草、土壤改良、防寒防冻等操作的时间、方式、责任人及效果，覆盖冰柿全生育期关键管理环节。

5.2.6 采收记录：采收时间、采收方式、采收数量、采收责任人、果实分级情况、采收后处理措施，重点记录符合冰柿加工标准的果实采收信息，确保可追溯至具体地块及责任人。

6 档案整理

6.1 建档时间

应在冰柿育苗工作启动后，立即建立田间生产档案，同步记录各项生产活动，确保记录及时、准确，不得滞后补记。

6.2 归档时限

每一个生产周期结束后（采收完成后1个月内），生产主体应完成该周期所有田间生产档案资料的全面整理、分类归集、审核校验及正式归档工作。

6.3 记录要求

6.3.1 记录应字迹清晰、内容真实、数据准确，电子记录应保留原始录入痕迹，纸质记录应使用防水、防污损的载体，便于田间填写和长期保存，不应涂改。确需更正的，应标注更正原因、更正人及更正时间，保留原始记录。

6.3.2 档案记录表格应统一规范，种植主体根据自身种植规模、田间管理信息，补充表格行数或增设细分栏目，相关示例见附录 A。所有表格应由经办人签字确认，管理人员审核签字，归档留存。

6.4 整理要求

6.4.1 分类规则：按“年度-地块编号-田间生产环节”的层级分类整理。一级按年度、二级按地块编号、三级按田间生产环节。

6.4.2 组卷要求：同年度同地块全环节档案组为核心卷，配套档案单独组卷。卷内文件按生产流程排序，每卷应编制卷内目录和备考表。涉密档案单独装订归档并标注“涉密”标识。

6.4.3 编号规范：档号格式为“年度-地块编码-田间环节编码-卷号”，应具有唯一性。电子与纸质档案档号一致，纸质档案页码连续编号，无空白、重复。

6.4.4 装订要求：纸质档案应装订整齐、张贴标识，去除金属物，线装或胶装；电子档案应按统一文件夹架构存储，命名规范，同步备份，符合 GB/T 18894 电子文件归档要求。

6.5 人员要求

档案整理人员应具备基本的农业生产知识和档案管理技能，定期参加相关培训，提升专业能力和责任意识，负责档案的日常保管、检查、维护工作。

7 档案保管

7.1 保管期限

自生产周期结束之日起，保存期限不少于2年，涉及质量追溯、品种改良、监管核查等重要档案，保存期限不少于5年。

7.2 保管环境

结合保定冰柿田间生产档案特性，重点做好防潮、防虫、防腐蚀，避免档案损毁。以下列出了不同类型档案保管的有关要求：

- 纸质档案库房：专用独立库房，温度控制在 14-24℃，相对湿度控制在 45-60%，避光、通风、防尘、防潮、防虫、防火、防盗，远离水源、农药、化肥等腐蚀性物品，避免与田间生产物资混放；
- 电子档案存储：专用服务器或硬盘，实行“双备份+异地备份”（本地服务器+云端存储），远离磁场、高温、潮湿环境，定期对存储介质进行检测、维护，确保田间监测数据等电子档案不丢失；
- 实物档案（苗木样品、土壤样品标签）：密封存放于专用柜，避免褪色、破损、霉变，做好标注，与对应地块的纸质/电子档案关联，便于追溯。

7.3 保管设备

配备档案柜、防磁柜、灭火器、干燥剂、防虫剂等设备，定期检查设备运行状态，及时更换耗材，重点做好纸质档案的防潮防虫工作。

7.4 日常管理

7.4.1 建立台账记录档案档号、对应地块、文件名称、载体类型、数量、存放位置、保管状态、责任人。

7.4.2 实行专人负责制度，档案管理员负责库房管理、档案盘点、设备维护，非档案管理员进入库房应履行登记手续，不应随意翻阅、带出田间生产档案。

7.4.3 每月对核心田间生产档案（地块基础、病虫害防治、品质检测）进行盘点，每季度全面盘点，核对账物、数档一致性，发现问题及时处理并记录。

7.4.4 对褪色、破损、霉变的田间手写台账、老旧检测报告及时进行修复，纸质档案优先采用数字化扫描备份，原件封存，电子档案出现损坏及时恢复备份。

8 档案使用

8.1 基本原则

应遵循合法、合规、合理的原则，为田间生产技术优化、病虫害防治参考、监管核查、消费者溯源、技术培训等提供便捷服务。

8.2 使用方式

8.2.1 内部使用：田间管理员、技术人员凭工作证申请，填写《田间生产档案利用申请表》，经审批

后，可查阅、复制非核心档案；借阅档案应明确借阅期限（最长不超过 15 个工作日），限期归还，不应转借、涂改、损毁，档案管理员做好归还登记。

8.2.2 监管使用：相关部门凭执法证件申请，可查阅所有田间生产档案，档案管理员优先提供原件，配合做好核查记录，留存执法证件复印件，助力开展日常检查和专项核查。

8.2.3 溯源使用：消费者、合作方可凭地块编号或溯源码申请，查询对应地块的田间生产、生长监测、采摘验收等档案，档案管理员提供电子版查询结果，留存查询记录。

8.2.4 特殊使用：涉及诉讼、品牌认证、技术推广等事项，应出具正式证明文件，经审批后，档案管理员全程陪同查阅，复制档案应标注“档案原件复制”并盖章。

8.3 使用记录

建立台账详细记录查阅信息，电子档案利用做好权限管控和操作日志记录，所有利用记录留存不少于5年。

8.4 涉密信息

严格控制涉密档案查阅权限，无关人员不应查阅，查阅涉密档案应额外履行审批手续，不得擅自复制、传播涉密档案内容。

9 档案处置

9.1 档案销毁

9.1.1 由档案管理人员提出销毁申请，明确销毁理由、范围、数量，经批准后方可实施。

9.1.2 应有 2 人以上在场监督，做好销毁记录（含销毁时间、地点、数量、监督人、经办人），记录留存备查。

9.1.3 涉密档案应采用安全保密方式销毁，确保信息彻底清除、不泄露，销毁过程全程监督，记录单独留存。

9.1.4 编制销毁清册，经审批备案后，纸质档案采用粉碎方式、电子档案进行数据清零，全程留存销毁相关记录。

9.2 档案移交

企业变更、地块流转或按规定需移交时，编制移交清册，核对核心档案后办理移交手续，永久、长期档案应同步移交数字化档案及检索工具，移交清册双方备案留存。

9.3 档案寄存

无专业保管条件时，寄存至具备资质的机构，签订寄存协议明确相关责任，定期检查档案状态，确保档案完好。

10 责任管理

10.1 种植主体负责人对档案管理工作全面负责，保障档案管理所需资金、人员、设备投入，督促档案管理人员履行职责，对档案管理工作进行定期检查。

10.2 档案管理人员负责档案的建立、整理、归档、保管、利用、销毁等具体工作，对档案的真实性、完整性、安全性负责，不应篡改、伪造、损毁、泄露档案，不应擅自销毁档案。

10.3 生产操作人员负责及时、准确填写生产环节相关记录，对记录内容的真实性、完整性负责，配合档案管理人员做好档案收集、整理工作。

10.4 对未按规范开展田间生产档案收集、整理、保管、处置等工作，导致档案丢失、损毁、伪造、篡改的，追究相关责任人责任。

表 A.4 保定冰柿田间灌溉记录表

序号	灌溉日期	地块编号	灌溉方式	灌溉量	灌溉水源	灌溉类型	灌溉责任人	备注
1						<input type="checkbox"/> 萌芽水 <input type="checkbox"/> 花前水 <input type="checkbox"/> 膨大水 <input type="checkbox"/> 越冬水 <input type="checkbox"/> 其他		
2						<input type="checkbox"/> 萌芽水 <input type="checkbox"/> 花前水 <input type="checkbox"/> 膨大水 <input type="checkbox"/> 越冬水 <input type="checkbox"/> 其他		
3						<input type="checkbox"/> 萌芽水 <input type="checkbox"/> 花前水 <input type="checkbox"/> 膨大水 <input type="checkbox"/> 越冬水 <input type="checkbox"/> 其他		
4						<input type="checkbox"/> 萌芽水 <input type="checkbox"/> 花前水 <input type="checkbox"/> 膨大水 <input type="checkbox"/> 越冬水 <input type="checkbox"/> 其他		
说明：灌溉方式填写滴灌、漫灌、喷灌等；灌溉量填写具体数值（如m ³ /亩）。								

参 考 文 献

- [1] GB/T 42478-2023 农产品生产档案记载规范
 - [2] 《中华人民共和国农产品质量安全法》
 - [3] 《中华人民共和国档案法》
-

T/CBDAS

团体标准

T/CBDAS XXXX—XXXX

磨盘柿采收技术规范

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

保定市标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 采收前准备	2
5 果实成熟度判定	2
6 采收作业要求	3
7 采后临时处置	4
8 采收质量要求	4
9 转运	5
10 档案管理	5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由保定市标准化协会提出。

本文件由保定市标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

磨盘柿采收技术规范

1 范围

本文件规定了磨盘柿果实采收的采收前准备、果实成熟度判定、采收作业要求、采后临时处置、采收质量要求、转运及档案管理。

本文件适用于保定市磨盘柿果实的采收。

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规范必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本规范；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本规范。

GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763-2024 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20453-2022 柿子产品质量等级
GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
NY/T 1276-2025 农药安全使用规范 总则
NY/T 1434-2014 蔬菜、水果中农药安全间隔期确定准则
LY/T 1887-2010 柿栽培技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

磨盘柿 Mopan persimmon

我国传统涩柿品种，果实呈磨盘形，腰部具有明显缢痕，果顶平或微凹，成熟后呈橙黄色至橙红色，无核或少核，果实个大、果肉细腻、耐贮运。

3.2

采收成熟度 harvest maturity

果实达到品种固有生物学特性，满足采收后鲜食、贮藏、加工等既定用途对应的品质指标的发育程度。

3.3

可食成熟度 edible maturity

果实完成脱涩，可溶性固形物、风味、色泽达到鲜食食用要求，无涩味，具备品种固有风味与口感的成熟度。

3.4

安全间隔期 pre-harvest interval

最后一次施药至采收作业的间隔天数，该间隔期内采收的果实农药残留量符合GB 2763的规定。

4 采收前准备

4.1 采前安全管控

4.1.1 采收前应严格执行农药安全间隔期要求，最后一次施药至采收的间隔天数应符合 GB 2763-2024 与 NY/T 1276-2025 的规定，安全间隔期内不得采收。

4.1.2 采收前 7 天内不得果园灌水，避免果实含水量过高导致耐贮性下降、易裂果。

4.1.3 采收前应完成果园病虫害全面排查，病果、虫果、畸形果应提前标记，采收时单独采摘、单独处置，不得混入商品果。

4.2 人员准备

采收人员应经过采收技术培训，掌握成熟度判断、采收方法、轻拿轻放等操作规程；采收时应剪平指甲，穿戴洁净工作服，佩戴软质防滑手套，不得佩戴硬质饰品，避免划伤果皮。

4.3 器具与设备准备

应准备以下采收工具：

- a) 采收工具：采用洁净、光滑的园艺剪、高枝剪、采果梯、采果袋，使用前应进行清洁与全面检查，确保无毛刺、无锈迹、无尖锐凸起，不得使用可能对果实造成污染或机械损伤的工具；
- b) 采收容器应采用内壁光滑、洁净、干燥、无异味的食品级塑料筐、泡沫箱，容器内壁应铺垫软质缓冲材料，不得使用柳条筐、竹筐等内壁粗糙、易造成果实划伤的容器；
- c) 运输与仓储设备：提前检修转运车辆、叉车、冷库等设备，确保运行正常；对周转箱、包装容器、工具等进行清洁消毒，消毒要求符合相关食品安全规定。

4.4 临时存放场地准备

4.4.1 采收前应准备洁净、干燥、通风、遮阴的采后临时处理场地，场地应远离污染源、畜禽养殖区，地面宜做硬化处理，果实采收后不得露天暴晒、雨淋。

4.4.2 临时处理场地应提前进行清洁消毒，消毒方式应符合食品安全相关规定，不得使用对果实造成污染、残留超标的消毒产品。

4.4.3 提前清理果园内枯枝落叶和病残果，平整作业通道，确保采摘、转运作业安全顺畅。

5 果实成熟度判定

5.1 生长发育天数判定

磨盘柿盛花期多为 5 月中旬，果实生长发育期符合以下要求：

- a) 达到可采成熟度：盛花后 145 天~155 天，多为 10 月上中旬；
- b) 达到食用成熟度：盛花后 155 天~165 天，多为 10 月中下旬。

5.2 外观品质判定

可采成熟度：果皮底色由绿转黄，阳面开始呈现橙黄色，果形端正，缢痕特征明显，果肉保持脆硬，无明显皱缩、病虫害斑。

食用成熟度：果皮全面呈现橙黄色至橙红色，有光泽，果实充分膨大，果肉开始软化，具备磨盘柿固有风味。

5.3 内在品质判定

抽样检测果实内在指标，应符合以下要求：

可采成熟度：可溶性固形物含量 $\geq 16\%$ ，果肉硬度 $\geq 6\text{kg}/\text{cm}^2$ ，可溶性单宁含量符合脱涩加工要求；

食用成熟度：可溶性固形物含量 $\geq 18\%$ ，可溶性单宁含量 $\leq 0.5\%$ ，具备该品种最佳风味口感。

5.4 果柄离层判定

果实成熟时，果柄与结果枝间形成离层，轻托果实即可与果枝平稳分离，无撕扯、断皮现象。

5.5 抽样检测方法

5.5.1 当果实达到外观初熟特征时开始取样，每3天~5天取样1次；同一果园、同一品种，避开果园边缘行果树，随机选取5株长势均匀的结果树，在每株树冠中部东西南北四个方向各取5个果实，组成检测样本。

5.5.2 果实色泽、果形采用目测法检测，果实硬度按NY/T 2009规定的方法测定，可溶性固形物含量按NY/T 2637规定的方法测定。

6 采收作业要求

6.1 基本原则

应遵循“适熟采收、分批采收、分用途采收”的基本原则，成熟一批采收一批，不得早采抢青。

6.2 采收时期管控

6.2.1 天气要求：应选择晴天或阴天采收，不宜在雨天、雨后2d内、晨露未干时或正午高温时段采收；晴天采收宜选择上午露水干透后至11:00前、下午16:00后气温回落时段。

6.2.2 用于长途运输、冷库贮藏、脱涩加工的果实，应在可采成熟期采收；用于就地鲜食、短途销售、深加工的果实，应在食用成熟期采收。

6.2.3 同一批次果实成熟度应保持一致，同一果园采收工作宜在2天~3天内完成。

6.3 采收顺序

按照“由下而上、由外向内”的顺序采摘，先采摘树冠下层、外围果实，后采摘树冠内膛、上层果实，避免碰掉未采果实和损伤结果母枝。

6.4 操作规范

6.4.1 宜采用“一果两剪”法，第一剪从果柄离层处剪下果实，第二剪平剪果柄至1mm~2mm长度，保留完整柿蒂（萼片），不得损伤萼片、撕扯果皮；采摘时轻拿轻放，不得硬拉硬拽，剪下的果实应平稳放入周转箱内，不得抛掷、倾倒。

6.4.2 采摘同时同步剔除病虫害果、畸形果、机械损伤果、日灼果、无蒂果，单独收集处理，不得混入商品果中。

6.4.3 不得采用折枝法采收，采摘过程中保护好结果母枝、花芽和叶片，确保来年结果产能。

6.4.4 高空采摘应使用稳固的防滑采摘梯，不得攀爬树体、站在树枝上作业，避免树体损伤和人员坠落。

6.4.5 采收人员不得穿硬底鞋、拖鞋作业，高空作业时应做好安全防护。

6.4.6 果园内转运车辆应低速平稳行驶，避免颠簸导致果实损伤。

7 采后临时处置

7.1 临时贮存

7.1.1 采收后的果实应在遮阴、通风、低温环境下临时存放，不得露天堆放、日晒雨淋。临时贮存温度应控制在 0℃~4℃，相对湿度控制在 85%~90%，临时贮存时间不宜超过 48h。

7.1.2 临时贮存过程中，果实应码放整齐，容器堆叠高度不得超过 2m，底层容器应设置托盘，不得直接接触地面，不得挤压、踩踏容器。

7.1.3 临时贮存场地应专人管理，定期检查果实状态，及时清理病烂果，不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

7.2 果实初选

果实转运至临时贮存场地后，应再次进行人工初选，剔除病果、虫果、机械伤果、畸形果、成熟度不达标的果实，按照采收用途与果实大小进行初步分级。

7.3 预冷处理

7.3.1 初选后的果实应在采收后 24h 内完成预冷处理，采用强制风冷预冷，预冷温度控制在 0℃~4℃，预冷至果实中心温度降至 5℃以下。

7.3.2 预冷过程中应避免冷风直吹果实，避免预冷过程中果实结露、结冰。

7.4 分级分选

预冷后的果实应按照 GB/T 20453 的规定，分为特级、一级、二级三个等级，分选过程应轻拿轻放，避免造成二次机械损伤

7.5 包装标识

7.5.1 分级后的果实应采用食品级包装材料进行单果包装或定量包装，包装应具备缓冲、透气性能，包装内不得使用对果实造成污染的保鲜剂、防腐剂，包装材料应符合 GB 14881-2013 的相关规定。

7.5.2 果实包装材料应符合 GB/T 34344 的规定，包装标识应符合 NY/T 1778 的规定，清晰标注产品名称、品种、等级、产地、采收日期、保质期、贮存条件等信息。

8 采收质量要求

8.1 感官要求

采收后的磨盘柿果应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	技术要求
色泽	达到对应采收用途规定的着色面积，呈现品种固有橙红色至深橙红色泽，果面光洁，果粉完整
果形	果实呈磨盘形，缢痕明显，果形端正，无畸形，无明显缺陷
萼片	萼片完整、青绿，无损伤、无脱落

表1 感官要求（续）

项目	技术要求
果蒂	果蒂剪平、平整，无撕裂、无腐烂
果肉	果肉质地均匀，无褐变、无异味、无涩味（鲜食果）
缺陷	无病斑、无虫眼、无机械伤、无冻伤、无腐烂

8.2 理化要求

采收后的磨盘柿商品果应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	长期贮藏用果	鲜食上市用果	加工用果
可溶性固形物（20℃折光法），%	≥16	≥18	≥20
果实硬度，kg/cm ²	≥6	≥4	≥2
单果重，g	≥250	≥200	≥200
果形指数	0.5~0.7	0.5~0.7	0.5~0.7

8.3 安全要求

8.3.1 果实污染物限量应符合 GB 2762-2025 的规定。

8.3.2 果实农药最大残留限量应符合 GB 2763-2026 的规定。

8.3.3 果实采后处理过程应符合 GB 14881-2013 的食品安全相关规定。

8.4 作业质量要求

人工采收作业的商品果好果率应≥95%，机械伤果率应≤3%，病残果率应≤2%。

9 转运

9.1.1 果实转运应采用冷藏车运输，车厢温度应控制在 0℃~4℃，不得使用常温车辆长途转运，转运过程应轻装轻卸，不得抛掷、翻滚、挤压容器。

9.1.2 转运过程中应保持车厢平稳，避免剧烈颠簸，不得超速、急刹车，运输时间超过 12h 的，应中途检查车厢温度与果实状态。

10 档案管理

10.1 应建立磨盘柿采收全流程生产档案，档案应真实、完整、清晰、可追溯，档案保存期限不应少于 2 年。

10.2 采收档案应包含但不限于以下内容：

- a) 果园基本信息：地块位置、树龄、种植面积、品种；
- b) 采前管理信息：采收前农药、肥料使用记录，安全间隔期执行记录，采前灌水管理记录；

- c) 采收作业信息：采收日期、采收时段、采收天气、采收人员、采收果实数量、用途、成熟度检测记录；
- d) 采后处理信息：初选、预冷、分级、包装记录，质量检验检测记录；
- e) 贮存转运信息：临时贮存、转运的时间、温度、去向记录。

10.3 宜建立采收质量追溯体系，实现采收果实批次管理，每一批次果实应具备唯一的追溯编码，通过追溯编码可查询全流程档案信息。

参 考 文 献

- [1] 《关于做好公共机构生活垃圾分类近期重点工作的通知》（国管办发〔2021〕4号）
 - [2] 《关于进一步推动公共机构生活垃圾分类工作的通知》（国管办发〔2019〕31号）
 - [3] 河北省公共机构生活垃圾分类达标标准（冀事管〔2023〕53号）
 - [4] GB/T 32019 公共机构能源管理体系实施指南
-

T/CBDAS

团 体 标 准

T/CBDAS XX—2026

磨盘柿质量分级要求

Quality grading requirements for grinding plate persimmons

(草案)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

保定市标准化协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 分级指标	2
6 检验方法	3
7 检验规则	3
8 标识和包装	3

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

磨盘柿质量分级要求

1 范围

本文件规定了磨盘柿的术语和定义、质量分级基本要求、各级别质量指标、检验方法、检验规则及标识、包装要求。

本文件适用于河北省保定市及周边磨盘柿主产区，新鲜磨盘柿的采收后分级、检验、包装及市场流通环节的质量管控，不适用于加工用磨盘柿。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 20453-2022 柿子产品质量等级

GB/T 30763-2014 农产品质量分级导则

NY/T 789-2004 水果、蔬菜抽样方法

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

磨盘柿 Grinding Plate Persimmons

产自特定产区（以保定市为主），果实呈扁圆形，果顶平或微凹，果蒂部微凸，形似磨盘，果肉细腻、味甜多汁，经采收、分级、检验合格的新鲜柿果。

3.2

质量分级 Quality Grading

按照磨盘柿的感官指标、理化指标、卫生指标及规格大小，结合GB/T 30763-2014分级原则，划分不同质量等级的活动。

3.3

容许度 Tolerance

一批磨盘柿中，允许存在少量不符合本等级要求但符合相邻等级要求的果实的比例，符合GB/T 30763-2014相关规定。

3.4

机械损伤 Mechanical Damage

果实因采收、搬运、储存等过程中碰撞、挤压造成的表皮破损、果肉损伤，影响外观或耐贮性的损伤。

4 基本要求

4.1 所有分级磨盘柿应来自规范种植基地，采收成熟度适宜（八至九成熟），无未成熟、过熟果实。

4.2 果实应具有磨盘柿品种典型特征，无异味、无霉变、无虫蛀、无病斑，符合食品安全相关卫生要求。

4.3 分级前应去除杂质、病果、虫果、畸形果及严重机械损伤果，分级过程应在清洁、通风、阴凉环境下进行，避免二次污染。

4.4 同一等级磨盘柿的大小、色泽、成熟度应基本一致，分级工具应统一、清洁，符合GB/T 30763-2014相关要求。

5 分级指标

5.1 感官及理化指标

磨盘柿质量分为特级、一级、二级三个等级，各级别指标应符合下列要求，同时符合GB/T 20453-2022中柿子产品的相关规定。

表1 感官指标

项目	特级	一级	二级
果形	扁圆形，果形端正、匀称，无畸形，果顶平或微凹，果蒂完整、端正	扁圆形，果形基本端正、匀称，无明显畸形，果顶平或微凹，果蒂完整	扁圆形，果形基本匀称，允许轻微畸形，果蒂基本完整
色泽	果皮呈橙红色或深红色，色泽均匀，有光泽，无明显色差	果皮呈橙红色至深红色，色泽较均匀，有光泽，允许轻微色差	果皮呈橙黄色至深红色，色泽基本均匀，光泽一般，允许明显色差
果面	果面洁净、光滑，无病斑、无虫眼、无机械损伤，无附着物	果面较洁净、光滑，无病斑、无虫眼，允许1处轻微机械损伤（面积 $\leq 0.5\text{cm}^2$ ），无明显附着物	果面基本洁净，无明显病斑、无虫眼，允许2处轻微机械损伤（单处面积 $\leq 1.0\text{cm}^2$ ，总面积 $\leq 1.5\text{cm}^2$ ），允许少量附着物
果肉	果肉细腻、饱满，无空心、无褐变，味甜多汁，无异味	果肉较细腻、饱满，无明显空心，允许轻微褐变（面积 $\leq 5\%$ ），味甜，无异味	果肉基本饱满，允许轻微空心，褐变面积 $\leq 10\%$ ，味道较甜，无异味

表2 理化指标

项目	特级	一级	二级
单果重 (g)	≥ 250	≥ 200 且 < 250	≥ 150 且 < 200
可溶性固形物 (%)	≥ 18.0	≥ 16.0 且 < 18.0	≥ 14.0 且 < 16.0
总酸 (以苹果酸计, %)	≤ 0.50	≤ 0.60	≤ 0.70
含水量 (%)	75.0~85.0	73.0~87.0	70.0~88.0

5.2 卫生指标

各级别磨盘柿应无农药残留超标、无重金属污染，微生物指标符合新鲜水果卫生要求，达到食品安全相关规定。

5.3 容许度

- 5.4.1 特级果：允许有 $\leq 5\%$ 的果实不符合特级要求，但应符合一级要求，严禁混入二级果及不合格果。
- 5.4.2 一级果：允许有 $\leq 10\%$ 的果实不符合一级要求，但应符合二级要求，严禁混入不合格果。
- 5.4.3 二级果：允许有 $\leq 15\%$ 的果实不符合二级要求，但应无病果、虫果、严重机械损伤果及霉变果，符合基本质量要求。

6 检验方法

6.1 感官检验

在自然光线充足、清洁、无异味的环境下，用肉眼观察果形、色泽、果面状况，用手触摸果实质地，品尝果肉风味，判断是否符合对应等级感官指标，检验方法参考GB/T 20453-2022。

6.2 单果检验

- 6.2.1 单果重：随机抽取样品，用精度0.1g的电子天平称量，每批抽样数量按NY/T 789-2004规定执行，取平均值。
- 6.2.2 可溶性固形物：按NY/T 2637规定，用手持折光仪测定，每样品测定3次，取平均值。
- 6.2.3 总酸、含水量：总酸按食品安全相关国家标准规定的方法执行，含水量由具备资质的检测机构或专业人员操作。

6.3 卫生检验

农药残留、重金属等卫生指标按食品安全相关国家标准规定的方法检验，由具备相应资质的检测机构完成。

7 检验规则

7.1 组批

同一产地、同一品种、同一采收期、同一分级批次的磨盘柿为一个检验批，每批产品应附有产地、采收日期、分级等级等相关信息，符合NY/T 789-2004相关规定。

7.2 抽样

抽样应随机进行，从每批产品的不同位置、不同层次抽取样品，抽样数量按NY/T 789-2004规定执行，抽样过程应避免样品污染和损伤。

7.3 判定规则

- 7.3.1 感官指标、理化指标、卫生指标全部符合本文件对应等级要求，且容许度符合规定的，判定该批产品为对应等级。
- 7.3.2 若感官指标、理化指标中有一项不符合要求，允许加倍抽样复检，复检仍不符合的，判定该批产品不符合对应等级，降为下一级或判定为不合格品。
- 7.3.3 卫生指标不符合食品安全相关国家标准规定的，直接判定该批产品为不合格品，禁止流通。
- 7.3.4 容许度超出规定范围的，判定该批产品降为下一级；若降级后仍不符合要求，判定为不合格品。

8 标识和包装

8.1 标识

- 8.1.1 每个包装单元应标注清晰、规范的标识，内容包括：产品名称（磨盘柿）、等级、单果重范围、产地、采收日期、保质期、储存条件、生产者名称及联系方式，符合GB/T 191 包装储运图志要求。
- 8.1.2 标识应牢固、不易脱落，字迹清晰，不得涂改、伪造，特级、一级果标识应分别标注“特级磨盘柿”“一级磨盘柿”，二级果标注“二级磨盘柿”。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应采用食品级、无毒、无害、防潮、抗压的材质（如泡沫箱、瓦楞纸箱、保鲜袋等），符合食品安全相关规定，包装容器应清洁、干燥、无异味、无破损。

8.2.2 特级、一级果采用单果包装（保鲜袋或泡沫网套），再装入外包装箱，每箱重量不宜超过 5kg；二级果可采用单果包装或批量包装，每箱重量不宜超过 10kg。

8.2.3 包装过程应轻拿轻放，避免果实机械损伤，包装后应摆放整齐，预留通风间隙，防止挤压、霉变，包装要求参考 GB/T 20453-2022 相关规定。

T/CBDAS

保定市标准化协会团体标准

T/CBDAS XXXX—XXXX

保定冰柿原料验收技术规范

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

保定市标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体原则与要求	1
5 资质查验	1
6 原料分级	1
7 抽样检验	2
8 判定与处置	2
9 档案管理	2

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿原料验收技术规范

1 范围

本文件规定了保定冰柿原料磨盘柿验收的总体原则与要求，明确了资质查验、原料分级、抽样检验、判定与处置和档案管理等流程的要求。

本文件适用于保定冰柿原料磨盘柿的验收。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 13393 验收抽样检验导则
- GB/T 20453 柿子产品质量等级
- NY/T 844 绿色食品 温带水果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

磨盘柿

4 总体原则与要求

- 4.1 设立专职/兼职验收员，经食品安全法规、标准、验收流程培训考核合格。
- 4.2 原料到厂后，由库管首先核对到货信息，并及时通知验收员对材料进行进货验收。
- 4.3 验收员应如实、及时、完整记录到货信息。

5 资质查验

- 5.1 核对供应商资质、批次合格证明、送货凭证，三证合一、批次一致，缺一项直接拒收。
- 5.2 包装完好、无破损、无渗漏、无霉变、无污染、无二次开封痕迹
- 5.3 标签信息规范，包含品名、规格、生产日期 / 批号、保质期、生产者信息、执行标准、贮存条件、添加剂成分（如有）、警示信息（如有），进口原料必须有规范中文标签。

6 原料分级

6.1 原料要求

磨盘柿应符合下列基本要求：

- 新鲜整齐，无异常外来水分；
- 具有该品种特有的色泽和形态特征；
- 无腐烂、变质和异味；
- 无黑心和空心等。

6.2 原料规格

6.2.1 等级划分

在符合基本要求的前提下，磨盘柿分为XX级，应符合表1要求。

表 1 磨盘柿等级划分

等级	等级要求	重量: g

6.2.2 等级误差允许的范围

6.3 安全要求

产品的农药残留和污染物限量要求应符合GB 2762、GB 2763的规定。

7 抽样检验

7.1 组批

同一抽样批次的磨盘柿为同一生产基地、同一等级、同一日采收的。

7.2 抽样

按GB/T 13393规定执行，抽样数量符合表2的要求。

表 2 抽样数量

项目	数量(个)	数量(个)	数量(个)	数量(个)	数量(个)
批量个数	≤100	101~300	301~500	501~1000	>1000
抽样个数	5	7	9	10	15

7.3 检验方法

按下列方法进行：

- a) 验收要求采用感官检验方法；
- b) 重量用分度值 1%天平测量(单位：g)，结果保留整数；
- c) 农药残留和污染物限量检验应按照 GB 2762、GB 2763 的规定方法执行。

8 判定与处置

8.1 判定规则

8.1.1 如有一项不符合，则判为不合格，进行一次复检。复检时，抽取 2 倍样品进行检验，只要其中一次检验不合格，即判定不合格。

8.1.2 若产品农药残留和污染物限量要求中有一项不合格，则判定产品不合格。

8.2 处置

8.2.1 判定合格的原料，由验收员签字，入库并同步登记台账。

8.2.2 判定不合格的原料，应启动不合格品处置流程，进行退货、销毁、无害化处理等，并留存处置记录。

9 档案管理

- 9.1 按供应商、批次对原料进行全流程归档，包括进货记录、检验记录、处置记录等。
 - 9.2 记录形式可选择纸质台账、电子台账（需可打印、不可篡改、权限管控）。
 - 9.3 记录内容包括但不限于：
 - 原料：名称、规格、数量、生产日期/生产批号、保质期、进货日期；
 - 供应商：名称、地址、联系方式、许可证号
 - 附加项：合格证明编号、检验结果、验收人、入库单号、存放位置等。
-

T/CBDAS

保定市标准化协会团体标准

T/CBDAS XXXX—XXXX

保定冰柿加工前处理技术规程

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

保定市标准化协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 加工前处理技术程序 1

6 加工前处理 2

7 档案管理 3

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿加工前处理技术规程

1 范围

本文件规定了保定冰柿加工前处理的技术工序，明确了加工前处理的原料、环境、设备与工器具等要求，规定了原料出库、挑选分级、清洗、去皮与整形、称重分选、待加工和档案管理等技术要求。

本文件适用于保定冰柿的加工前处理。

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 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- NY/T 844 绿色食品 温带水果

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 原料要求

验收合格的保定冰柿原料应无霉烂、病虫害、机械伤严重、农药残留超标的果实。

4.2 环境要求

加工前处理车间应符合GB 14881的要求，温度控制在10℃~15℃，相对湿度60%~70%，通风良好、洁净无尘。

4.3 设备与工器具

采用食品级不锈钢、塑料材质设备。使用前清洗消毒，使用后及时清洁，定点存放。

4.4 人员要求

操作人员持有效健康证明，穿戴洁净工作服、工作帽、口罩、手套，严格执行洗手消毒流程。

4.5 用水要求

加工前处理所有用水应符合GB 5749规定。

5 加工前处理技术程序

5.1 加工前处理工艺应涵盖原料出库、挑选分级、清洗、去皮与整形、称重分选、待加工等流程。

5.2 原料出库后对柿果进行挑选分级，符合挑选要求的进入下一道工序，不符合挑选要求的，予以剔除。对挑选分级后的柿果进行清洗、去皮与整形后，对处理过的柿子进行称重分选，分选合格的进入待加工流程，不合格的予以剔除。技术流程见图 1。

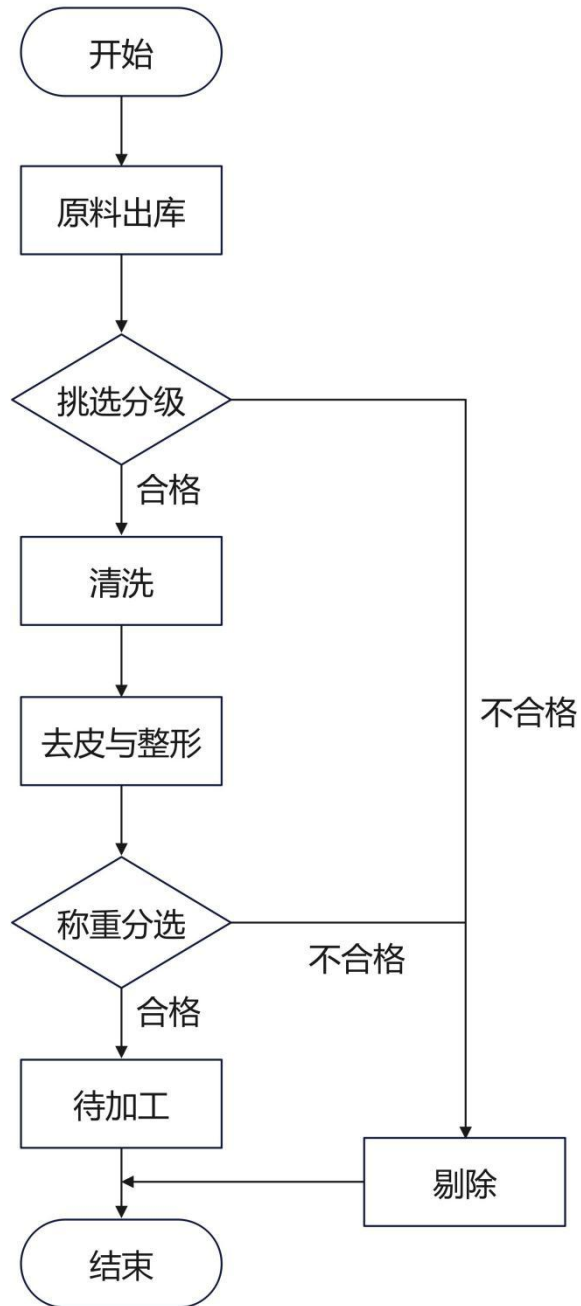


图 1 保定冰柿加工前处理技术流程

6 加工前处理

6.1 原料出库

经验收合格的柿子，从仓库中出料后直接转入加工前处理车间。

6.2 挑选分级

6.2.1 人工剔除霉烂果、裂果、病虫害果、畸形果、泥沙杂质果。

6.2.2 按果形、单果重分为大果（250g 以上）、中果（200g~250g）、小果（150g~200g），分类处理。

6.3 清洗

6.3.1 清洗方式

采用流水喷淋清洗+鼓泡清洗组合方式，分两级清洗。

a) 一级清洗：流动清水冲去表面泥沙、杂物，清洗时间 3min~5min。

b) 二级清洗：食品级果蔬清洗剂（按说明稀释）浸泡 2min~3min，再用清水冲洗至无清洗剂残留。

6.3.2 清洗水温

水温控制在5℃~15℃，避免高温损伤果肉。

6.3.3 清洗时长

6.4 去皮与整形

6.4.1 去蒂

采用专用去蒂器，去除果蒂及果蒂周围木质化组织，不应损伤果肉，去蒂后果面平整。

6.4.2 去皮

6.4.2.1 机械去皮：采用旋皮机，去皮厚度 0.5mm~1mm，保留果肉完整性。

6.4.2.2 人工去皮：用不锈钢去皮刀，去皮均匀，无残留果皮、无过度去皮。

6.4.2.3 去皮后果实立即转入下一工序，防止暴露氧化。

6.4.3 整形

对去皮后的柿子进行整形，去除果蒂、果核等不平整部分，使果实形状规整，便于后续包装和冷冻。

6.5 称重与分选

6.5.1 根据产品规格要求，对处理后的柿子进行称重分选，确保每颗柿子重量符合标准，保证产品一致性。

6.5.2 分选过程中再次剔除不符合要求的果实，如表面有瑕疵、果肉不饱满的柿子。

6.6 待加工

分选合格的柿果应尽快送入加工工序。若暂缓加工，应置于冷藏条件下暂存，暂存时间不宜超过4 h。

7 档案管理

7.1 建立加工前处理记录，内容应包括原料来源、批号、加工日期、各工序工艺参数（温度、时间、护色液浓度等）、操作人员、检验结果等。

7.2 操作人员应记录加工前处理各流程的情况与数据，并建档保存。

ICS
CCS

T/XXXXX

团 体 标 准

T/ XXXX—2026

保定冰柿加工过程质量控制规程

Code of Practice for Baoding Frozen Persimmon Quality Control

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河北省 XXX 发布

目 次

目录

前 言	2
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 总体要求	3
5 原料	4
6 加工	4
7 包装	5
8 仓储	6
9 记录	6
参 考 文 献	9

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由 提出。

本文件由 归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

保定冰柿加工过程质量控制规程

1 范围

本文件规定了保定冰柿加工过程中原料拣选、加工处理、包装、仓储等方面的要求，描述了生产记录和档案管理等方法。

本文件适用于保定冰柿生产加工过程。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保定冰柿 Baoding frozen persimmon

以保定地区特定品种柿子（磨盘柿）为原料，经挑选、脱涩、糖化、杀菌、速冻等工序加工而成的在冻结条件下贮存运输以及销售的独立包装可直接食用的柿子制品。

4 总体要求

4.1 生产环境

应符合 GB 14881 的要求，加工车间布局合理、远离污染源，车间内外整洁，废弃物密封存放、及时清运，保持洁净干燥。

4.2 生产设备

应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程合理布局，加强设备的日常维护和保养。

4.3 人员管理

4.3.1 食品生产人员应定期进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

4.3.2 进入加工车间应规范穿着洁净工作服与工作帽，并按要求洗手或消毒。

5 原料

5.1 成熟度及重量

应选用成熟度 $\geq 80\%$ ，单果重量 ≥ 175 克的磨盘柿。

5.2 外观质量

果实应无腐烂霉变、无病虫害，机械损伤面积宜 $\leq 5\%$ 。

5.3 安全指标

5.3.1 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定。

5.3.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.3 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

6 加工

保定冰柿加工流程见图1。

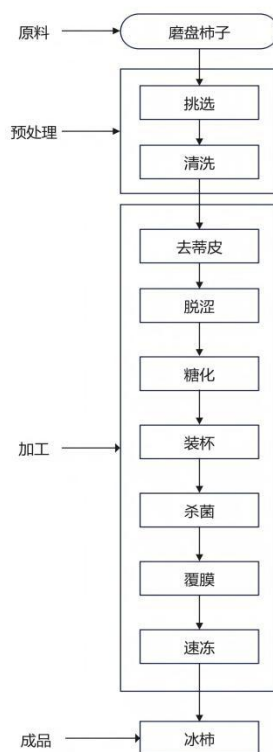


图1 保定冰柿加工流程

6.1 挑选

宜采用机械分拣剔除不合格果，按重量分级。

6.2 清洗

6.2.1 应采用流动清水冲洗，清洗时间 2-3 分钟，去除果面灰尘、杂质及农药残留。

6.2.2 水质应符合 GB 5749 的规定。

6.2.3 清洗后应沥水至表面无明水。

6.3 去蒂皮

6.3.1 宜采用机械去除柿蒂及果皮，也可采用人工处理。

6.3.2 切口应平整，无残留蒂皮，操作后 2 小时内完成脱涩处理。

6.4 脱涩

6.4.1 应将柿子置于密闭容器中，通入浓度 60%—70%的二氧化碳，温度 20℃-25℃，时间 24 小时—48 小时，至果肉完全脱涩且保持脆度。

6.4.2 二氧化碳浓度及时间应严格监控，避免过度脱涩导致果肉软烂。

6.5 糖化

6.5.1 应将脱涩后的柿子置于温度 15℃-18℃、湿度 85%—90%环境中自然糖化 5 天—7 天。

6.5.2 应每日翻动 1 次，避免局部发酵过度。

6.5.3 温湿度控制不当易引发霉菌污染，需定期检测微生物指标。

6.6 装杯

6.6.1 应采用食品级 PET 塑料杯或耐低温玻璃杯，材质应符合 NY/T 658 的相关规定。

6.6.2 应将糖化后的柿子完整放入杯中，果蒂朝上，避免果肉破损；填充量宜杯口下沿 1cm。

6.7 杀菌

应采用巴氏杀菌或超高温瞬时杀菌

6.8 覆膜

6.8.1 应采用耐低温复合膜（如 PE/PA/EVOH 三层共挤膜），厚度 $\geq 80 \mu\text{m}$ 。

6.8.2 宜采用热封机封口，封口温度 180℃-200℃，压力 0.3MPa-0.5MPa，漏气率 $\leq 0.5\%$ 。

6.9 速冻

应符合 GB/T 31273 的规定。

7 包装

7.1 包装材料

应符合 NY/T658 的规定

7.2 包装标签

7.2.1 成品标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 仓储

8.1 成品应及时贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷库中，分批分区存放。

8.2 应离墙离地存放，禁止与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

9 记录

9.1 应建立信息记录档案，包括但不限于生产人员信息、环境、用水、设备与原料等检测报告、仪器设备校准记录、质量监督记录、纠正措施记录、温度控制记录等。

9.2 应在关键地点安装监控系统，监控记录保存时间不少于 6 个月。

附 录 A
(规范性)
附录标题

附 录 B
(资料性)
附录标题

参 考 文 献

- [1] T/CHBAS XXXX-2025 保定冰柿
-

T/CBDAS

团 体 标 准

T/CBDAS XX—2026

保定冰柿产品包装通用要求

General requirements for the packaging of Baoding Iced Persimmons

(草案)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

保定市标准化协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体要求	2
5 卫生要求	2
6 包装材料	3
7 包装设计	3
8 包装标识	4
9 包装检验	4
10 贮存与运输包装要求	5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿产品包装通用要求

1 范围

本文件规定了保定冰柿产品包装的术语和定义、总体要求、包装材料、包装设计、包装标识、包装检验、贮存与运输包装要求。

本文件适用于以保定产区磨盘柿为原料，经清洗、去皮（或不去皮）、速冻等工艺制成的保定冰柿的内包装、销售包装和运输包装，涵盖包装材料选用、设计、标识、检验及储运全过程的质量管控。

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/T 191 包装储运图形符号标志
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料和涂层
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 18455 包装回收标志
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
- GB/T 31123 固体食品包装用纸板
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 4285 生鲜果品冷链物流技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保定冰柿 Baoding Iced Persimmons

以保定地区特定品种柿子（磨盘柿）为原料，经挑选、清洗、去皮、杀菌、速冻、独立包装加工而成的在冻结条件下贮存运输以及销售的可直接食用的速冻即食冰柿。

3.2

内包装 Inner Packaging

直接接触保定冰柿产品的最小包装单元，用于隔离产品、防止污染、保持产品形态，如食品级塑料袋、铝箔袋、托盘+保鲜膜等。

3.3

销售包装 Sales Packaging

直接面向消费者，包含内包装的包装单元，具备保护产品、展示产品信息、便于携带的功能，如彩盒、纸盒、手提盒等。

3.4

贮存包装 Storage Packaging

用于保定冰柿冷冻贮存的包装单元，用于保护产品、便于堆码、防止污染和产品损伤，能适应冷冻仓库贮存条件的包装总称。

3.5

运输包装 Transport Packaging

用于保定冰柿批量运输的外包装，具备抗压、耐低温、保温、防潮功能，如瓦楞纸箱、保温箱等。

3.6

食品接触用包装材料 Food Contact Packaging Materials

直接或间接接触保定冰柿产品，不影响产品安全、卫生和品质的包装材料及制品，包括塑料、纸和纸板、涂料及涂层等。

4 总体要求

4.1 食品安全要求

包装应符合食品安全要求，包装材料及制品应符合GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.10等相关标准规定，无毒、无害、无异味，不与产品发生化学反应，不污染产品。

4.2 低温适配要求

包装应适应保定冰柿 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷冻储存、运输环境，具备良好的耐低温、耐脆裂、阻隔（氧气、水汽）性能，防止产品干缩、串味、冻伤、变质。

4.3 限制过度包装要求

包装应符合限制过度包装要求，销售包装层数 ≤ 3 层、运输包装层数 ≤ 4 层，包装空隙率 $\leq 25\%$ ，包装成本 \leq 产品销售价格的20%，具体符合GB 23350、GB 43284相关规定。

4.4 结构功能要求

包装应具备防挤压、防磕碰、防泄漏功能，结构合理、便于装卸、堆叠和储存，符合GB/T 24616、NY/T 4285相关要求。

4.5 环保及绿色食品包装要求

包装应符合环保要求，优先选用可降解、可回收包装材料，包装回收标志符合GB/T 18455规定；绿色食品级保定冰柿包装还应符合NY/T 658要求。

5 卫生要求

5.1 包装材料卫生要求

5.1.1 所有直接或间接接触保定冰柿的包装材料，应符合GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.10的要求，无毒、无害、无异味、无荧光增白剂，不含有害杂质，不迁移有害物质。

5.1.2 包装材料在采购、储存过程中，应远离污染源，存放于清洁、干燥、通风的库房，避免与有毒有害物质混放，防止污染。

5.1.3 包装材料使用前应进行清洁、消毒处理，确保无灰尘、无杂质、无霉菌、无异味，符合食品安全卫生要求。

5.2 包装过程卫生要求

5.2.1 包装作业区域应清洁、卫生、无异味、无污染源，地面、墙面、操作台应定期清洁消毒，保持干燥整洁。

5.2.2 包装操作人员应穿戴清洁的工作服、工作帽、手套、口罩，保持个人卫生，不得佩戴首饰、涂指甲油，严禁在包装区域饮食、吸烟。

5.2.3 包装过程中，应避免包装材料、包装工具与地面、污染物接触，包装工具应定期清洁消毒，防止交叉污染。

5.3 包装成品卫生要求

5.3.1 包装成品应整洁、无破损、无漏封，包装表面无灰尘、无污渍、无异味，不得有有毒有害污染物附着。

5.3.2 包装成品应存放于清洁、干燥、低温的环境中，避免污染、受潮、变质，与有毒有害物品严格隔离。

6 包装材料

6.1 内包装材料

6.1.1 塑料类内包装材料（塑料袋、复合膜等）应符合GB 4806.7的规定，优先选用PE、PP、NY/PE复合膜等耐低温材料，耐低温性能 $\geq -25^{\circ}\text{C}$ ，具备良好的阻隔性和密封性，无破损、无漏封、无异味。

6.1.2 纸和纸板类内包装材料（纸托、滤纸等）应符合GB 4806.8、GB/T 31123的规定，食品级、防水防油、无荧光增白剂、无毛刺，不脱落纤维，避免污染产品。

6.1.3 若内包装容器表面有涂料及涂层，应符合GB 4806.10的规定，涂料及涂层应牢固、无脱落，不迁移有害物质。

6.1.4 内包装辅助材料（保鲜膜、捆扎带等）应符合相应食品接触用材料标准，无毒、无害，与产品接触后不影响产品品质。

6.2 销售包装材料

6.2.1 纸盒、彩盒等纸制销售包装应符合GB/T 31123、GB 4806.8规定，质地坚韧、耐低温、防潮，表面印刷清晰、无异味，无破损、无变形。

6.2.2 塑料类销售包装应符合GB 4806.7规定，透明度良好、耐低温，便于消费者观察产品形态，无划痕、无破损。

6.2.3 手提式销售包装应具备足够的承重能力（承重 $\geq 5\text{kg}$ ），结构牢固，便于携带，符合环保和限制过度包装要求。

6.3 运输包装材料

6.3.1 瓦楞纸箱应选用双瓦楞结构，质地坚硬、抗压性能良好，耐低温、防潮，符合GB/T 24616、GB/T 31123的规定，箱体无破损、无塌陷、无异味。

6.3.2 保温箱应选用EPE、EPS等保温材料，壁厚 $\geq 25\text{mm}$ ，保温性能良好，能有效维持箱内温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，配备专用冰袋或干冰放置区域，符合NY/T 4285冷链包装要求。

6.3.3 运输包装辅助材料（缓冲垫、泡沫板等）应无毒、无害、耐低温，具备良好的缓冲性能，防止产品在运输过程中因碰撞、挤压造成损伤。

7 包装设计

7.1 结构设计

7.1.1 内包装：应贴合保定冰柿产品形态，单果包装（如泡沫网套+塑料袋）应能有效固定产品，防止产品在包装内晃动；批量内包装应预留合理空隙，便于冷气流通，避免产品粘连、冻伤。

7.1.2 销售包装：结构应简洁、实用，便于开启和密封，可根据产品规格（250g、500g、1kg等）设计对应尺寸，兼顾展示性和实用性；绿色食品级包装应符合NY/T 658的结构设计要求。

7.1.3 运输包装：应设计合理的堆叠结构，箱体尺寸适配冷链运输工具，预留通风间隙，便于装卸和堆码，同时具备良好的抗压性能，防止堆叠过程中箱体塌陷损坏产品；保温箱应设计密封盖，确保保温效果。

7.2 尺寸设计

7.2.1 内包装尺寸应与产品规格匹配，单果内包装直径应比果实直径大0.5-1cm，批量内包装应根据产品数量和形态合理设计，确保产品无挤压、无松动。

7.2.2 销售包装尺寸应符合限制过度包装要求，包装空隙率符合GB 43284的规定，尺寸适中，便于携带和储存。

7.2.3 运输包装尺寸应根据运输工具、产品批量合理设计，常用运输包装尺寸（长×宽×高）可选用30cm×20cm×25cm、40cm×30cm×30cm等，具体尺寸可根据实际需求调整，但需符合GB/T 24616相关要求。

8 包装标识

8.1 销售包装标识

8.1.1 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，强制标注以下内容：产品名称（明确标注“保定冰柿”）、产地（注明“河北保定”）、净含量（标注具体数值及单位，如250g/盒、1kg/盒）、生产日期/生产批号、保质期（标注“-18℃以下冷冻储存，保质期XX个月”）、贮存条件（明确“冷冻储存，温度≤-18℃，避免反复解冻”）、生产者名称及联系方式、执行标准号（本团体标准号）、食品生产许可证编号（如有）。

8.1.2 营养标签应符合GB 28050的规定，标注能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维等核心营养成分的含量及营养素参考值（NRV）百分比；豁免强制标示营养标签的产品，应符合GB 28050的相关豁免规定。

8.1.3 绿色食品级保定冰柿销售包装，应标注绿色食品标志，符合NY/T 658的相关标识要求；可回收包装应标注包装回收标志，符合GB/T 18455的规定。

8.1.4 标识应清晰、牢固、不易脱落，字迹清晰、无涂改、无模糊，印刷材料无毒、无害，不污染产品。

8.2 运输包装标识

8.2.1 运输包装应标注储运图形符号标志，符合GB/T 191的规定，明确标注“冷冻食品”“怕晒”“怕雨”“易碎”“轻拿轻放”“禁止倒置”等标志，标志尺寸适中、清晰醒目。

8.2.2 运输包装应标注产品相关信息：产品名称（保定冰柿）、批量、净含量、生产日期/生产批号、保质期、贮存条件（≤-18℃冷冻）、发货方及收货方名称、联系方式、运输注意事项。

8.2.3 冷链运输标识应符合GB/T 24616、NY/T 4285规定，标注“冷链运输，全程温度≤-18℃”，同时标注冷链追溯相关信息，符合GB/T 28843要求。

9 包装检验

9.1 检验原则

包装检验应贯穿包装材料采购、包装过程、成品出库全过程，每批产品包装应进行抽样检验，抽样方法符合相关标准要求，检验合格后方可出库。

9.2 材料检验

9.2.1 塑料类包装材料：按GB 4806.7规定进行检验，核查材料材质、耐低温性能、密封性、无毒无害性，不合格材料严禁使用。

9.2.2 纸和纸板类包装材料：按GB 4806.8、GB/T 31123规定进行检验，核查材质、强度、防潮性能、卫生指标，确保符合要求。

9.2.3 涂料及涂层类包装材料：按GB 4806.10规定进行检验，核查涂层牢固性、有害物质迁移量，不合格材料严禁使用。

9.3 过程检验

检验包装操作是否规范，内包装是否密封、无破损，产品摆放是否整齐、无挤压；销售包装标识是否完整、清晰，运输包装是否牢固、标识是否齐全；包装过程是否符合卫生要求，有无二次污染。

9.4 成品检验

9.4.1 外观检验：检查包装是否完好、无破损、无变形、无漏封，标识是否清晰、完整，符合相关要求。

9.4.2 性能检验：抽样检查运输包装的抗压性能、保温箱的保温性能，内包装的密封性、耐低温性能，符合GB/T 24616、NY/T 4285相关要求。

9.4.3 过度包装检验：按GB 23350、GB 43284规定，核查包装层数、空隙率、包装成本，不符合要求的成品包装严禁出库。

9.5 检验记录

所有包装检验记录应真实、完整、清晰，包括检验日期、检验批次、检验项目、检验结果、检验人员等信息，记录保存期限不少于2年，符合GB/T 28843追溯管理要求。

10 贮存与运输包装要求

10.1 贮存包装要求

10.1.1 包装完好的保定冰柿产品，应储存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷冻仓库中，堆码整齐，堆码高度符合包装抗压要求，避免堆叠过高造成包装破损、产品损伤。

10.1.2 贮存过程中，应避免包装与地面、墙面直接接触，离地面 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 5\text{cm}$ ，预留通风间隙，符合NY/T 4285、GB/T 24616的相关规定。

10.1.3 不同批次、不同规格的产品应分开贮存，包装上标注清晰的批次标识，便于追溯，符合GB/T 28843的要求。

10.2 运输包装要求

10.2.1 运输工具应选用冷藏车或专用冷链箱，全程维持车厢内温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，温度波动范围 $\leq \pm 1^{\circ}\text{C}$ ，符合GB/T 24616、NY/T 4285的要求。

10.2.2 运输包装应牢固固定在运输工具内，避免运输过程中晃动、碰撞，造成包装破损、产品损伤；装卸过程应轻拿轻放，严禁摔、抛、滚、拖包装。

10.2.3 运输过程中，应做好防晒、防雨、防潮措施，避免运输工具内进入雨水、灰尘，污染产品；运输路线应合理规划，缩短运输时间，减少温度波动对产品品质的影响。

10.2.4 运输过程中应做好温度记录和追溯记录，符合GB/T 28843的要求，记录运输时间、运输路线、车厢内温度、装卸情况等信息，便于追溯。

T/CBDAS

团体标准

T/CBDAS XXXX—XXXX

保定冰柿仓储设施技术要求

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

保定市标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由保定市标准化协会提出。

本文件由保定市标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿仓储设施技术要求

1 范围

本标准规定了保定冰柿仓储设施的环境、设计、仓储作业设备、照明设施、温控系统等要求。本标准适用于贮存保定冰柿专用仓储设施，不适用于普通果蔬冷库及冰柿加工生产线。

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/T 2934 联运通用平托盘 主要尺寸及公差
GB/T 28009-2025 冷库安全规程
GB/T 30134 冷库管理规范
GB 50072-2021 冷库设计标准
GB 51157 物流建筑设计规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 环境要求

冰柿仓储冷库库址选择和总平面布置应符合GB 50072-2021中 4.1 条的要求。

5 设计要求

5.1 总体要求

- 5.1.1 柿仓储冷库设计、施工安全应符合 GB/T 28009-2025 中第 4、7 章的规定。
- 5.1.2 制冷系统安全应符合 GB/T 28009-2025 第 5 章及 GB/T 30134 中 5.1 条的规定。
- 5.1.3 电气、消防安全应符合 GB/T 30134 中 5.3、6.1 条的规定。

5.2 冰柿仓储冷库结构

冰柿仓储冷库的结构设计应符合 GB 50072-2021 中第 5 章的要求。

5.3 库房

- 5.3.1 库房应铺设保温隔热层、防潮隔气层及通风隔热层，应符合 GB 50072-2021 中 4.3、4.4、4.5 条的要求。
- 5.3.2 库房的墙壁及天花板应使用平滑、不透水的材质制作，且易于清洁或消毒。
- 5.3.3 库房布置应符合 GB 50072-2021 中 4.2 条的要求。
- 5.3.4 冷库出入口与主要通道应安装视频监控设备。

5.4 冷库门

- 5.4.1 冷库门宜采用半（全）自动平移门。冷库门尺寸应根据高峰时吞吐量、运输工具的类型、规格和储存货物的类别、形状等因素确定，并应符合 GB 51157 的相关要求。叉车作业的冷库门宽宜不小于 2.75 m，高度宜不小于 3.5 m。冷库门数量应根据高峰小时吞吐量进行确定，每万平方米的库门数宜不小于 8 个。

- 5.4.2 冷库门应保持常闭状态，开启宜有监视与警示功能。
- 5.4.3 冷库门应安装逃生锁装置并有标识及紧急报警器。
- 5.4.4 5 冷库门气密性好，无结冰、结露或结霜。

5.5 预冷间、通道

冰柿仓储冷库应设置预冷间及合理的通道。

5.6 制冷机房、变配电所和控制室

应符合GB 50072-2021中第4.6条的要求。

6 仓储作业设备

6.1 货架

- 6.1.1 冷库可使用货架，其高度与冷库高度相匹配，且符合货物承重要求。
- 6.1.2 货架排列不应影响到库内冷风循环。
- 6.1.3 应安装相应的防撞设施。

6.2 托盘

- 6.2.1 应符合 GB/T 2934 的要求，采用 1200 mmx1000 mm 规格的标准托盘。
- 6.2.2 应采用坚固耐用并易于清洗的材质。

6.3 搬运设备

- 6.3.1 叉车应使用电瓶车、液压车，设置独立的叉车充电区，充电应在封闭空间内进行，叉车应在指定区域存放。
- 6.3.2 搬运设备应无毒、无害、无异味、无污染，符合相关食品卫生要求。
- 6.3.3 搬运设备的材质应不吸水、防锈、易清洗。
- 6.3.4 搬运设备应能在低温环境下正常运行。

7 照明设施

- 7.1 应采用耐低温、防潮、节能的材料。
- 7.2 应具有安全防爆、防雾的功能。
- 7.3 冰柿仓储冷库内应具有可快速点亮的节能照明灯具，作业场所照明宜在 200 Lux 以上。
- 7.4 库内照明应与冷库门联动开启与关闭。

8 温控系统

8.1 制冷系统

- 8.1.1 冰柿仓储冷库应配置温度控制系统，宜具备接入物联网功能。
- 8.1.2 制冷剂应采用环保冷媒，冷库内温度应均衡，空气温度的变动幅度应在 ± 0.5 ℃以内。
- 8.1.3 储存冰柿应具备相应通风条件。
- 8.1.4 冰柿仓储冷库的送风系统应具备空气循环功能。
- 8.1.5 其他要求应符合 GB 50072-2021 中 6.3 的规定。

8.2 温湿度测定装置

8.2.1 安装位置

温湿度测定装置安装位置应符合下列要求：

- 冷风机回液管侧，冷风机下方 200 mm 出风口处；
- 冷风机回液管侧，冷风机下方 200 mm 回风口处；

——冷库门距离顶部中间位置，距离墙壁 100 mm~150 mm 处；

——每 600 m²对角线焦点为中心，距离顶部 200 mm 处。

8.2.2 温度仪器的精度范围不应低于±0.5%；湿度仪器的精度范围不应低于±3%RH。

8.2.3 温湿度测定装置宜具备接入物联网功能。

8.2.4 温湿度测定装置应连续采集数据，24 h 实时自动记录温湿度变动，保存温湿度记录 2 年以上。

8.2.5 温湿度测定、监控等装置应按要求定期校准。

8.3 自动报警系统

冰柿仓储冷库应安装自动报警系统，并按要求持续记录。当制冷设备发生故障或温度异常时，启动自动报警系统。

8.4 供电设施

冰柿仓储冷库宜配备紧急供电设施。当停电状况发生时，紧急供电设施应能保证冷库的正常运作。

T/CBDAS

团体标准

T/CBDAS XXXX—XXXX

保定冰柿仓储管理规范

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

保定市标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由保定市标准化协会提出。

本文件由保定市标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿仓储管理规范

1 范围

本文件规定了保定冰柿仓储的基本要求、运行管理、出入库管理、贮存管理和保障要素管理的要求。本文件适用于保定冰柿仓储的管理。

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 8978 污水综合排放标准
GB/T 28009 冷库安全规程
GB/T 30134 冷库管理规范
GB/T 36088 冷链物流信息管理要求

3 术语和定义

GB/T 30134界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

仓储

利用仓库及相关设施设备进行物品的入库、存储、出库的活动。

[来源：GB/T 18354-2021, 定义4.22]

4 基本要求

按GB/T 30134中第4章的规定执行。

5 运行管理

按GB/T 30134中第5章的规定执行。

6 冰柿出入库管理

6.1 入库交接

6.1.1 查验

根据送货单的预约，冰柿冷库提前做好接货准备。检查并记录运输车辆厢体内的环境温度和运输过程中的温度记录，检查冰柿包装是否完整、无破损、无污染、无异味，确认数量、生产日期、保质期、温度等信息是否与送货单一致。

6.1.2 卸货

查验确认无误后应尽快卸货，严禁摔掷、落地、倒置、踩踏货物，卸货时应轻搬、轻放。

6.1.3 签收

卸货完毕，交接双方确认无误后，冷库方应及时将冰柿入库信息更新至信息管理系统。

6.2 出库交接

6.2.1 核对订单

确认客户、规格、数量、批次号、出库日期，优先安排先进先出、临近保质期优先。

查验

根据提货方的预约，冰柿冷库提前做好发货准备。接货方应检查并记录在库温度记录，检查冰柿包装是否完整、无破损、无污染、无异味，确认数量、生产日期、保质期、温度等信息是否与发货单一致。

6.2.2 装货

应轻拿轻放、严禁抛扔、重压、倒置；托盘应整体装卸，避免包装破损、冰柿变形。

6.2.3 签收

装货完毕，交接双方确认无误后，冷库方应及时将冰柿入库信息更新至信息管理系统。

7 冰柿贮存管理

7.1 应建立冰柿冷库温湿度记录保存制度，定期检查温湿度记录仪是否运行良好。冰柿冷库的温湿度显示、区域划分标识应清晰规范，冷库温湿度记录和显示设备宜设置在冷库外便于查看和管控的位置，温湿度传感器应设置在真实反映冰柿温度或者平均温度的位置，建筑面积大于 100 m²的冷库，温湿度传感器分布合理，数量不少于 4 个。

7.2 应建立冰柿冷库温湿度管理应急制度，当冷库温湿度超出设定范围时，应立即启动应急预案并采取纠正行动，如实记录超出的范围和时间，同时检查在库冰柿质量，进行相应处理。7.3 入库前，应检查冰柿冷库是否符合温湿度规定要求，并做好记录。

7.3 入库冰柿应经过审核，合格后入库。分批分区储藏并编号，填制卡片放置于明显的位置：做好入库时间、数量、等级、质量、温度、包装、生产日期和保质期等信息记录。

7.4 应遵循先进先出原则，在冷库中贮存的冰柿，应满足贮存食品有效保质期的要求，并定期进行质量检查，发现问题及时处理。

7.5 冰柿堆码时，宜使用标准托盘，且托盘材质符合食品卫生标准。

7.6 冰柿堆码时，应稳固且有空隙，便于空气流通，维持库内温度的均匀性。冰柿堆码严禁堵住风机的进出口，应符合下列要求：

- 距冷库顶部 $\geq 0.3\text{m}$ ；
- 距无排管的墙 $\geq 0.2\text{m}$ ；
- 距墙排管外侧 $\geq 0.4\text{m}$ ；
- 距风道 $\geq 0.2\text{m}$ ；
- 距冷风机周边 $\geq 1.5\text{m}$ 。

7.7 应做好出库时间、品种、数量、等级、质量、温度、包装、生产日期和保质期等信息记录。

7.8 冰柿冷库应清洁、卫生，不应存放其他货物及个人生活用品，严禁有毒、有害物品（如杀鼠剂、洗涤剂、消毒剂等）入库。

8 保障要素管理

8.1 人员要求

8.1.1 工作人员应经岗前培训合格及相关健康检查合格后入职。

8.1.2 作业人员不应未穿戴或未正确穿戴个人防护装备进入作业区。

8.1.3 作业人员不应在作业区脱下防护用品。

8.1.4 作业人员离开作业区应在指定区域按正确流程脱防护装备并放入专用垃圾桶。

8.1.5 作业人员和其他人员每次进出作业区应更换个人防护装备。

8.1.6 工作人员在工作时间内，不得饮酒、睡觉、从事与工作无关的活动。

8.1.7 作业人员不应私带物品进出作业区。

8.1.8 进出作业区的其他人员应如实登记。

8.2 卫生要求

- 8.2.1 冰柿冷库作业区应建立清洁卫生制度，规范记录相关信息。
- 8.2.2 排水系统应完善通畅，应有道路防积水措施。
- 8.2.3 仓内地面应耐腐蚀、耐磨、防滑并易于排水、易于清洗消毒并保持清洁；仓内墙面应耐腐蚀、易于清洗消毒并保持清洁。
- 8.2.4 冰柿冷库运行产生的废水、废物的处理与排放应符合 GB 8978 及国家其他有关规定，冷库周边不应采用明沟排放污水。
- 8.2.5 仓储设施应进行定期和不定期的清洗和消毒工作。包括不限于：运货手推车、其他载货设备、垫木等。
- 8.2.6 冰柿冷库内的走道和楼梯要勤清扫，特别在出入库时，对地坪上的残留物要及时清扫，避免污染环境。

8.3 设施设备要求

8.3.1 冷库设备要求

- 8.3.1.1 冷库内外应有方便易见的开闭库门的开关或拉绳。
- 8.3.1.2 冷库接触外界空气的门应配备限制冷热交换的装置，并设置防反锁装置和警示标识。
- 8.3.1.3 冷库应配备温湿度自动显示装置和具有异常报警功能的温湿度检测装置。温湿度检测装置应位于不易受冷凝、异常气流、辐射、振动和可能冲击的地方，并定期校检。
- 8.3.1.4 冷库库门、电梯门、柱子、墙壁和制冷系统管道等易受碰撞之处应设有防护装置。冷库与运输车辆对接处应有防撞密封装置。无封闭式月台时，运输车辆应配备隔温装置并在装卸货间隙随时关闭厢体门。
- 8.3.1.5 定期检查冷库门安全逃生装置，确保可以正常使用。
- 8.3.1.6 定期检查冷库库门密封条和电热丝的性能，随时处理冰、霜、水，保持冷库库门的严密性，确保冷库库门无故障启闭。
- 8.3.1.7 冷库蒸发排管、排风机等不应存在内部和外部锈蚀；水循环和污水排放系统设计合理，对不同用途管道进行编号并标记清晰，易于辨认和抽查。
- 8.3.1.8 冷库应配备包括但不限于用于切断制冷系统电源的紧急控制装置、警示标识、事故排风装置和应急照明灯等安全设施，应符合 GB/T 28009 的要求。

8.3.2 冷库安全设施管理

按GB/T 30134 中第 6 章的规定执行。

8.3.3 冷库建筑维护

按GB/T 30134 中第 7 章的规定执行。

8.3.4 卫生设施设备要求

- 配备防霉、防虫、防鼠和野生动物等设施；
- 不同工作区域宜配备专用清洁和消毒工用具；
- 配备分类盛放废弃物和垃圾的加盖、不漏水且防腐蚀的容器；
- 配备密闭且远离冷库的暂存废弃物和垃圾场所。

8.4 资料管理

- 8.4.1 交接记录应至少保存至冰柿保质期满后 6 个月。
- 8.4.2 制冷系统运行值班记录和电气运行值班记录保存期限应不少于 5 年。
- 8.4.3 其他冷库资料保存期限应不少于 2 年。

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/CBDAS

团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

保定冰柿保鲜剂使用规范

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

保定市标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体原则	1
5 允许使用的保鲜剂及限量	1
6 适用要求	2
7 操作规程	3
8 安全管理	3
9 残留限量与检验方法	3
10 标识与追溯	3

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。

本文件由保定市标准化协会提出。

本文件由保定市标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿保鲜剂使用规范

1 范围

本文件规定了保定冰柿生产过程中保鲜剂使用的术语和定义、基本原则、允许使用的保鲜剂、使用要求、操作规程、安全管理、残留限量及检验方法。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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

NY/T 1464.67—2017 农药田间药效试验准则 第 67 部分：植物生长调节剂保鲜水果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保定冰柿

以保定地区种植的磨盘柿为原料，经人工挑选、清洗、脱涩、糖化、去皮、杀菌、速冻、独立包装等工艺制成，在冻结条件下贮存、运输及销售的速冻即食柿子制品。

3.2

保鲜剂

为保持冰柿原料鲜度、抑制微生物、延缓衰老、减少采后损耗，在采收后至速冻前使用的食品添加剂或农药类登记保鲜物质（含抑菌剂、被膜剂、植物生长调节剂等）。

4 总体原则

4.1 合规性

所用保鲜剂必须在我国登记允许用于柿子 / 新鲜水果采后处理，或列入 GB 2760 允许用于新鲜水果表面处理的食品添加剂清单。

4.2 必要性

仅在采后预贮、脱涩糖化阶段合理使用，速冻加工环节严禁额外添加非必要保鲜剂。

4.3 安全性

严格执行最大残留限量（MRL），优先选择低毒、低残留、易降解的保鲜剂。

4.4 适用性

不影响冰柿糖化蜜霜、冰晶细腻、解冻弹性三大品质特征。

4.5 可追溯性

建立采购、领用、配制、使用、废弃全流程台账记录。

5 允许使用的保鲜剂及限量

5.1 允许使用的保鲜剂及限量

仅允许使用表1所列品种，且仅限采后清洗/浸泡/喷涂，不得直接添加到果肉中。

表1 允许使用的食品添加剂（新鲜柿子表面处理）

序号	物质名称	功能	最大使用量	执行标准
1	稳定态二氧化氯	杀菌、抑菌	≤50 mg/L（浸泡）	GB 2760
2	山梨酸 / 山梨酸钾	防腐	≤0.5 g/kg（表面）	GB 2760
3	对羟基苯甲酸乙酯	防腐	≤0.012 g/kg（表面）	GB 2760
4	果蜡（食品级）	被膜、护色	按生产需要适量	GB 2760
5	壳聚糖（几丁聚糖）	抑菌、保鲜	≤1.0 g/L	GB 2760

5.2 农药类（采后登记保鲜剂）

仅限表2所列、在我国登记用于柿子采后保鲜的有效成分，严格按登记标签使用。

表2 允许使用的农药类保鲜剂（采后）

序号	有效成分	用途	最大残留限量（MRL）	执行标准
1	抑霉唑	抑制霉菌	≤2 mg/kg	GB 2763
2	咪鲜胺	防腐、防霉	≤2 mg/kg	GB 2763
3	1 - 甲基环丙烯（1-MCP）	延缓成熟、保鲜	≤0.01 mg/kg	GB 2763
4	枯草芽孢杆菌	生物抑菌	无残留限量	GB 2763

5.3 禁止使用清单

严禁使用以下物质：

- 任何未登记用于柿子 / 新鲜水果采后的农药；
- 二氧化硫（直接熏蒸或超量）；
- 甲醛、次氯酸钠（非食品级）；
- 工业级防腐剂、漂白剂；
- 任何影响冰柿天然色泽、风味、结晶特性的染色剂、增白剂。

6 适用要求

6.1 适用环节

仅限以下阶段使用：

- 采收后→预贮（0~5℃）期间防霉保鲜；
- 脱涩、糖化（15~25℃）阶段抑菌防烂；
- 清洗、分选后→速冻前的表面杀菌护色。

6.2 使用方式

应按照以下要求：

- 浸泡：5~10 min，温度 15~25℃；
- 喷淋：均匀雾化，表面湿润不滴水；
- 熏蒸：仅限 1-MCP，密闭空间，浓度按标签；
- 被膜：果蜡 / 壳聚糖均匀涂布，薄而均匀。

6.3 浓度与次数

严格按产品标签及本标准表 1、表 2 规定浓度配制；同一原料柿最多处理 1~2 次，避免累积。

6.4 安全间隔期

保鲜剂处理后至速冻加工间隔 ≥ 24 h（熏蒸类除外）；1-MCP 处理后通风 ≥ 12 h 方可进入下一工序。

7 操作规程

7.1 人员

经培训合格，熟悉保鲜剂性能、配比、防护及应急处理；穿戴工作服、手套、口罩，严禁饮食、吸烟。

7.2 配制

7.2.1 专用容器、工具，现配现用，不与其他药剂混用；

7.2.2 水质符合 GB 5749，水温 15~25℃；

7.2.3 精确称量，记录浓度、配制时间、操作人员。

7.3 处理

7.3.1 原料柿先清洗、分选，剔除病烂果；

7.3.2 浸泡 / 喷淋均匀，避免局部高浓度；

7.3.3 处理后沥干，通风干燥，避免日晒；

7.3.4 按批次标识，做到来源可溯、去向可追。

7.4 废弃物处理

7.4.1 残液、清洗水经无害化处理达标排放；

7.4.2 空包装按危废 / 可回收分类处理；

7.4.3 严禁随意倾倒、污染环境。

8 安全管理

8.1 建立保鲜剂采购验收制度，查验生产许可证、登记证、质检报告，禁止三无产品。

8.2 专库专柜存放，双人双锁，远离食品、原料、生活区，标识清晰。

8.3 定期培训、应急演练，配备防护用品及应急物资（清水、洗眼器、中和剂等）。

8.4 建立完整台账：采购记录、出入库记录、配制记录、使用记录、残留检测记录，保存 ≥ 2 年。

9 残留限量与检验方法

9.1 保鲜剂残留限量应符合 GB 2763、GB 2760 及本标准表 1、表 2 规定。

9.2 检验方法：

a) 二氧化氯、山梨酸：按 GB 5009 系列；

b) 抑霉唑、咪鲜胺：按 GB 23205、GB 23206；

c) 1-MCP：按 NY/T 1464.67 附录方法；

d) 壳聚糖、果蜡：按 GB 2760 配套检测方法。

9.3 每批次随机抽样检测，合格后方可加工速冻。

10 标识与追溯

10.1 原料柿批次卡应注明：采收日期、产地、保鲜剂名称、处理日期、浓度、操作人员。

10.2 冰柿成品标签无需标注保鲜剂（按 GB 7718，采后表面处理且残留达标可不标注），但企业需留存追溯记录备查。

T/CBDAS

团 体 标 准

T/CBDAS XX—2026

保定冰柿包装标识使用规范

Specification for the Use of Packaging Labels of Baoding Frozen Persimmon

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

保定市标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿包装标识使用规范

1 范围

本文件规定了保定冰柿商品标识的基本要求、标识内容要求、标识形式要求、标识使用管理等。
本文件适用于保定冰柿产品、散装产品的商品标识。其他类似冷冻水果产品的商品标识可参照执行。

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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 16986	商品条码 应用标识符

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保定冰柿 **baoding ice persimmon**

以保定地区种植的磨盘柿等品种为原料，经脱涩、冷冻等特定工艺加工而成的，具有冰霜口感、色泽金黄等特点的柿子制品。

3.2

保定冰柿商品标识 **baoding ice persimmon commodity label**

用于识别保定冰柿产品特性、来源、质量等级、追溯信息等内容的文字、图形、符号的总称。

4 基本要求

4.1 标识的内容应与产品实际情况一致，不应虚假标注产地、品种、质量等级、生产日期等信息，不应夸大产品品质，不应欺骗和误导消费者。

4.2 标识内容应符合国家相关法律法规、食品安全国家标准及本文件的规定，不应含有虚假、夸大的内容，不应涉及疾病预防、治疗功能。

4.3 标识的文字、图形、符号等应清晰、醒目、持久，易于辨认和识读。

4.4 必备标识要素应齐全，标识信息应完整，不应遗漏关键信息。

4.5 标识所用文字应使用规范的中文，可以同时使用汉语拼音或者外文，但应与中文有对应关系，且外文字号不应大于相应的中文字号（注册商标除外）。

4.6 标识不应与产品或其包装分离，应当直接标注在最小销售单元的产品或者其包装上。

5 标识内容要求

5.1 产品名称

5.1.1 产品名称应真实、准确，反映产品真实属性。应在包装显著位置标注“保定冰柿”或“保定冻柿”。产品执行标准对名称有规定的，应采用标准规定的名称。

5.1.2 可标注具体品种名称，如“保定磨盘冰柿”、“保定甜心冻柿”等；也可标注具体品种名称，如“保定磨盘冰柿”、“保定甜心冻柿”等。

5.1.3 产品名称不应使用虚假、夸大或易使消费者误解的文字；不得使用“极品”、“顶级”、“最佳”等绝对化用语等。

5.2 配料表

应当标注各种原辅料名称，按加入量的递减顺序排列。使用食品添加剂的，应当标注食品添加剂的具体名称。

5.3 生产日期与保质期

5.3.1 应当清晰地标注冰柿产品生产日期和保质期。

5.3.2 生产日期应标注完成冷冻加工的日期，即包装日期，按年、月、日的顺序标注。如 YYYY-MM-DD、YYYY 年 MM 月 DD 日。

5.3.3 保质期应标注在规定的储存条件下的最长保存期限。保质期标识应同时标注储存温度，如“在-18℃以下冷冻保存，保质期 X 个月”。

5.4 贮存条件

应当标注产品所需的贮存条件，如“冷冻保存”、“-18℃以下保存”等。

5.5 食品生产许可证编号

实施生产许可证管理的产品，应当标注食品生产许可证编号。

5.6 产品执行标准

应当标注产品所执行的国家标准、行业标准、地方标准号或经备案的企业标准号。

5.7 净含量和规格

规格标识应清晰、准确，净含量标注应符合GB 7718的规定。

5.8 生产者信息

应标注生产者的名称、地址和联系方式。生产者名称和地址应是依法登记注册、能够承担产品质量责任的生产者的名称、地址。

5.9 产地

应当标注产品的产地，按照行政区划标注到地市级地域（如“河北省保定市”）。

5.10 其他推荐标识内容

5.10.1 质量等级

产品执行的标准明确要求标注质量等级的，应当予以标明。

5.10.2 品质特征

简明描述保定冰柿核心特征（如“果肉细腻”、“含糖量高”、“保定特产”）。

5.10.3 食用方法

可标注冰柿的推荐食用方法，如“开袋即食”、“解冻后食用”等。

5.10.4 认证信息

销售获得无公害农产品、绿色食品、有机农产品等质量标志使用权的保定冰柿，应当标注相应标志和发证机构。不应冒用无公害农产品、绿色食品、有机农产品等质量标志。

5.11 追溯标识

5.11.1 溯码标识载体

追溯码标识载体采用二维码，可选用快速响应矩阵码(QR Code)、数据矩阵码(DataMatrix Code)或汉信码，追溯码码制、尺寸以及位置放置参考GB/T33993中的规定。。追溯码应位于包装背面或侧面，旁边标注“扫码追溯”或“产品溯源”提示语。

5.11.2 追溯码关联信息

- 产品基本信息：产品名称、规格、生产日期、保质期；
- 产地信息：种植产地、加工产地；
- 生产者信息：企业名称、企业地址、联系方式；
- 农残、重金属等检测项目及结果、检测报告编号（若有）；
- 许可认证信息。

6 标识形式要求

6.1 基本要求

6.1.1 标识应文字清晰，无重影、模糊、断笔；图案完整，色彩均匀，无明显色差。

6.1.2 标识应当清晰醒目，标识的背景和底色应当采用对比色，颜色均匀，无色差、漏色、掉漆，使消费者易于辨认、识读。

6.1.3 标识用材质应当符合国家食品安全相关标准，不得含有有毒有害物质。

6.1.4 标识应当牢固、耐用，在正常贮存、运输、销售条件下不易脱落、褪色或模糊。

6.1.5 采用粘贴方式的标识，应当使用符合食品安全要求的粘合剂，确保标识不易脱落。粘贴后与包

装贴合紧密，无翘边、脱落。

6.2 文字要求

6.2.1 标识所用文字应当为规范的中文，可以同时使用汉语拼音或者少数民族文字，也可以同时使用外文，标识所用文字应符合 4.5 的要求。

6.2.2 标识标注的内容表述应当准确、清晰、真实。

6.2.3 文字颜色应与包装底色或背景色形成明显对比，确保清晰可辨。

6.3 图片要求

如使用产品图片，图片应真实反映产品实际状态，应清晰、完整，不得使用过度修饰的图片。图片中产品大小应与实际产品相符或标注“图片仅供参考”。

7 标识使用管理

7.1 主体责任

7.1.1 保定冰柿生产、销售主体为标识使用第一责任人，应当对其销售产品的包装质量和标识内容负责。

7.1.2 应严格按照本规范设计、制作、粘贴标识，建立标识使用台账，记录标识采购/制作数量、使用数量、废弃数量、赋码情况，台账留存不少于 3 年。

7.1.3 使用主体应定期自查标识使用情况，发现标识破损、信息错误、溯源码失效等问题，及时整改。

7.1.4 标识内容发生变更的，应当及时更新包装和标识。

7.2 监督管理

7.2.1 严禁任何单位和个人冒用、伪造、变造保定冰柿商品标识，严禁将保定冰柿标识使用于非保定冰柿产品，涉嫌侵权的，依法追究民事/刑事责任。

7.2.2 县级以上人民政府农业行政主管部门、市场监督管理部门依照相关法律法规对保定冰柿包装和标识进行监督检查。

7.2.3 鼓励行业协会开展行业自律，对标识使用情况进行监督。

7.2.4 鼓励消费者通过扫码溯源、投诉举报等方式，对保定冰柿商品标识使用情况进行监督，发现标识虚假、溯源码无法查询、产品与标识内容不符等问题，可向相关管理部门投诉举报。

T/CBDAS

团 体 标 准

T/CBDAS XX—2026

保定冰柿追溯信息采集规范

Specification for Traceability Information Collection of Baoding Ice
Persimmon

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

保定市标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿追溯信息采集规范

1 范围

本文件规定了保定冰柿追溯信息采集的术语和定义、基本要求、各环节追溯信息采集、信息管理。本文件适用于保定冰柿从种植、加工处理、仓储物流到终端销售全链条的追溯信息采集活动，相关生产经营主体、监管机构可参照执行。

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/T 7027	信息分类和编码的基本原则与方法
GB/T 38155	重要产品追溯 追溯术语
GB/T 37209	食品追溯 信息记录要求

3 术语和定义

GB/T 38155界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保定冰柿 **baoding ice persimmon**

以保定地区种植的磨盘柿等品种为原料，经脱涩、冷冻等特定工艺加工而成的，具有冰霜口感、色泽金黄等特点的柿子制品。

3.2

基本追溯信息 **basic traceability data**

为实现组织间和组织内各环节间有效链接的最少信息，如加工企业、生产批号、冷冻加工日期等。

3.3

扩展追溯信息 **extended traceability data**

除基本追溯信息外，与保定冰柿追溯相关的其他信息，可以是产品质量安全或用于商业目的的信息。

3.4

批次 **batch**

在保定冰柿加工过程中，同一原料来源、同一加工日期、同一生产线加工的同种产品为一个批次。

4 基本要求

4.1 追溯目标

建立覆盖保定冰柿从种植、冷冻加工、储藏、运输到销售全过程的追溯体系，实现“来源可溯、去向可追、责任可究、安全可控”，确保产品质量安全，提升保定冰柿区域品牌价值。

4.2 追溯信息类别

4.2.1 追溯信息按重要性分为基本追溯信息和扩展追溯信息。

基本追溯信息是必须记录的，用于实现组织间和组织内各环节间的有效链接；扩展追溯信息是除基本追溯信息外，与产品追溯相关的其他信息。可根据需要选择记录，用于提高产品质量安全保障能力和信誉水平。

4.2.2 追溯信息按供应链环节分为种植信息、加工信息、贮存信息、运输信息、销售信息等。

5 组织要求

5.1 保定冰柿种植、生产、销售各环节参与主体应明确追溯信息采集责任，指定专人负责信息记录、上传和维护。追溯信息内容基本要求。

5.2 应建立追溯信息采集、记录、存储和使用的管理制度，明确各环节责任人。

5.3 应识别并确认本组织在保定冰柿供应链各环节中的作用和位置，确定各环节的追溯信息。信息记录应真实、准确、完整、及时，不得伪造、篡改。

6 追溯信息内容

6.1 追溯信息内容基本要求

保定冰柿追溯主要采集种植环节、加工环节、储存环节、运输环节、销售环节的信息，其中“基本追溯信息”一列中标识“★”为必须记录的基本追溯信息；“扩展追溯信息”一列中标识“★”为可选择记录的扩展追溯信息。

6.2 种植环节追溯信息内容

表1 种植环节追溯信息

序号	追溯信息	描述	信息类型	
			基本追溯信息	扩展追溯信息
1	种植地信息	果园名称、果园地址	★	
2	种植过程信息	施肥、病虫害防治等种植记录		★
3	种植品种信息	品种名称	★	
4	采摘信息	采摘日期、采摘批次、采摘数量	★	
5	原材料验收信息	对应采摘批次的原料批次号、原料进厂验收日期	★	

6.3 加工环节追溯信息内容

表2 加工环节追溯信息

序号	追溯信息	描述	信息类型	
			基本追溯信息	扩展追溯信息
1	加工企业信息	企业名称、统一社会信用代码、生产许可证编号、地址、 联系电话	★	
2	加工批次信息	批次号、加工日期	★	
3	加工工艺信息	脱涩方式、冷冻温度、冷冻时长等关键工艺参数等		★
4	产品信息	产品名称、规格、生产日期、保质期、净含量	★	
5	产品检验信息	检验日期、检验项目、检验结果	★	
6	包装信息	包装材料、包装规格、生产企业、包装日期、包装方式、 保质期、储存条件	★	
7	操作人员	各工序操作责任人		★

6.4 储存环节追溯信息内容

表3 储存环节追溯信息

序号	追溯信息	描述	信息类型	
			基本追溯信息	扩展追溯信息
1	存储企业信息	储存冷库名称、地址	★	
2	入库信息	入库日期、产品批次、入库数量、仓库编号	★	
3	储存条件	冷库温度、湿度记录	★	
4	出库信息	出库日期、产品批次、出库数量、流向单位（下一环节）	★	
5	库存管理	库存变动记录、盘点记录		★
6	操作人员	出入库操作人员		★

6.5 运输环节追溯信息内容

表4 运输环节追溯信息

序号	追溯信息	描述	信息类型	
			基本追溯信息	扩展追溯信息
1	运输企业信息	承运方名称、统一社会信用代码、联系方式	★	
2	运输方式	公路、铁路、航空等	★	
3	运输工具信息	运输工具编号（车牌号等）、冷藏设备编号、运输工具 卫生状况	★	

序号	追溯信息	描述	信息类型	
			基本追溯信息	扩展追溯信息
4	运输产品信息	运输产品的批号、运输重量等	★	
5	运输过程温度	运输过程中的温度记录	★	
6	运输起止地点	发货地、收货地详细信息	★	
7	运输轨迹	起运地、目的地、运输时长		★

6.6 销售环节追溯信息内容

表5 销售环节追溯信息

序号	追溯信息	描述	信息类型	
			基本追溯信息	扩展追溯信息
1	经销商信息	经销商名称、统一社会信用代码、经营地址、联系电话	★	
2	进货信息	进货日期、产品批次、产品生产日期、进货数量、检测信息、来源单位	★	
3	储存条件	销售场所冷柜/冷库温度记录	★	
4	销售信息	销售日期、销售数量、销售方式（线上/线下）	★	
5	销售去向	购买者类型（批发/零售/消费者）		★
6	扫码信息	消费者扫码查询记录（扫码时间、查询内容等）		★

7 信息共享

7.1 各环节追溯信息应相互关联，形成完整的信息链条。追溯信息应能在供应链中迅速共享，以支持追溯的完整性和及时性。

7.2 应确保追溯信息在供应链上下游组织间的有效传递和链接。

7.3 鼓励采用区块链技术进行信息存证，确保信息不可篡改。

8 信息管理

8.1 信息编码与载体

8.1.1 保定冰柿产品应具有唯一的追溯编码。

8.1.2 追溯载体可采用二维码、RFID 电子标签等形式，确保载体牢固、信息可读。消费者通过扫描包装上的追溯二维码，可查询到产品从种植到销售各环节的关键信息。

8.2 信息记录

8.2.1 信息记录应真实、准确、完整、及时，不得伪造、篡改。

8.2.2 信息填写要求应符合 GB/T 37029 的规定。

8.2.3 应配备必要的信息采集设备，包括但不限于计算机、移动终端、温度记录仪、标签打印机、条码/二维码读写设备等。

8.3 信息存储

8.3.1 临时记录或短期存储的追溯信息可采用纸质形式，长期存储的追溯信息应采用电子化存储方式，如光盘、移动存储设备、云存储等。

8.3.2 各种存储的信息应按照时间先后顺序建立信息档案，便于查询和管理。

8.3.3 保定冰柿的追溯信息应至少保存 3 年。

8.4 信息安全

8.4.1 保定冰柿的生产、加工、经营组织应依照国家有关信息安全的法律、法规，建立追溯信息安全管理制，落实信息安全责任。

8.4.2 非纸质存储的应配置必要的网络安全设施，保障追溯信息系统的安全运行，并定期备份。有条件的，可设立专用服务器，集中管理追溯信息。确保追溯信息的保密性、可用性和完整性。

8.4.3 应明确信息访问权限，防止未经授权的信息访问、修改和删除。

T/CBDAS

团 体 标 准

T/CBDAS XX—2026

保定冰柿运输技术要求

Technical requirements for the transportation of Baoding Iced Persimmons

(草案)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

保定市标准化协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 运输前准备	2
6 运输过程控制	2
7 装卸搬运	3
8 交付验收	3
9 追溯与记录	4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿运输技术要求

1 范围

本文件规定了保定冰柿运输的基本要求、运输前准备、运输过程、装卸搬运、交付验收及追溯管理等技术要求。

本文件适用于保定冰柿的公路、铁路、航空等冷链运输作业与管理。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 20453-2022 柿子产品质量等级

GB/T 24616-2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 28577-2021 冷链物流分类与基本要求

GB/T 28843-2024 食品冷链物流追溯管理要求

GB 29753-2023 道路运输 易腐食品与生物制品 冷藏车安全要求及试验方法

GB/T 42503-2023 农产品产地冷链物流服务规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保定冰柿 Baoding Iced Persimmons

以保定地区特定品种柿子（磨盘柿）为原料，经挑选、清洗、去皮、杀菌、速冻、独立包装加工而成的在冻结条件下贮存运输以及销售的可直接食用的速冻即食冰柿。

3.2

冷链运输 Cold Chain Transportation

运输全过程始终处于规定的低温环境下，通过专用冷链设施设备控制温湿度，保障保定冰柿品质稳定、安全的运输方式。

3.3

冷藏车 Refrigerated Truck

符合GB 29753-2023要求，具备制冷、保温功能，用于运输易腐食品（含保定冰柿）的专用车辆。

4 基本要求

4.1 运输主体

运输单位应具备合法的冷链运输经营资质，建立完善的食物安全管理制、冷链运输操作规程及应急处置预案，配备专职管理人员，负责运输全过程的质量管控。

4.2 人员要求

运输、装卸、管理人员应经专业培训，熟练掌握冷链操作技能、温湿度控制要点、应急处理方法及食品安全相关知识，持有效健康证明上岗，定期参加继续教育和技能考核。

4.3 产品质量要求

用于运输的保定冰柿应符合GB/T 20453-2022的规定，成熟度均匀，感官指标、理化指标合格，无变质、冻伤、机械损伤、异味及污染现象。

4.4 温湿度要求

保定冰柿运输全程温度应稳定控制在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度控制在85%—90%，严禁出现温度波动超标、结露等现象，确保产品品质不受影响，温湿度控制要求符合GB/T 24616—2019相关规定。

4.5 安全要求

运输过程中严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运；运输工具、包装容器应符合运输工具、包装容器应符合食品卫生标准及GB/T 24616-2019的规定，避免产品受到污染；运输路线应避开污染区域、高温路段及恶劣天气区域。

5 运输前准备

5.1 运输工具准备

5.1.1 应采用符合GB 29753-2023要求的机械冷藏车、冷藏集装箱等专用冷链运输工具，制冷系统、保温系统、通风系统运行完好，保温性能满足运输温湿度要求，无漏冷、结霜异常现象。

5.1.2 运输前应对运输工具进行全面清洁、消毒、干燥处理，清除残留污染物、异味，消毒后经检验合格方可投入使用；消毒方法应符合GB/T 42503-2023的规定，做好消毒记录。

5.1.3 运输工具内应配备符合GB/T 28843-2024《食品冷链物流追溯管理要求》要求的温湿度自动监测设备，能够实时采集、记录、传输温湿度数据，监测精度不低于 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，数据存储容量满足至少2年保存需求，具备异常报警功能，契合冷链全链条追溯管控要求。

5.1.4 辅助配备应急电源、备用制冷设备（如适用），确保运输过程中制冷系统出现故障时，能够及时应急处置，避免温湿度超标。

5.2 包装准备

5.2.1 内包装应采用食品级PE、PET等符合食品安全标准的材质，密封完好，无破损、渗漏现象，每个内包装应标注产品名称、规格、生产日期、保质期、产地、储存温度等信息，内包装要求符合GB/T 24616—2019相关规定。

5.2.2 外包装应采用坚固、防潮、抗压的瓦楞纸箱或保温箱，符合GB/T 191的规定，标注“冷冻食品”“怕压”“防潮”“禁止倒置”等储运图示标志及警示标识，标识清晰、规范、不易脱落。

5.2.3 包装内部应添加缓冲衬垫（如泡沫、珍珠棉等），减少运输过程中的震动、挤压，防止产品出现机械损伤；包装堆码应合理，单层或双层摆放，预留必要的通风间隙，堆高不超过4层，避免挤压变形。

5.3 预冷与装车

5.3.1 装车前，保定冰柿应完成预冷处理，确保产品中心温度降至 -18°C 以下，消除产品自身热量，严禁高温产品直接装车，避免运输工具内温度波动，预冷要求符合GB/T 42503-2023相关规定。

5.3.2 装车前应将运输工具预冷至 -18°C 以下，保温不少于30分钟，待车厢内温度稳定后再进行装车作业。

5.3.3 装车时应轻装轻放，按照批次、规格分类码放，摆放整齐、固定牢固，车厢内预留合理的通风通道，确保温湿度均匀；严禁踩踏、抛掷、挤压产品，避免包装破损和产品损伤，装车要求符合GB/T 24616-2019相关规定。

5.3.4 装车完成后，立即关闭车厢门，启动制冷系统，确认温湿度监测设备正常运行，记录装车时间、产品批次、初始温湿度等信息，记录要求符合GB/T 28843-2024相关规定。

6 运输过程控制

6.1 温控管理

运输全程开启制冷系统和温湿度自动监测设备，实时监控温湿度变化，每15分钟自动记录一次温湿度数据，严格遵循GB/T 24616-2019相关规定，若出现温湿度超标（温度高于-17℃或低于-19℃、湿度超出85%—90%范围），设备应立即报警，操作人员应在10分钟内响应，采取应急处置措施（如检查制冷系统、关闭车厢门、调整通风等），并详细记录异常情况、处置措施及处置结果。

6.2 运输时限

短途运输（运输距离≤300km）时限不超过24小时，中长途运输（运输距离>300km）时限不超过72小时，优先选择直达运输，减少中转环节，避免产品在中转过程中温湿度波动和损伤。

6.3 途中检查

运输途中，驾驶员应每2小时检查一次制冷系统运行状态、温湿度监测数据及产品包装、堆码情况，做好检查记录；若运输过程中遇到恶劣天气（如高温、暴雨、暴雪等），应及时调整运输路线，必要时停靠安全区域，做好保温防护，避免温湿度异常，检查要求符合GB/T 28577-2021相关规定。

6.4 环境防护

运输工具应做好防晒、防雨、防潮、防虫、防污染措施，避免车厢内进入雨水、灰尘及有害污染物；严禁在高温环境下长时间停靠，如需停靠，应开启制冷系统，保持车厢内低温，防护要求符合GB/T 42503-2023相关规定。

6.5 应急处置

建立冷链运输应急处置机制，针对制冷设备故障、温湿度超标、包装破损等突发情况，制定专项应急处置方案，应急处置要求符合GB/T 28577-2021相关规定；若制冷设备出现故障，应在2小时内完成修复，无法修复的，应及时转运至备用冷链运输工具，确保产品温度始终符合要求；对温湿度超标时间较长、可能影响品质的产品，应单独隔离，到达目的地后及时检测评估，按规定处置。

7 装卸搬运

7.1 环境要求

装卸作业应在专用装卸平台或冷藏作业区进行，作业环境温度不超过5℃，装卸时间控制在30分钟以内，避免产品长时间暴露在常温环境中，导致温度升高，作业要求符合GB/T 24616-2019相关规定。

7.2 工具使用

装卸搬运应使用专用工具（如叉车、托盘等），操作规范，轻拿轻放，严禁摔、抛、滚、拖产品及包装，避免出现机械损伤和包装破损，操作要求符合GB/T 24616-2019相关规定。

7.3 作业程序

装卸作业应按产品批次、规格分类进行，核对产品名称、批次、数量等信息，防止混货、错货；装卸过程中做好记录，注明装卸时间、地点、操作人员、产品信息等内容。

7.4 作业完成

装卸完成后，立即关闭运输工具车厢门，启动制冷系统，确认温湿度恢复至规定范围，记录装卸完成时间及车厢内温湿度数据，操作要求符合GB/T 24616-2019相关规定。

8 交付验收

8.1 验收启动

产品到达目的地后，收货方应立即组织验收，核对产品名称、批次、数量、规格、生产日期等信息，检查运输工具温湿度记录、装卸记录及产品包装完整性，验收流程符合GB/T 24616-2019相关规定。

8.2 抽样检测

验收时应抽样检测产品温度，抽样比例不低于 5%，确保产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；同时检查产品感官状态，无变质、冻伤、异味、机械损伤、污染等现象，符合 GB/T 20453-2022 的规定。

8.3 验收处置

验收合格的，双方签署交付验收记录，明确交付时间、产品状态、数量等信息；验收不合格的，应立即对不合格产品进行隔离、标识，注明不合格原因，按 GB/T 24616-2019 相关规定处置，并详细记录处置过程，同时通知发货方协商处理。

8.4 记录管理

交付验收记录应完整、规范，保存期限不少于2年，便于追溯，记录保存要求符合GB/T 28843-2024 相关规定。

9 追溯与记录

9.1 体系建立

建立保定冰柿运输追溯体系，实现产品从发货到交付的全链条追溯，严格遵循GB/T 28843-2024 相关规定，追溯信息应包括但不限于：

- a) 产品信息（名称、规格、批次、生产日期、保质期、产地）；
- b) 运输主体信息（名称、资质、联系方式）；
- c) 运输工具信息（车辆编号、冷藏设备型号、温湿度监测设备编号）；
- d) 运输信息（起止时间、起止地点、运输路线、温湿度记录）；
- e) 装卸信息（装卸时间、地点、操作人员）；
- f) 交付验收信息（验收时间、验收结果、操作人员）及异常处置信息。

9.2 记录要求

所有运输相关记录（温湿度记录、装卸记录、消毒记录、应急处置记录、交付验收记录等）应真实、完整、清晰，符合GB/T 28843-2024相关规定，电子记录应备份留存，纸质记录应装订归档，保存期限不少于2年，确保可追溯、可查询。

9.3 追溯信息化

鼓励采用信息化技术（如物联网、区块链等），提升追溯效率和追溯信息的准确性、完整性。

T/CHBAS

团 体 标 准

T/CHBAS XX—2026

保定冰柿 区域公用品牌管理规范

Specification for regional public brand management of Baoding Bingshi

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

河北省标准化协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 总体要求	3
5 品牌定位	4
6 品牌标识	4
7 品牌申请	4
8 品牌使用	4
9 品牌退出	5
10 维护与发展	5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿 农产品区域公用品牌管理规范

1 范围

本文件规定了保定冰柿区域公用品牌的品牌定位、标识、申请、使用、退出、维护与发展等要求。本文件适用于保定冰柿区域公用品牌的管理。

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/T 29185-2021 品牌 术语

GB/T 39904-2021 区域品牌培育与建设指南

GB/T 39906-2021 品牌管理要求

NY/T 4169-2022 农产品区域公用品牌建设指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保定冰柿 Baoding Bingshi

以保定地区特定品种柿子（磨盘柿）为原料，经挑选、清洗、去皮、杀菌、速冻、独立包装加工而成的在冻结条件下贮存运输以及销售的可直接食用的速冻即食冰柿。

3.2

农产品区域公用品牌 regional public brand of agricultural products

在一个具有特定自然生态环境、历史人文因素的区域内，由能够代表区域公共利益的组织所持有、由若干农业生产经营主体按照相关规定和要求共同使用的品牌。

[来源：NY/T 4169—2022, 3.2]

3.3

农产品区域公用品牌标识 regional collective brand trademark for agricultural products

品牌标识是指一种构成品牌视觉要素的图样，包括文字标识、图形标识和图文结合标识三种样式。农产品品牌标识的设计应符合品牌文化与个性特点，符合农业产业基本特征，符合美学、心理学、广告传播学基本原理，且要避免雷同。农产品区域公用品牌标识在政府有关部门依法申请注册后，称为农产品区域公用品牌标识。农产品区域公用品牌标识受法律的保护，注册者有管理权。农产品区域公用品牌标识的使用，实行申报授权制度。

4 总体原则

保定冰柿区域公用品牌管理坚持以下原则：

- a) XXXXX统一注册、管理并授权符合条件的生产主体使用的集体性品牌。品牌归区域公众所有，具有非排他性和公益属性。
- b) 实行统一品牌标识、统一质量标准、统一溯源监管、统一宣传推介的集中管理模式。
- c) 任何单位和个人不得垄断品牌资源或设置不合理准入门槛，符合条件的区域内生产主体均可依规申请使用。
- d) 品牌管理应注重挖掘保定柿文化历史底蕴，传承传统栽培与加工工艺，同时鼓励技术创新、工艺改良和营销模式创新，提升品牌文化内涵和市场竞争能力，

5 品牌定位

5.1 市场定位

市场定位宜在市场细分和目标市场选择基础上，按保定冰柿产品特色与品牌核心价值确定。宜包括以下方面：

- a) 产品属性和利益定位，根据顾客重视的保定冰柿某项产品特性和利益进行品牌定位；
- b) 产品价格和质量定位，将价格与质量结合起来构筑品牌形象；
- c) 使用者定位，以产品消费群体为诉求对象，突出保定冰柿的某一诉求特征，专为该类顾客服务；
- d) 竞争定位，根据保定冰柿在市场中的不同竞争地位，进行不同的定位。

5.2 优势定位

优势定位宜体现保定冰柿产品特色，在市场定位的基础上，按区域优势与产业特色等确定。宜包括以下方面：

- a) 区域资源定位，根据保定地区特定品种柿子（磨盘柿）的产地特征，深入挖掘区域资源进行定位；
- b) 历史人文定位，根据保定地区独特的历史文化、地域文化、风土人情等进行定位；
- c) 产业特色定位，根据产业规模、产业基础、产业形象、生产技术、加工工艺等产业独特性进行定位。

6 品牌标识

品牌标识（含图形、文字、色彩组合）的著作权、商标权归保定市农产品品牌协会所有，未经授权主体仅享有约定范围内的使用权，不享有转让、许可他人使用、质押等处分权，标识体系构成应参照《保定冰柿视觉形象识别系统》执行。

7 品牌申请

7.1 申请主体

凡在保定市范围内，依法取得工商登记注册的冰柿类农产品生产者、专业合作社、冰柿产业协会单位或组织，均可申请获取品牌使用授权并使用保定冰柿农产品区域公用品牌标识。

7.2 申请条件

申请授权使用保定冰柿区域公用品牌的单位或组织应具备以下条件：

- 应具有食品生产许可证（SC认证）；
- 应具有生产“保定冰柿”的加工设备、技术条件与厂房条件；
- 执行农产品区域公用品牌管理部门认定的“保定冰柿”产品及加工技术相关标准；
- 近三年没有发生食品质量安全事故及违法犯罪行为；
- 积极履行社会责任，具有良好的社会信誉，注重生态环境保护，传承区域人文历史和农耕文化。

7.3 申请程序

申请授权使用保定冰柿区域公用品牌的单位或组织应参照以下程序：

- 符合基本条件的申请主体自愿向品牌管理机构递交《保定冰柿区域公用品牌使用申请书》；
- 品牌管理机构根据申请主体条件进行材料审核和现场实地核验；
- 品牌管理机构确定认定结果，进行公示；
- 品牌管理机构与使用方签订《保定冰柿区域公用品牌商标授权使用协议》，颁发使用证书，并报国家知识产权局商标局办理备案手续。

8 品牌使用

8.1 标识使用

使用保定冰柿区域公用品牌标识时应注意以下事项：

- 必须在产品包装显著位置标注品牌标识（Logo+文字）；
- 严格执行《保定冰柿视觉形象识别系统》，不得修改标识颜色、字体、比例；
- 禁止将品牌标识用于非授权产品、劣质产品，禁止转让、出租、出借标识使用权。

8.2 产品标注

使用保定冰柿区域公用品牌进行产品标注时应注意以下事项：

- 须标注产品名称、产地、生产者信息、生产日期、保质期、产品标准号等内容；
- 建议标注品牌故事二维码、溯源码、糖度或硬度等品质指标。

8.3 营销宣传

保定冰柿区域公用品牌进行营销宣传活动时应注意以下事项：

- 宜使用“保定冰柿区域公用品牌”等官方认证表述；
- 禁止使用“最佳”“第一”等绝对化用语；禁止虚假标注“有机”“绿色”等未获认证标识；
- 优先参加品牌运营和管理机构组织的展销会、推介会，统一使用品牌宣传物料。

9 品牌退出

品牌使用主体发生以下情况之一，品牌持有组织有权收回品牌的使用权：

- 产品不符合 GB 2763 的规定或发生重大质量安全、环境保护等事故；
- 许可到期申请未通过；
- 许可到期未续签使用合同；
- 发生不良信用记录或产品停产两年以上；
- 填写《保定冰柿区域公用品牌使用权注销申请表》申请停止使用品牌；

10 维护与发展

10.1 发展核心技术运营方有责任进行农产品区域公用品牌的维护与发展，包括以下工作：

- a) 制定农产品区域公用品牌战略，协调整体农产品区域公用品牌运作；
- b) 制定农产品区域公用品牌的管理办法；
- c) 对使用方进行农产品区域公用品牌商标的管理培训；
- d) 对农产品区域公用品牌商标的使用进行监管，当使用方违反管理规定或发生有损农产品区域公用品牌形象的行为时，按照管理办法执行；
- e) 定期开展市场调研，搜集社会使用反馈并适时调整农产品区域公用品牌策略；
- f) 其他有利于农产品区域公用品牌维护与发展的工作。

10.2 日常监督

品牌管理机构对保定冰柿区域公用品牌商标的使用进行日常监督，发现有下列情况之一的，应立即取消相关使用方保定冰柿区域公用品牌商标使用资格，三年内不予受理，情节严重的，按规定移交相关部门处理：

- a) 有以次充好、不按要求使用等弄虚作假行为的；
- b) 发生农产品质量安全事故及农产品质量安全抽检不合格的，消费者反映强烈并造成不良影响和后果的；
- c) 不按规格分级、统一包装进行销售的；
- d) 未经授权擅自使用保定冰柿区域公用品牌商标的；
- e) 违规使用保定冰柿区域公用品牌商标的其他行为。

10.3 使用期限

T/CHBAS XX—2026

保定冰柿区域公用品牌标识的授权使用期限一般为3年，到期未出现违规行为，则自动续签；使用机构主动退出保定冰柿区域公用品牌标识使用权的，需说明退出理由，经授权部门确认，一年内不再受理其申请。

附 录 A
(资料性)
区域公用品牌使用申请表

保定冰柿 区域公用品牌使用申请书

申请单位：_____ (盖章)

申请日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

XXXXX

制

填表须知

- 1.各申请使用单位随申请表须附报以下相关材料：《营业执照》、现有《商标注册证》、生产许可证等复印件；产品包装样品（或包装设计图样）。
- 2.申请表及所附材料均为一式二份，用钢笔或碳素笔工整填写，或用电脑打印。
- 3.所有表格的栏目不得空缺，不填写的须说明理由。
- 4.申请单位及其负责人须签名盖章，对所填内容负法律责任。
- 5.审核批准后，应与品牌授权单位签订《保定冰柿品牌使用许可协议》。
- 6.咨询与联络方式

_____（部门或单位）

地址：

邮编：

电话：

传真：

一、申请单位概况		(此栏由申请单位填写)	
申请单位			
法人代表		联系方式	办公：
			手机：
经办人		联系方式	办公：
			手机：
传真号码		电子信箱	
证件名称	发证机关	发证时间	证照编号
营业执照			
生产许可证			
自有注册商标		商标使用限期	
单位类型			
单位地址			
检测报告	<input type="checkbox"/> 有，合格； <input type="checkbox"/> 已送检，待出报告		

二、申请单位产销概况

(此栏由申请单位填写)

<p>柿子来源</p> <p>(自有基地、订单基地或供应商)</p>	
<p>加工情况</p> <p>(加工厂地址、加工产能、加工设备等)</p>	
<p>贮运情况</p> <p>(贮藏库地址、贮藏设备、运输车辆等)</p>	
<p>销售情况</p> <p>(销售方式与销售市场等)</p>	

<p>包装来源与管理 (印刷厂、包装管理台帐等)</p>	
<p>企业业绩 (上年度经营规模及企业荣誉等)</p>	
<p>证明材料</p>	
<p>申请单位法定代表人承诺：</p> <p>上述所填材料真实、有效、可查。</p> <p style="text-align: right;">签字： _____ 年 ____月 ____日</p>	

三、审核意见 (此栏由品牌管理机构填写)	
审核 意见	审核人(签字): _____年____月____日
审批 意见	负责人(签字): _____年____月____日 (盖章)
保定冰柿品牌 许可使用证编号 及有效期限	许可使用证编号: _____ 有效期限: _____年____月____日~_____年____月____日
年度 抽检 记录	
备注	

附 录 B

(资料性)

区域公用品牌使用承诺书

保定冰柿区域公用品牌使用承诺书

为共同维护保定冰柿区域公用品牌形象，确保产品质量安全，保障人民群众的身体健康和生命安全，本单位作以下承诺：

一、自觉遵守《商标法》《产品质量法》《食品安全法》等法律法规，不从事一切违法活动。

二、品牌商标及品牌形象视觉识别系统（产品包装体系等）仅限本单位使用。不私自转借、转让、买卖；

三、严格按照《保定冰柿区域公用品牌使用管理办法》的要求执行。

四、主动配合农业农村局、市场监督管理局等部门的指导和监督，自觉接受社会和消费者的监督、做到诚实守信，依法经营，守法经营。

五、本承诺书一式三份，申请单位留存一份，品牌运营机构留存一份，主管部门留存一份。

承诺人：(法定代表人或负责人签字)

单位： (盖章)

年 月 日

附 录 C

(资料性)

区域公用品牌使用许可协议

保定冰柿品牌使用许可协议

编号： ()

品牌运营机构（甲方）：

被许可使用人（乙方）：

根据《河北省农产品区域公用品牌管理办法》《NY/T 4169-2022农产品区域公用品牌建设指南》，甲、乙双方遵守自愿和诚实信用原则，经协商一致，签订保定冰柿区域公用品牌许可使用协议，对品牌授权使用。

一、许可使用的品牌

甲方将保定市农业农村局批准的保定冰柿区域公用品牌许可乙方使用在符合质量标准的冰柿包装物上，或用于品牌宣传活动。

二、许可使用期限及商标标识的印制和使用

1. 许可期限为____年__月__日至____年__月__日止。合同期满，如需延期使用，甲乙双方另行续订使用许可合同。

2. 乙方应规范印制和使用保定冰柿区域公用品牌，具体按《保定冰柿区域公用品牌使用管理办法》执行。

三、商标使用管理的费用与交付方式

本许可合同期内，免交管理费。

四、甲方的权利和义务

1. 甲方拥有以下权利

(1) 有权会同相关监管机构进入柿子种植基地、加工车间、贮藏库、交易场所等进行监督、检查和抽检。经检查或检验不合格的，有权责令限期整改。

(2) 对不合格的冰柿产品有权申请有关职能部门予以封存、销毁，并取消该单位的品牌使用资格。

(3) 对保定冰柿品牌包装、品牌贴标及其他物料的印制、使用进行指导、监督和管理。

(4) 对假冒、侵权保定冰柿区域公用品牌的行为进行收集证据材料、起诉和索赔工作。

2. 甲方具有以下义务

(1) 不定期为乙方的管理员提供培训。

(2) 在合同有效期内乙方被许可使用的品牌被侵权时，甲方及时提起诉讼，以保护乙方的合法权益。

五、乙方的责任和权利

1. 乙方拥有以下权利

(1) 使用保定冰柿区域公用品牌及其关联的包装体系、宣传物料体系。

(2) 使用保定冰柿品牌形象进行广告宣传。

(3) 优先参加品牌主体主办或协办的技术培训、经贸洽谈、信息交流活动等。

(4) 对保定冰柿品牌使用管理办法、品牌主体的工作程序提出建议。

2. 乙方具有以下义务

(1) 维护保定冰柿区域公用品牌及其品牌形象所代表的特有品质和市场信誉。所生产、销售的保定冰柿产品必须符合《T/CHBAS XXXX—2025 保定冰柿》的质量安全规定。

(2) 接受品牌主体对产品数量、质量的不定期抽验，以及对品牌使用的监督，支持质量检测、监督人员工作。

(3) 须有专人负责保定冰柿区域公用品牌包装物的保管和使用，不得向他人转让、出售或馈赠品牌，确保保定冰柿区域公用品牌标识及其包装物、贴标的不失控、不出借、不流失，不得超出许可使用范围使用保定冰柿区域公用品牌。

(4) 对保定冰柿批次、数量需建立档案用以备查；如有质量问题应负全部责任。

(5) 及时向品牌所有人反馈保定冰柿质量方面信息，以及经销商、消费者对保定冰柿品牌所代表的产品质量的意见。

六、合同的终止

1. 经双方协商一致提前终止。

2. 合同期满后，乙方未使用完的品牌标识不得继续使用，乙方应统计数目并以书面形式告知甲方，双方共同确定收回或处理方式。

3. 乙方出现下列问题之一的，本合同自行终止，乙方不得继续使用品牌，同时甲方保留追究乙方违约责任的权利：

(1) 违反《保定冰柿区域公用品牌使用管理办法》及本合同条款有关规定的。

(2) 销售不合格产品，整改期过后仍不合格的。

(3) 营业执照、食品生产许可证未通过年检的或被吊销的。

(4) 不按标准生产、不按规定检验检测的。

(5) 转让、出售、转借、赠与保定冰柿品牌包装物及贴标给他人使用的。

七、违约责任

1. 本合同一经签订，如有违约，违约方应承担相应责任。

2. 乙方违反本合同相关条款的，甲方有权视情节轻重分别向乙方作出口头警告、发文警告、行业通报直至取消品牌使用权，并可向媒体曝光。若由此给甲方声誉造成不良影响的，甲方保留追究乙方其它法律责任的权利。情节严重构成犯罪的，移交国家司法机关处理。

八、其它

本合同一式两份，双方各执一份，经双方签字盖章后生效。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法人代表（签字）：

法人代表（签字）：

签订时间：_____年____月____日

签订地点：_____

附录 D

(资料性)

区域公用品牌标识使用权注销申请表

保定冰柿区域公用品牌使用权注销申请表			
使用主体名称		登记住所	
法定代表人		联系电话	
统一社会信用代码		组织类型	<input type="checkbox"/> 企业 <input type="checkbox"/> 农民专业合作社 <input type="checkbox"/> 家庭农场 <input type="checkbox"/> 个体工商户
许可使用协议编号	No.	许可使用编号	No.
许可使用协议签订日期	年月日	许可使用期限	年月日至年月日
注销原因说明			
区域公用品牌行业协会审核意见	<p style="text-align: right;">签名(盖章): _____ 年 月 日</p>		
保定市 市政府 审批意见	<p style="text-align: right;">签名(盖章): _____ 年 月 日</p>		



T/CHBAS

团 体 标 准

T/CHBAS XX—2026

保定冰柿 区域公用品牌视觉形象识别系统

Visual Identity System for the Baoding Bingshi Regional Public Brand

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

河北省标准化协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基础要素	2
5 应用要素	2
6 工艺材质	3
7 管理与维护	错误! 未定义书签。
8 评价与改进	错误! 未定义书签。

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由提出。

本文件由归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿 区域公用品牌视觉形象识别系统

1 范围

本文件规定了保定冰柿视觉形象识别系统的基础要素、应用要素、落地工艺、管理维护与评价改进的要求。

本文件适用于保定冰柿视觉形象识别系统的建立。

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/T 10001.1 公共信息图形符号 第 1 部分：通用符号

GB/T 10001.9 标志用公共信息图形符号 第 9 部分：无障碍设施符号

GB 13495 消防安全标志

GB/T 15565.2 图形符号 术语 第 2 部分：标志及导向系统

GB/T 15566.1 公共信息导向系统 设置原则与要求 第 1 部分：总则

GB/T 20501.1 公共信息导向系统 要素的设计原则与要求 第 1 部分：图形标志及相关要素

GB/T 20501.2 公共信息导向系统 要素的设计原则与要求 第 2 部分：文字标志及相关要素

GB/T 20501.3 公共信息导向系统 要素的设计原则与要求 第 3 部分：平面示意图和信息版

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保定冰柿 Baoding Bingshi

以保定地区特定品种柿子（磨盘柿）为原料，经挑选、清洗、去皮、杀菌、速冻、独立包装加工而成的在冻结条件下贮存运输以及销售的可直接食用的速冻即食冰柿。

3.2

视觉形象识别系统 visual image recognition system

视觉识别系统（简称 VI，英文 Visual Identity 的缩写）是运用系统的、统一的视觉符号系统。视觉识别系统通过用完整、系统的视觉传达体系和视觉传播的手段，将管理理念、文化精神、核心价值、服务内容、组织规范等抽象语意转换为具体视觉符号的概念，塑造出独特的组织形象。视觉识别系统分为基本要素部分和应用要素部分两方面。

3.3

标志 sign

由符号、文字、颜色和几何形状（或边框）等组合形成的传递特定信息的视觉形象。

[GB/T 15565.2-2008，定义 2.1.1]

3.4

文字标志 letter sign

由文字、颜色或边框等组合形成的矩形标志。

[GB/T 15565.2-2008，定义 2.1.3]

3.5

标准色 standard color

为塑造独特的组织形象而确定的某一特定的颜色或一组颜色。

3.6

标准字体 standard font

用以表现组织名称或品牌的某一特定的字体或一组字体。

3.7

基本网格 basic grid

用于设计视觉识别系统的坐标网格。

4 基础要素

4.1 标志

4.1.1 标志构成

图形标由。

字标由。

图 1 标志绘制图

4.1.2 内涵释义

4.2 标准色

4.2.1 主色

主色由。

4.2.2 辅助色

辅助色由。

4.3 标准字体

中文：定制“冰柿体”，横竖笔划粗细比 1:0.9，字重 600，字间距+20。

英文：配套“Baoding Ice Persimmon Sans”，字重 Medium，仅用于外贸包装。

禁用：微软雅黑、宋体、Arial 等系统默认字体不得替代。

5 应用要素

5.1 产品包装

5.1.1 电商外箱

材质：五层瓦楞纸，冰柿红满版印刷，标志居中，侧唛加“保定市果业协会监管”二维码。

5.1.2 零售礼盒

天地盖，霜降白为主，腰封冰柿红，开启处配叶脉绿提手，内附 5°C冰袋固定卡槽。

5.1.3 标签

圆形 50 mm，冰晶纹样底图，必填项：产区、糖度、采摘日期、溯源码。

5.2 数字媒体

5.2.1 电商主图

尺寸 800×800 px，背景霜降白，左上标志，右下“冰爽一咬”动态雪花 GIF，文件≤500 KB。

5.2.2 短视频水印

右下角 80×32 px，透明度 60%，时长全程。

5.3 展会背景板

标准模块 3×2 m，标志高 600 mm，配 Slogan“冰爽一咬 保你甜蜜”，中英双语，底部冰晶纹样出血 50 mm。

5.4 公交车身

单侧三幅画面：车头标志+口号，中段产品特写，尾段溯源二维码；禁止覆盖车窗。

5.5 村头景观字

落地立体字 1200×1200 mm，不锈钢烤漆冰柿红，内置暖白 LED，夜间照度≥150 lx。

6 工艺材质

6.1 印刷

采用专色或四色加专色，色差 $\Delta E \leq 2$ 。

6.2 丝网

冰柿红 PMS 185 专色油墨，80T 网纱，墨层≥12 μm 。

6.3 箱体

水性环保油墨，耐摩擦≥50 次（GB/T 7705）。

6.4 户外

汽车级贴膜，耐候 3 年不褪色（GB/T 18833）。

7 标识更新

本标准每 3 年复评一次，修订后版本号递增，旧版本同时废止。



T/CBDAS

团 体 标 准

T/CBDAS XX—2026

保定冰柿 销售服务规范

Specification for Sales Service of Baoding Bingshi

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

保定市标准化协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	错误! 未定义书签。
5 服务	2
6 记录	错误! 未定义书签。

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由保定市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

保定冰柿 销售服务规范

1 范围

本文件规定了保定冰柿销售过程中要求、服务、记录等内容。
本文件适用于保定冰柿销售服务过程。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 17242 投诉处理规范

GB/T 27922 商品售后服务评价体系

GB 50222 建筑内部装修设计防火规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保定冰柿 *baoding bingshi*

以保定地区特定品种柿子（磨盘柿）为原料，经挑选、脱涩、糖化、杀菌、速冻等工序加工而成的在冻结条件下贮存运输以及销售的独立包装可直接食用的柿子制品。

3.2

销售服务 *sales service*

为满足顾客需求，提供有形产品及相关无形服务的活动。

4 要求

4.1 经营资质

销售企业应取得营业执照、食品经营许可证等证件，并按规定公示。

4.2 场所设施

4.2.1 销售场所应照明适度，通风良好，地面平整。

4.2.2 销售场所应清洁卫生，与即食食品、熟食等分开摆放，防止交叉污染。

4.2.3 应配备冷冻冷藏设备，其宜具备温度显示与记录功能。设备应定期除霜、清洁，保持卫生状态。

4.2.4 消防设施应符合 GB 50222 的规定，设置安全通道。

4.3 人员管理

4.3.1 基本条件

- 4.3.1.1 以顾客为本，具有良好的职业道德。
- 4.3.1.2 应定期进行体检，身体健康，具有适合从事食品经营工作的体检合格证。
- 4.3.1.3 应定期开展食品安全、产品知识、服务规范培训并留存记录。

4.3.2 业务技能

- 4.3.2.1 应掌握保定冰柿的性状及其食用的一般专业知识。
- 4.3.2.2 应具备安全使用冷冻设施设备的技能。

5 服务

5.1 售前服务

- 5.1.1 采购的产品应符合供销双方约定的合同要求，具有出厂检验报告。产品包装应符合 GB 7718、GB/T 191 的规定。
- 5.1.2 提供产品的供应商应资质齐全，并通过销售企业组织的合格评定。
- 5.1.3 进入销售场所的产品应逐批验收并留存进货票据、检验报告、验收记录，执行先进先卖的原则。
- 5.1.4 产品应储存于温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷库或销售冷冻设备中。
- 5.1.5 销售场所的冷冻设备应保持良好工作状态，定期排查安全隐患。
- 5.1.6 应每日或当冷冻设备出现问题时检查存放产品的状态。产品出现解冻变软、变形、风干、冰晶异常等情况，应立即下架、隔离、报废，严禁解冻后再次冷冻销售。

5.2 售中服务

5.2.1 接待

- 5.2.1.1 主动招呼，使用文明服务用语，发音清晰、语气亲切。
- 5.2.1.2 提供适时、适度、适人的服务，妥善解决服务中出现的问题。

5.2.2 销售

- 5.2.2.1 销售场所宜备有保温容器（袋）。
- 5.2.2.2 产品应在温度 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 的冷冻设备内销售。
- 5.2.2.3 应提醒顾客购买产品后的储存条件及注意事项。
- 5.2.2.4 应明码标价。
- 5.2.2.5 销售人员应耐心解答顾客询问，协助选购。
- 5.2.2.6 宜为顾客提供预订服务，并明确取货时间、产品规格、取货时效等信息。

5.3 售后服务

5.3.1 服务跟踪

采取柜台调查、走访顾客等形式，及时了解产品销售及反馈信息。

5.3.2 投诉处理

投诉处理应符合 GB/T 17242 的规定。

5.3.3 改进

- 5.3.3.1 每季度至少开展一次顾客满意度调查，收集意见并整改。

5.3.3.2 售后服务评价按 GB/T 27922 的规定执行。

6 记录

6.1 应建立信息记录档案，包括但不限于采购入库记录、盘点记录、设施设备维护记录、投诉处理记录、产品报废记录等。

6.2 记录应真实、完整、可追溯，保存期限不少于 2 年。

6.2 宜在关键地点安装监控系统，监控记录保存时间不少于 6 个月。

参 考 文 献

- [1] T/CHBAS XXXX-2025 保定冰柿
 - [2] SB/T 10825-2012 加工食品销售服务要求 速冻食品
 - [3] 《中华人民共和国消费者权益保护法》（2013修正）（中华人民共和国主席令第7号）
-

T/CBDAS

保定市标准化协会团体标准

T/CBDAS 003—2026

顺平县盐渍天然肠衣质量等级

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

保定市标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由保定市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

顺平县盐渍天然肠衣质量等级

1 范围

本文件界定了盐渍天然肠衣（包括盐渍猪肠衣、盐渍羊肠衣）的术语和定义，规定了质量分级、技术要求、试验方法、检验规则以及标识、包装、贮存和运输要求。

本文件适用于保定市顺平县以猪、羊的天然小肠为原料，经清洗、盐渍加工制成的用于食品加工的盐渍天然肠衣的质量分级、分路、生产检验及市场流通。其他地方和类型的肠衣可参照执行。

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/T 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 7740 天然肠衣

QB/T 2606 肠衣盐

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 7740界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盐渍天然肠衣 salted natural casing

以猪、羊的天然小肠为原料，经清洗、去黏膜、盐渍保鲜处理制成的用于灌制香肠、火腿等食品的管状或类管状产品。

3.2

质量等级 quality grade

根据盐渍天然肠衣的沙眼、洞，启用长度等指标，划分的不同品质等级。

3.3**沙眼、洞 hole**

肠衣壁上存在的穿透性破损，以最大直径为计量依据，单位为 mm。

3.4**洁净度 cleanliness**

肠衣表面及内部残留的杂质（如黏膜、脂肪、泥沙等）的洁净程度。

3.5**起用长度 mimum length**

生产时所保留肠衣的最短长度。

3.6**软洞 soft hole**

拢水时肠衣壁上继续扩大的洞。

3.7**硬洞 hardhole**

肠衣壁上直径 1mm~3mm，拢水时不再扩大的洞。

4 质量分级

4.1 按照物种不同，分为盐渍猪肠衣和盐渍羊肠衣。

4.2 盐渍猪肠衣分为 A 级、B 级、AB 级和 C 级。

4.3 盐渍羊肠衣分为 A 级、B 级、AB 级和 C 级。

5 技术要求**5.1 基本要求**

- a) 原料应符合 GB/T 7740 中关于国产及进境原料的要求，无病害、无异味、无严重损伤。
- b) 加工用盐应符合 QB/T 2606 的规定。
- c) 食品安全指标应符合 GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定；微生物指标按 GB 4789.2 测定，应符合：菌落总数 $\leq 1 \times 10^5$ CFU/g，无致病菌按 GB 4789 系列标准测定。
- d) 产品应色泽均匀，盐渍猪肠衣呈白色、乳白色、淡粉红色、浅黄白色、黄白色，盐渍羊肠衣呈白色、青白色、黄白色、灰白色；产品无腐败、霉变、异味及明显异物；肠衣内外无明显黏膜、脂肪残留。洁净度每 100g 肠衣残留杂质 ≤ 0.5 g。
- e) 产品长度按照合同约定执行。
- f) 定量包装净含量偏差应符合 JJF 1070 的规定，标注净含量与实际净含量差值 $\leq \pm 5\%$

5.2 分级技术要求

5.2.1 盐渍猪肠衣质量等级要求

5.2.1.1 A级品

- a) 感官与物理性能：皮质紧实坚硬、韧性优良、弹性强，厚薄均匀；
- b) 水压性能：截取 350mm 试样蓄水加压试验，无开裂、无爆裂、无渗漏；
- c) 瑕疵管控：
 - 孔径 \leq 1mm 沙眼、洞不限数量允许存在；
 - 2mm 硬洞应间隔分布。

5.2.1.2 B级品

- a) 感官与物理性能：皮质坚硬，具备一定弹性，整体结构完好；
- b) 水压性能：截取 350mm 试样蓄水加压试验，无开裂、无爆裂；
- c) 瑕疵管控：
 - 2mm 硬洞不限数量允许存在；
 - 3mm 硬洞应间隔分布。

5.2.1.3 AB级品

- a) 感官与物理性能：品质介于 A 级与 B 级之间，皮质具有中等弹性，理化结构稳定；
- b) 水压性能：截取 350mm 试样蓄水常规压力试验，无开裂、无爆裂；
- c) 瑕疵要求：综合符合 A 级、B 级中间管控指标，无重度破损缺陷。

注：由 A 级、B 级原条肠衣整合定尺生产，不分段裁切，常规规格为 7m 及以上、10m 及以上混等长条成品。

5.2.1.4 C级品

- a) 感官与物理性能：皮质偏柔软，结构完整，满足正常灌装使用要求；
- b) 水压性能：截取 350mm 试样蓄水加压试验，允许轻微洒水、微量渗水，无炸裂、无撕裂破损，尺寸规格符合卡尺计量要求；
- c) 瑕疵管控：
 - 3mm 硬洞不限数量允许存在；
 - 4mm 硬洞应间隔分布使用。

5.2.2 盐渍羊肠衣质量等级要求

5.2.2.1 A级品

- a) 感官与物理性能：皮质紧实坚硬、韧性优良、弹性强，厚薄均匀；
- b) 水压性能：截取 350mm 试样蓄水加压试验，无开裂、无爆裂、无渗漏；
- c) 瑕疵管控：
 - 孔径 \leq 1mm 沙眼、洞不限数量允许存在；
 - 2mm 硬洞应间隔分布。

5.2.2.2 B级品

- a) 感官与物理性能：皮质坚硬，具备一定弹性，整体结构完好；
- b) 水压性能：截取 350mm 试样蓄水加压试验，无开裂、无爆裂；
- c) 瑕疵管控：
 - 2mm 硬洞不限数量允许存在；
 - 3mm 硬洞应间隔分布。

5.2.2.3 AB级品

- a) 感官与物理性能：品质介于 A 级与 B 级之间，皮质具有中等弹性，理化结构稳定；
- b) 水压性能：截取 350mm 试样蓄水常规压力试验，无开裂、无爆裂；
- c) 瑕疵要求：综合符合 A 级、B 级中间管控指标，无重度破损缺陷。

注：由 A 级、B 级原条肠衣整合定尺生产，不分段裁切，常规规格为 7m 及以上、10m 及以上混等长条成品。

5.2.2.4 C级品

- a) 感官与物理性能：皮质偏柔软，结构完整，满足正常灌装使用要求；
- b) 水压性能：截取 350mm 试样蓄水加压试验，无炸裂、无撕裂破损，尺寸规格符合卡尺计量要求；
- c) 瑕疵管控：
 - 3mm 硬洞不限数量允许存在；
 - 4mm 硬洞应间隔分布使用。

6 试验方法

7 检验规则

7.1 检验批

同产地、同品种、同等级、同批次原料，同工艺、同期生产出的产品为一批次。

7.2 抽样方法

7.2.1 出厂检验

从每批次中随机抽取 10% 的包装件，每件中随机抽取 1% 的肠衣作为试样，混合后检验。

7.2.2 型式检验

从每批次中随机抽取 10% 的包装件，每件中随机抽取 1% 的肠衣作为试样，分别检验。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前应检验的项目包括：质地，弹性，拢水性，沙眼、洞，净含量。

7.3.2 型式检验

每年至少一次，检验项目包括本文件全部技术要求；当原料来源、生产工艺、生产设备有重大变化，或连续 3 批次出厂检验不合格时，应增加型式检验频次。

7.4 等级判定规则

7.4.1 食品安全指标（污染物、农药残留、兽药残留、致病菌）有一项不合格，判定为整批不合格，不得出厂销售。

7.4.2 等级判定按 5.2 执行，出厂检验 95% 以上为合格。

7.4.3 净含量不合格时，允许加倍抽样复检；复检合格则判定为合格，复检仍不合格则整批不合格。

8 标识、包装、贮存和运输

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合《食品安全法》及相关规定，清晰标注：产品名称、质量等级、原料种类、净含量、生产企业名称及地址、联系方式、生产日期、批号、贮存条件、保质期、执行标准号。

8.1.2 包装内外应设置等级标识卡片，与标签标注一致；储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行，需标注“防潮”“防晒”“怕压”字样。

8.1.3 定量包装产品应符合 JJF 1070 的标识要求。

8.2 包装

采用内衬食品级塑料袋的专用防水纸箱或食品级塑料桶。包装应坚固、卫生，能有效防止二次污染。

8.3 贮存和运输

8.3.1 贮存应符合 GB/T 7740 的规定，产品贮存温度控制在 0℃~10℃，相对湿度≤75%。

8.3.2 贮存库房应清洁、干燥、通风，无异味、无霉变，远离有毒有害物质及污染源，产品距离墙壁和地面应≥10cm，防止挤压破损。

8.3.3 运输工具应清洁、卫生、防雨、防潮、防晒，不得与有毒有害物质混运，对运输温度有要求的，车辆应有温控设施。

附录 A

(资料性)

表 1 盐渍猪肠衣口径、级别、启用米

口径		级别	启用米	米数
名称	直径 mm			
三路	28/30mm	A/AB/B	2m/3m	90±1m
四路	30/32mm	A/AB/B	2m/3m	90±1m
五路	32/34mm	A/AB/B	2m/3m	90±1m
六路	34/36mm	A/AB/B	2m/3m/6m	90±1m
七路	36/38mm	A/AB/B	2m/3m/6m	90±1m
八路	38/40mm	A/AB/B/C	2m/3m/8m	90±1m
九路	40/42mm	A/AB/B/C	2m/3m/8m	90±1m
十路	42/44mm	A/AB/B/C	2m/3m/8m	90±1m
十一路	44/46mm	A/AB/B/C	2m/3m/8m	90±1m
十二路	46/48mm	AB/B/C	2m/3m/8m	90±1m
十三路	48/50mm	AB/B/C	2m/3m/8m	90±1m
十四路	50/+ mm	AB/B/C	2m/3m/8m	90±1m

表2 盐渍羊肠衣口径、级别、启用米

口径		级别	启用米
名称	直径mm		
五路	14/16mm	AB	2m
四路	16/18mm	AB	2m
三路	18/20mm	A/AB/B/C	2m/3m/7m/10m
二路	20/22mm	A/AB/B/C	2m/3m/7m/10m
头路	22/24mm	A/AB/B/C	2m/3m/7m/10m
清特	24/26mm	A/B/C	2m/3m/7m
大特	26/28mm	A/B/C	2m
大大特	28/+mm	A/B/C	2m
单分	17/19mm	AB	7m
双分	18/20mm	A/AB	7m/10m
单分	19/21mm	A/AB	7m/10m
双分	20/22mm	A/AB	7m/10m/12m
单分	21/23mm	A/AB	7m/10m
双分	22/24mm	A/AB	7m/10m
单分	23/25mm	AB	7m/10m

