

T/NNAS

团 体 标 准

T/NNAS XXXX—XXXX

柳江莲藕采后商品化处理技术规程

Code of practice for postharvest commercial treatment of Liujiang
lotus root

(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

南宁市标准化协会 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。

本文件由柳州市柳江区市场监督管理局提出。

本文件由南宁市标准化协会归口。

本文件起草单位：柳州市柳江区市场监督管理局、柳州市柳江区农业农村局、南宁市标准化协会。

本文件主要起草人：

柳江莲藕采后商品化处理技术规程

1 范围

本文件规定了柳江莲藕采收、采后商品化处理、贮藏、运输、档案管理等内容。
本文件适用于柳江莲藕的采后商品化处理。

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/T 5737 食品塑料周转箱
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 26366 二氧化氯消毒剂卫生要求
GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
GB/T 30134 冷库管理规范
NY/T 1044 绿色食品 藕及其制品
DB45/T 2203 地理标志产品 柳江莲藕

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 采收

4.1 采前管理

按DB45/T 2203要求执行。

4.2 采收时期

4.2.1 采前检测

对即将采收的柳江莲藕抽样检测，安全卫生指标应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.2.2 采收时间

采挖成熟度适宜的柳江莲藕。宜选择清晨或傍晚气温较低时采收，避免在高温、强光时段采收。

4.3 采收装运

4.3.1 采挖

人工采挖，保持藕体完整、无断节，顶芽完整，轻挖轻放。

4.3.2 装运

装运容器应洁净、内表平滑、边缘平整，并符合GB/T 5737要求，避免机械损伤和阳光曝晒。

5 采后商品化处理

5.1 入库检测

对即将入库的柳江莲藕进行抽样检测，各项指标应符合DB45/T 2203的要求。

5.2 初选

莲藕进场后应立即开展初选，人工或机械剔除腐烂、霉变、病虫害斑、空心、畸形、断节、异味及严重机械损伤的不合格个体。同步剪除多余藕鞭、过长须根、大块泥污，保留完整顶芽。

5.3 清洗

采用流动清水喷淋或浸泡清洗，清洗用水应符合GB 5749要求。洗净藕身泥污、藕孔内杂物，操作轻柔不损伤表皮、不折断藕节。

5.4 分级

分级按DB45/T 2203规定执行。

5.5 护色

使用0.3%~0.5%柠檬酸水溶液浸泡60 s~120 s，抑制褐变。

5.6 消毒

用100 mg/kg~150 mg/kg二氧化氯浸泡或喷淋60 s，二氧化氯应符合GB/T 26366的规定。

5.7 漂洗

用流动清水彻底漂洗，无药剂残留，清洗水应符合GB 5749的规定。

5.8 预冷

漂洗后的柳江莲藕应及时进行预冷处理，采用强制通风、冷水浸泡或冷库预冷。预冷温度一般控制在0℃~5℃，预冷时间根据预冷方式和莲藕数量确定，以藕节中心温度达到预冷要求为准。应保持通风均匀，避免过度风干、局部冻伤或结露。

5.9 干燥

可采用自然晾干或25℃~30℃低温冷风干燥。

5.10 包装

内包装使用食品级打孔PE膜或保鲜袋，符合GB 4806.13规定，单支或整把包裹；外包装使用瓦楞纸箱或食品塑料周转箱，符合GB/T 6543、GB/T 5737规定。标志、标签应符合DB45/T 2203的规定。

6 贮藏

6.1 冷库贮藏：贮藏温度4℃~8℃，相对湿度80%~90%，二氧化碳浓度≤2%。

6.2 常温沙藏：阴凉通风，湿度85%~90%，用洁净湿沙覆盖保湿。

6.3 按等级、批次分区堆码，垛间留通道，离地、离墙、远离冷风口。

6.4 每日巡查温湿度与果实状态，及时剔除腐烂变质个体并无害化处理；冷库管理符合GB/T 30134的规定。

7 运输

应符合NY/T 1044的有关规定，合理堆码，轻装轻卸，及时运输。

8 档案管理

采收及采后处理过程都应建立档案，其内容包括但不限于品种名称、等级、规格、数量、日期、供货方、检测报告、销售去向等，档案保存不少于2年。
