

T/GXNS

团 体 标 准

T/GXNS XXXX—XXXX

东兴红姑娘红薯采收贮藏技术规程

Technical specification of harvesting and storage for Dongxing hongguniang sweet
potato

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

广西农产品质量安全服务协会 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。

本文件由东兴市农业农村水利局提出、归口并宣贯

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院玉米研究所、广西壮族自治区农业科学院旱粮作物研究所、广西福珍食品有限公司、广西伊范园农业科技有限责任公司、东兴市江平家仲家庭农场、东兴市食为天食品有限公司。

本文件主要起草人：李慧峰、陈天渊、黄咏梅、李彦青、滑金锋、银捷、廖金秀、郑德戈、陈焕棠、成美华、麦彩胜、黄明珠。

东兴红姑娘红薯采收贮藏技术规程

1 范围

本标准规定了东兴红姑娘红薯采收贮藏的术语和定义、采收、分级、包装、运输、贮藏的技术要求。本标准适用于东兴市红姑娘红薯的采收和贮藏管理。

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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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
- NY/T 2789 薯类贮藏技术规范
- BB/T 0043 塑料物流周转箱

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 采收时间

春薯宜在 6 月～7 月采收，秋薯宜在 11 月～12 月采收，冬薯宜在 4 月～5 月采收。

4.2 采收要求

宜根据地块条件选择人工或专用红薯收获机采收，采收时应避免伤及薯块，防止断裂或损伤。

采收宜在晴天进行，采收的薯块须进行翻晒，使薯块表皮干燥以及附着的泥土掉落。翻晒时宜轻拿轻放，避免损伤表皮。

5 分级

根据单个薯块鲜重及薯块特征分为 4 级。具体分级指标如表 1 所示。

表 1 薯块分级标准

级别	鲜重指标	感官指标	品质指标
一级	100g～ 200g	薯形符合品种特性、大小均一、表皮干燥、薯块无断裂、开裂、破损、皱缩、皴裂、凹陷、压伤等。	薯块健康、无异味、腐烂、水渍、病斑、虫蛀、等受害症状。
二级	50g ～ 100g		
三级	200g ～ 350g		
四级	>50g	薯形符合品种特性、表皮干燥、薯块不完整、有明显的断裂、开裂、破损、皱缩、皴裂、凹陷、压伤等。	薯块基本健康、无异味、腐烂、水渍、病斑、虫蛀等受害症状。

6 包装

6.1 包装材料

一、二、三级薯块可选用塑料周转箱或打孔的瓦楞纸箱包装。四级及等外薯块可选用尼龙袋等包装。塑料周转箱质量应符合BB/T 0043-2007的规定，瓦楞纸箱质量应符合GB/T 6543的规定。同时，包装材料应符合NY/T 658的要求。

6.2 包装规格

包装内的等级和规格大小均应相同，且不得有异物。

6.3 标识

标识应包括生产者、品种名称、产地、商品等级、采收日期、规格、数量等信息。标识应字迹清晰、完整、准确，并置于包装的明显部位。

7 运输

薯块搬运时宜平抬慢放，减少二次或多次机械损伤。运输期间保持车体稳定，防止出现滑落或挤压。运输工具应保持清洁卫生，无污染、无杂物。

8 贮藏

按NY/T 1056和NY/T 2789的有关规定执行。