

团 体 标 准

T/XGJXH 0023—2023

崑山脐橙 贮运技术规程

(征求意见稿)

Code for Storage and Transportation of Langshan navel orange

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

湖南省柑橘协会 发 布

目 次

前 言 1

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

3 术语与定义 2

 3.1 崑山脐橙 Langshan navel orange..... 2

 3.2 自然通风库 Natural ventilation warehouse..... 2

 3.3 冷库 Refrigerated warehouse..... 2

4 果实采收 2

5 包装前处理 3

6 果实包装 3

7 果实贮藏 3

 7.1 贮藏前准备 3

 7.2 果实放置要求 3

 7.3 贮藏管理 3

8 果实运输 3

 8.1 运输工具卫生条件 3

 8.2 运输管理 3

9 废弃物处理 4

10 档案管理 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》和湘柑协[2022]6号《湖南省柑橘协会团体标准管理办法》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。

本文件由新宁县人民政府提出。

本文件由新宁县农业农村局、湖南省柑橘协会归口。

本文件起草单位：湖南农业大学、新宁县特色产业开发服务中心、湖南省新宁县崑山果业有限责任公司、新宁县农业农村局、湖南龙丰果业有限公司、新宁县恒发果业有限公司。

本文件的主要起草人：戴素明、李娜、朱亦赤、谭善凯、陈锡祥、王愈维、邓宇、徐小龙、蒋慧明。

崑山脐橙 贮运技术规程

1 范围

本文件规定了崑山脐橙的果实采收、包装前处理、果实包装、果实贮藏、果实运输、废弃物处理和档案管理的技术要求。

本文件适用于崑山脐橙的贮运。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

NY/T 1189 《柑橘贮藏》

GB 5084 《农田灌溉水质标准》

T/XGJXH 0010-2022 《湘南脐橙 采后商品化处理技术规程》

T/XGJXH 0022-2023 《崑山脐橙 栽培技术规程》

3 术语与定义

以下术语和定义适用于本标准。

3.1

崑山脐橙 Langshan navel orange

崑山脐橙是指种植在东经 110° 18' 至 110° 28'、北纬 26° 15' 至 26° 50' 之间的新宁县生产的脐橙果品；品种以崑丰脐橙、纽荷尔脐橙、卡拉卡拉红肉脐橙、福本脐橙为主，涵盖早、中熟脐橙品种；可溶性固形物 $\geq 11.5\%$ ，具有“橙红、光洁、味浓、芳香、耐贮”等区别于其他产区品质特征的脐橙果品。

3.2

自然通风库 Natural ventilation warehouse

利用通风将冬季自然低温引入库房，维持贮藏果实新鲜度。

3.3

冷库 Refrigerated warehouse

利用制冷加湿设备控制库房内的温度和湿度，维持贮藏果实新鲜度。

4 果实采收

果实采收应符合 T/XGJXH 0022-2023 的规定。

5 包装前处理

处理流程：初选→清洗→消毒→淋洗→沥干→防腐保鲜。处理应符合 T/XGJXH 0010-2022 的规定。

6 果实包装

果实防腐保鲜处理后，尽快将水分晾干，再进行单果薄膜包装。

按照 NY/T 1189 规定要求，选用透明聚乙烯薄膜袋为包装材料，薄膜厚度 0.01mm。包装人员在包装前需要剪平指甲、佩戴口罩并进行手部消毒。在包装过程中，轻拿轻放果实，及时剔除腐烂果。果实装袋后拧紧袋口，袋口朝下放入塑料筐内。

7 果实贮藏

可采用自然通风库或冷库进行贮藏。

7.1 贮藏前准备

在果实放入贮藏库前 2 周左右，需进行库房消毒处理。每 1 立方米库容用硫磺粉 10g 和氯酸钾 1g，点燃熏蒸，密闭 5 天后，库房通过通风至无味再贮藏果实。

7.2 果实放置要求

果实放入贮藏库应放置整齐，每一堆果筐之间不能紧贴，果筐与库房墙壁之间、以及果筐与地面之间至少要留出 10cm 空隙。库房内合理留出走道，用于人员检查果实贮藏情况。果筐堆积高度应低于排气窗口。

7.3 贮藏管理

使用自然通风库应加强通风，促进降温。除在雨天、雾天以及库外气温高于 6℃时关闭通风窗口外，其他时候应日夜打开通风窗。当库内温度高于 6℃且库外温度低于库内温度时，适当机械排风，降低库温。库内相对湿度低于 85%时，地面可洒水增湿。

冷库控制温度 4-6℃，湿度 85-90%。库房定期通风，保持库内新鲜空气，不形成异味。

加强库房内果蝇、老鼠和蟑螂等有害生物的监控与防治。及时清除腐烂果实。

8 果实运输

8.1 运输工具卫生条件

运输果实的工具应清洁、干燥、无毒无害，并有防雨、保温隔热设施，不应与其他果蔬类产品或有腐蚀性、易发霉、发潮、有异味的货物混装进行运输。

8.2 运输管理

运输过程中果垛固定牢固，防止包装变形或垮塌。运输过程中温度低于 0℃时，应及时对果实进行保温处理。远距离运输时，应注意通风换气。长时期冷库贮藏的果实，必须进行冷链运输和冷柜销售。

9 废弃物处理

带有杀菌剂的废水在排放前必须按照有关环保管理条例进行无害化处理，达到 GB 5084 规定的水质要求。挑出的残次果和腐烂果不能随意投放室外，按环保要求统一处理。

10 档案管理

贮运过程记录应建档保存，建档内容包括但不限于生产操作、投入品使用等信息，保存期限三年以上。
