

# T/GBC

## 广西物品编码与标准化促进会团体标准

T/GBC XXXX—2024

### 恭城月柿采后商品化处理技术规范

Technical specification for commercialized treatment of Gongcheng Yueshi  
after harvest

(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。

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施



## 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。

本文件由恭城瑶族自治县莲花镇人民政府提出并宣贯。

本文件由广西物品编码与标准化促进会归口。

本文件起草单位：恭城瑶族自治县莲花镇人民政府、品创计量检测有限公司、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西益谱检测技术有限公司、广西壮族自治区标准技术研究院、广西南宁信雄科技服务有限公司。

本文件主要起草人：。

# 恭城月柿采后商品化处理技术规范

## 1 范围

本文件界定了恭城月柿采后商品化处理技术的相关术语和定义，规定了采收要求、分级与筛选、二氧化碳脱涩、清洗与消毒、去皮与修整、干燥或保鲜处理、包装、运输、质量检验与追溯的内容。

本文件适用于恭城月柿采后商品化处理。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- SN/T 0263 出口商品运输包装聚苯乙烯泡沫箱检验规程
- DB 45/T 1940 恭城鲜柿二氧化碳脱涩处理技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**恭城月柿** Gongcheng Yueshi

在恭城瑶族自治县境内栽培柿树的柿子品种

注：恭城月柿以果实大、色泽鲜艳、肉质细嫩、味道甜美著称；去皮晒成柿饼后，质软、透明，表皮有一层糖析出后形成的白霜，形如一轮明月。

### 3.2

**商品化处理** commercialization processing

恭城月柿从采摘后到上市销售前，进行的一系列包括分级、脱涩、清洗、消毒、去皮、包装等处理过程。

## 4 采收要求

### 4.1 采收时间

根据恭城月柿品种特性和成熟度确定最佳采收时期，宜在果实达到充分成熟且果皮转为橙红色时进行。

### 4.2 采收方法

人工或机械采收。

## 5 分级与筛选

### 5.1 分级标准

见表1。

表1 分级标准

分级项目	一级	二级	三级
大小	果实大小均匀，直径大于9 cm	大小较为一致，直径8 cm~9 cm	通常直径小于8 cm
形状	形状饱满、端正，符合品种特征	形状较为规则，可能有轻微的畸形但不影响整体外观	大小、形状可能不一，可能包含较小或形状不规则的果实
色泽	色泽鲜艳，自然光泽，无斑点或极少有不影响美观的小斑点	色泽良好，允许有少量分布均匀的浅色斑点或轻微的色泽不均	色泽可能较暗淡，有较多的色斑、色差，或部分果实颜色不均匀
有无损伤	表皮光滑无损，无裂痕、虫害、病斑或机械损伤	表面可有微小的擦伤或极小的自然瑕疵，但不应影响果实的食用价值和保藏性	表面可能有明显的擦伤、裂痕、轻微虫害痕迹或病斑，但依旧保证果实内部质量可食用

## 5.2 筛选剔除

去除病虫害果、机械伤果、畸形果及不符合表1的果实。

## 6 二氧化碳脱涩

将筛选剔除后的月柿，装入塑料周转筐中，按照DB45/T 1940的规定，开展二氧化碳脱涩。

## 7 清洗与消毒

### 7.1 清洗

使用清水或配合食品级洗涤剂清洗果实表面污物，水温控制在20℃~30℃。

### 7.2 消毒

采用氯水、过氧化氢等食品级消毒剂进行表面消毒。

## 8 去皮与修整

对于需要去皮的月柿产品，应采用机械或手工方式均匀去皮，同时修整果实形态，去除不良部分。

## 9 干燥或保鲜处理

### 9.1 干燥

适用于制作柿饼等干制品，应在通风良好的环境下自然风干或使用专用干燥设备，控制湿度小于60%，温度小于20℃，防止霉变。

### 9.2 保鲜处理

可采用低温冷藏、气调保鲜等方式。

## 10 包装

### 10.1 材料选择

10.1.1 使用食品级包装材料，保证透气性或密封性。

10.1.2 包装宜选用瓦楞纸箱、泡沫箱、塑料框、复合真空包装袋等。其中：

- 瓦楞纸板应符合 GB/T 6543 的规定；瓦楞纸的两侧开直径 15 mm~20 mm 的通气孔，瓦楞纸箱抗压强度制作及外观应符合 GB 6543 的规定；
- 泡沫箱应符合 SN/T 0263 的规定；
- 塑料筐应符合 GB/T 5737 的规定；
- 复合真空包装袋符合 GB 9683 要求。

## 10.2 标识

10.2.1 包装上应明确标注产品名称、等级、净含量、生产日期、保质期、生产商信息及必要的安全警示语等。

10.2.2 包装应符合 GB/T 191 的规定，运输包装收发货标志应符合 GB/T 6388 的规定。

## 11 运输

11.1 装卸时应轻拿、轻放，防止机械损伤。

11.2 应根据运输距离选择普通运输或者冷藏运输，普通运输应注意防晒、保湿和通风，夏天应注意降温，冬天应注意防冻；冷藏运输的温度宜保持 4℃-15℃。

## 12 质量检验与追溯

12.1 每批次产品应送有资质的第三方进行质量检验，结果应纳入质量追溯体系。

12.2 建立完善的追溯体系，记录从种植到销售的每一个环节，便于问题追踪及质量控制。