

T/GARIRPA

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—XXXX

永福罗汉果贮藏技术规范

Technical specification for storage of Yongfu Luohanguo

（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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广西农业农村产业振兴促进会 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。

本文件由永福县农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西农业农村产业振兴促进会归口。

本文件起草单位：永福县农业农村局、永福县市场监督管理局、广西壮族自治区农业科学院、永福县罗汉果协会。

本文件主要起草人：韦忠训、梁载林、彭斌、黄伟华、郑国龙、王卫平。

永福罗汉果贮藏技术规范

1 范围

本文件规定了永福罗汉果的采收与分级、包装要求、入库前准备、入库与码垛、贮藏、出库、运输等要求。

本文件适用于永福罗汉果（以下简称“罗汉果”）的贮藏。

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

NY/T 694 罗汉果

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 采收与分级

4.1 采收

4.1.1 采收前所有人员应用消毒液清洁双手。

4.1.2 严格遵循农药安全间隔期规定，采收前 7 d~10 d 停止施用化学农药和肥料，采收前 7 d 内停止灌溉。

4.1.3 采收时根据成熟度要求分批采摘。选择晴天或露水干后的上午进行。

4.1.4 采收人员戴手套进行果实采收。采收时，一手轻托果实，另一手使用圆头型采果剪，从果柄靠近藤蔓的一端剪断，轻拿轻放，将果实平稳放入转运框中，避免抛掷、挤压。

4.2 分级

罗汉果分级按NY/T 694的规定执行，分级后轻放于周转箱内，箱内的果实最顶层要低于箱面2 cm~3 cm。

5 包装要求

5.1 使用透气孔纸箱或塑料筐，包装材料应清洁、无毒、无异味，具有良好的透气性和一定的强度。

5.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定，包装上应有清晰的品名、等级、产地、批次和日期等标识。

6 入库前准备

6.1 库房消毒

入库前要对库房、包装容器、工具等进行消毒灭菌并及时进行通风换气。

6.2 预冷

入库前果实应放在阴凉通风处让其自然散热24 h，然后再将果实放在预冷至贮藏温度。

7 入库与码垛

7.1 入库

7.1.1 入库时间

选择早晚温度较低的时间入库。

7.1.2 入库要求

入库时应分期分批，每次入库量不超过库容量的20%~25%，下一批入库需等库温达到贮藏温度后再进行。库内按等级分库、分垛堆码。每次入库后应及时填写货位标签。

7.2 码垛

7.2.1 垛宽为2个筐的宽度，长度与高度随库体空间而定，垛间距为10 cm~15 cm，每两垛间留人行道60 cm。风机前留好通风道。

7.2.2 可采用厚度0.01 mm~0.02 mm的塑料薄膜覆盖在垛的上方，四周与垛底间留有0.10 m~0.15 m的空隙。

8 贮藏

8.1 温度管理

仓库库温应维持相对稳定，维持在10℃~25℃。

8.2 湿度管理

适宜相对湿度为60%~70%。

8.3 通风换气

在保持稳定的温度和相对湿度的条件下，开启通风装置，更换新鲜空气。贮藏的前2个月每周2次，后期每周1次，每次通风时间为2 h~3 h。

8.4 日常监控与记录

8.4.1 采用自动温湿度监控系统，连续记录并设置报警功能。

8.4.2 定期检查果实外观、气味，及时发现并处理有问题的果实。

9 出库

9.1.1 遵循“先进先出”原则。

9.1.2 采用人工搬运或机械搬运，搬运过程中应轻拿轻放，不应使周转筐碰撞、倾倒，不应抛掷、踩踏果实。

10 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不应摔撞，避免受潮和日晒雨淋。