

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 027.3—2019

地理标志产品隆林板栗 第3部分：采后商 品处理技术规程

Product of geographical indications of Longlin chestnut part 3:
Technical code of practice for harvest and postharvest treatment

2019-12-16 发布

2019-12-20 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由隆林各族自治县市场监督管理局提出。

本标准起草单位：隆林各族自治县市场监督管理局、隆林各族自治县林业局、隆林各族自治县农业农村局。

本标准主要起草人：彭明剑、农芒、王思庭、伍晓金、黄永利、黄嘉俊、杨正明。

地理标志产品隆林板栗 第3部分：采后商品化处理技术规程

1 范围

本标准规定了地理标志产品隆林板栗采后商品化处理技术的采后处理、贮藏、运输。
本标准适用于地理标志产品隆林板栗的采后商品化处理。

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。

DB45/T 1911 地理标志产品 隆林板栗

3 采后处理

3.1 挑选分级

3.1.1 挑选去杂

在阴凉通风处，戴上手套，剔除霉变、虫蛀、风干和开裂的果实，同时去除杂质；有条件的可在传送带上进行挑选和去杂。

3.1.2 分级

应符合DB45/T 1911的规定。

3.2 预冷

及时进行预冷，长期贮藏的板栗采用冷风预冷，控制每天入库量为总库容量的15%~20%。

3.3 包装

3.3.1 冷藏和气调贮藏应选用塑料周转箱或木箱包装，箱内应铺垫聚乙烯塑料薄膜。或采用透气网袋包装。

3.3.2 自发气调贮藏选用厚度为0.03 mm~0.04 mm的聚乙烯塑料保鲜袋包装，再将塑料袋码放在木箱或塑料周转箱内。

3.3.3 在板栗充分预冷降温后再装网袋，并在袋内温度稳定后再扎口。

3.4 堆码

堆码方式及堆垛的大小根据实际情况来确定。垛的走向、排列方式与库内空气循环方向一致。垛与垛间、垛与墙壁间留有1 m空隙。用透气网袋作为包装材料时，应采用“品”字型码垛方式，中间留有换气井。靠近蒸发器的板栗，应采取保护措施避免低温伤害。

4 贮藏

4.1 贮藏前准备

贮藏前应对贮藏库进行彻底的清扫和消毒灭菌处理，可选择紫外线消毒方法或30 mg/kg~50 mg/kg的次氯酸钠溶液喷洒消毒。在贮藏前开机使贮藏库库温降至0℃~2℃。

4.2 贮藏方式

冷藏、自发气调贮藏、气调贮藏。

4.3 贮藏条件

4.3.1 温度

板栗从入库至次年1月底前的贮藏温度为0℃±0.5℃，2月份贮藏温度调整为-3℃±0.5℃。

4.3.2 湿度

相对湿度为85%~95%。

4.3.3 气流循环和通风换气

贮藏库内的气流应畅通无阻，在预留的货堆间通风道上不得放置影响气流循环的物品，在贮藏期间应适时对库内气体进行通风换气，宜在夜间或早上外界气温低时进行。

4.4 贮藏期

板栗冷藏可贮藏4个月~6个月，塑料保鲜袋自发气调贮藏可贮藏6个月~8个月，气调贮藏可贮藏8个月~10个月。

5 运输

5.1 运输要求

5.1.1 运输工具清洁、卫生、无异味、无污染，不得与其他有害、有毒、有异味的物品混运。不得与其他果蔬产品混运。

5.1.2 短距离运输可用卡车等运输工具；长距离运输使用有调温、调湿、调气设备的冷藏车、集装箱等工具。

5.1.3 轻搬轻卸，快搬快卸。

5.2 常温运输

常温运输适用于常温贮藏的果实，用篷布或其他覆盖物遮盖，并根据天气情况，采取相应的防热、防冻、防雨措施。常温运输路程应<3 d。

5.3 低温冷链运输

可使用冷藏车、船运输。

中华人民共和国团体标准
地理标志产品隆林板栗
第3部分：采后商品化处理规程
T/GXAS 027.3—2019
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究