

**T/GXAS**

**团 体 标 准**

T/GXAS 092—2020

# 南瓜采收与采后商品化处理技术规程

Technical code of practice of harvest and postharvest treatment for Pumpkin

2020-09-11发布

2020-09-17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。

本标准由广西壮族自治区农业科学院农产品加工所提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工所、广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司、广西标准化协会。

本标准主要起草人：唐杰、李昌宝、辛明、周主贵、李丽、李志春、蓝冬丽、黄林华、谢宏昭、李祥忠、莫耀林、韦立先、黄潇、石昕培。



# 南瓜采收与采后商品化处理技术规程

## 1 范围

本标准规定了南瓜采收与采后商品化处理技术的采收、等级划分、包装、标签、标志、贮藏、运输。本标准适用于南瓜的采收与采后商品化处理。

## 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。

- 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/T 6980 钙塑瓦楞纸箱
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 9685 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- SB/T 10881 南瓜流通规范

## 3 采收

### 3.1 采收期

嫩南瓜在花后10 d~15 d采收，老熟南瓜在花后35 d~60 d采收。

### 3.2 采收要求

宜在晴天上午果实表面无露水进行采收，雨天不宜采收。

### 3.3 采收方法

3.3.1 嫩南瓜采收时，应避免损伤藤叶，保留2 cm~3 cm长的瓜柄。

3.3.2 老熟南瓜采收时，瓜柄连同5 cm~10 cm长的瓜蔓剪下。

## 4 等级划分

应符合SB/T 10881的规定。

## 5 贮藏

### 5.1 贮藏方式

#### 5.1.1 常温贮藏

存放于整洁干净的专用仓库，库内通风良好，在相对湿度80%~85%的室温下贮藏。嫩南瓜贮藏期为2~3个月，老熟南瓜贮藏期3~4个月。

#### 5.1.2 低温贮藏

可存放于干净的贮藏库内，温度为10 °C~13 °C，相对湿度为70%~75%；贮藏期间应使用通风设备定期循环换气。

### 5.2 堆放方式及要求

#### 5.2.1 堆藏

堆码前先在地面铺上稻草、麦秆或细沙，将果实瓜蒂朝里，瓜顶向外，逐个依次堆码，每堆20~25个，高度为5~7个瓜高。装框堆码不应装满，筐口应留有一个瓜的距离。瓜筐堆放宜呈品字形堆码，高度为3~4个筐高。

#### 5.2.2 架藏

宜用木、竹或铁搭成分层贮藏架，贮藏架上铺上稻草、麦秆或细沙，离墙离地，逐个依次堆码。

#### 5.2.3 堆放要求

分品种、等级整齐堆放，并留有通风道；每垛挂牌分类，标明品种、入库日期、数量、质量、检查记录等；堆放时动作要轻，避免伤瓜。

### 5.3 贮藏管理

5.3.1 在库房空气流通的位置设置温、湿度表，每天上午做一次温湿度记录。当温、湿度超过规定范围时应采取应对措施，使其恢复到规定的范围内。

5.3.2 常温贮藏隔天一查，低温贮藏隔周一查，及时清除霉变、腐烂的南瓜。

## 6 包装

### 6.1 包装材料

6.1.1 包装材料应无毒、无污染、强度符合运输要求。

6.1.2 外包装宜按产品大小设计规格，宜选用瓦楞纸箱、塑料筐、塑料编织袋等。瓦楞纸板应符合 GB/T 6543 的规定，瓦楞纸箱抗压强度、制作及外观应符合 GB/T 6543 和 GB/T 6980 的规定。塑料筐应符合 GB/T 5737 的规定。塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的规定。

6.1.3 内包装材料选用聚乙烯薄膜袋，厚度应为 0.01 mm~0.03 mm，卫生指标应符合 GB 9685 的规定。其规格尺寸根据南瓜实际长度而定。

## 6.2 包装箱容量

瓦楞纸箱、塑料筐容量以20kg~30kg为宜，塑料编织袋容量以50kg~70kg为宜，也可根据供需双方约定执行。

## 6.3 包装要求

同一瓦楞纸箱、塑料筐或塑料编织袋内的南瓜产地、品种、等级一致。

## 6.4 包装方法

瓦楞纸箱、塑料筐内应加衬厚度为0.01mm的塑料薄膜，根据纸箱大小摆放整齐，包装量适度。编织袋包装，袋口应扎紧、包装紧实。

## 7 标签、标志

### 7.1 标签

7.1.1 标签内容应标明品名、品种、等级、产地、净重、包装日期及生产者等。在包装箱的相同部位印刷或粘贴标签，标签规范、字迹清晰，容易辨认。

### 7.2 标志

标志应按GB/T 191的规定执行。对取得农产品质量安全、地理标志保护等证书的按有关规定印刷或粘贴防伪标识。运输收发货标志应按GB/T 6388的规定执行。

## 8 贮藏

### 8.1 场地要求

应清洁、卫生、阴凉、通风、干燥，防止雨淋、曝晒，有防虫、防鼠、防火设施，不得与有毒、有害和有异味的物品混贮。

## 9 运输

9.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有害、有毒、有异味的物品混运。

9.2 运输时间≤3 d时，可使用卡车等工具运输，运输过程中用篷布（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。

9.3 应用篷布（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。应轻搬轻卸，快搬快卸。运输时间>3 d时，使用有调温、调湿、调气设备的冷藏车、集装箱运输，车厢内温度控制在10℃~15℃。

中华人民共和国团体标准

南瓜采收与采后商品化处理技术规程

T/GXAS 092—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究

# 团 体 标 准 公 告

2023年第57号（总第182号）

## 关于批准发布 T/GXAS 092—2020《南瓜采收与采后商品化处理技术规程》团体标准第1号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 092—2020《南瓜采收与采后商品化处理技术规程》团体标准第1号修改单，自2023年7月6日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 092—2020《南瓜采收与采后商品化处理技术规程》第1号修改单



附件

**T/GXAS 092—2020《南瓜采收与采后商品化处理技术规程》  
第1号修改单**

规范性引用文件中《GB 9685 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准》修改为《GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》；删除《GB/T 6980 钙塑瓦楞箱》。