

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1018—2025

浦北陈皮仓储技术规范

Technical specification for warehousing of Pubei chenpi

2025 - 06 - 23 发布

2025 - 06 - 29 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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。

本文件由浦北县农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：浦北县农业农村局、浦北县市场监督管理局、浦北县食品药品检验所、浦北县卫生健康局、浦北县工业和信息化局、浦北县陈皮产业发展中心、浦北县开发投资集团有限公司、浦北县陈皮协会、广西供销三冠陈皮有限公司、浦北县柑果源贸易有限公司、广西中皮健康产业有限公司、广西浦北县柑浦堂健康产业有限公司、浦北县金浦龙茶业有限公司、广西金浦龙陈皮科技产业有限公司、浦北柑宝龙陈皮茶业有限公司、浦北老树陈皮科技有限公司、浦北县柑多福茶业有限公司、广西标准化协会。

本文件主要起草人：覃祖添、陈基华、石毓生、韦树美、黄业葵、李美英、陈月明、黎世敏、黄宏业、陈建华、陆妃妃、刘祁云、余晨、张良基、颜传新、高珊珊、钟英海、陆森堂、黄君章、陈能浩、符敬森、何炳彤、李增航、郑玉梅、陈小荣、陈启绿、陈浩、龙仕福、龙达全、符冰冰、莫思文、宁诗文、覃春丽、胡广、颜滨、彭承键、叶茂、韦世君、冯丽丽、陈淑娟。

浦北陈皮仓储技术规范

1 范围

本文件界定了浦北陈皮仓储涉及的术语和定义，规定了浦北陈皮仓储技术的基本要求，以及包装与入库、在库管理、出库的要求，描述了仓储过程信息的追溯方法。

本文件适用于浦北陈皮的仓储。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

DB4507/T 0002 浦北陈皮加工技术规程

T/GXAS 509 浦北陈皮

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浦北柑皮 Pubei ganpi

在钦州市行政区域内栽培的芸香科柑橘属大红柑（茶枝柑）的果皮经晒干或烘干，并在钦州市行政区域内贮存陈化未满足三年的果皮。

3.2

浦北陈皮 Pubei chenpi

在钦州市行政区域内栽培的芸香科柑橘属大红柑（茶枝柑）的果皮经晒干或烘干，并在钦州市行政区域内贮存陈化三年以上（含三年）的浦北柑皮。

[来源：DB4507/T 0002—2023，3.1，有修改]

4 基本要求

4.1 仓库

4.1.1 选址与环境应符合 GB 14881 的规定。

4.1.2 应通风、干燥，阴凉，卫生整洁，无异味，周边无污染源，门窗应闭合严实，避免阳光直射。

4.1.3 应配置有温湿度计、除湿、温控和通风设施。

4.1.4 应设有防火、虫害控制等设施。

4.1.5 建仓材料应无毒、无味和防霉，地面应平坦防滑、无裂缝。

4.2 浦北柑皮与浦北陈皮

浦北柑皮加工应符合DB4507/T 0002的规定；浦北陈皮应符合T/GXAS 509的规定。

4.3 人员

仓储人员应经仓储专业培训，考核合格后方可上岗。人员健康管理及卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 包装与入库

5.1 包装

应选择符合食品安全要求的、透气性好、无异味和无污染的包装物。

5.2 入库

5.2.1 入库前应对仓库进行清洁，用清水和无异味的洗涤剂进行清洗干净，并用紫外线或臭氧等措施进行消毒或灭虫，通风干燥后，浦北柑皮与浦北陈皮方可入库。清水应符合 GB 5749 的规定，洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定。

5.2.2 浦北柑皮入库前应剔除感染虫卵、虫蛀和发霉的部分，并用紫外线或臭氧等措施进行消毒或灭虫。

5.2.3 应根据不同的包装材料和包装方式选择不同的堆码方式。

5.2.4 垛底放置防潮垫且垛底应距地面 ≥ 15 cm，离墙 ≥ 50 cm，与仓库顶部距离 ≥ 30 cm。不同批次的堆垛间距应 ≥ 10 cm。

5.2.5 浦北柑皮与浦北陈皮应分类、分批次进行堆放并做好标识。相同年份的浦北柑皮或浦北陈皮宜存放同一仓库。

6 在库管理

6.1 在库检查

6.1.1 检查时间

每天应检查仓库内温度、相对湿度和通风情况。每季度应检查1次浦北柑皮或浦北陈皮质量变化情况，在高温、多雨的4~9月，每月检查应 ≥ 2 次。

6.1.2 检查项目

6.1.2.1 检查仓库内的温度、相对湿度、通风情况。

6.1.2.2 检测浦北柑皮或浦北陈皮的含水率，探测货垛的底层和表层的浦北柑皮或浦北陈皮含水率变化程度。

6.1.2.3 检查浦北柑皮或浦北陈皮是否有虫蛀、霉变等情况。

6.1.2.4 检查包装件是否有霉味、串味、污染及其他感官质量问题。

6.1.2.5 宜使用具有探测探头的温度测量仪探测货垛里层有无发热现象，垛内温度不应高于当时库内气温。

6.2 温度控制

若库内温度 > 35 $^{\circ}\text{C}$ ，智能仓自动开启温控设备进行降温，人工仓开启抽风设备进行通风散热。对高温天气经晾晒入库的浦北柑皮或浦北陈皮包装件应经散热冷却处理后，再入库堆码。

6.3 湿度控制

若库内相对湿度 $> 65\%$ ，智能仓自动开启除湿设备进行除湿，人工仓开启除湿设备，调节仓库内相对湿度达到安全贮存范围。仓库内每100 m^2 应至少配备1个温湿度计。

6.4 虫害选择

选择物理或生物方法进行，宜选择以下方法进行防控害虫：

——生物制剂：使用无毒、无残留、无异味的生物制剂等无毒无害工艺进行，生物制剂应按照使用说明书注明的方法配制；

——烟熏：人工仓烟熏宜使用干燥稻草进行，以仓库内空间充满浓烟且见有浓烟冒出为度。每年宜在天气潮湿或梅雨季节烟熏1次~2次，每次烟熏2 h~4 h。

6.5 通风

应做好库内的通风措施，对库内应定期通风换气。换气时，宜使用空气过滤器对空气进行过滤，按以下方法进行：

- 智能仓：设定仓库内总挥发性有机化合物（TVOC）浓度 $>0.60\text{ mg/m}^3$ 、细颗粒物（ $\text{PM}_{2.5}$ ） $>0.05\text{ mg/m}^3$ 时，自动开启新风系统进行通风换气。
- 人工仓：1年以下的浦北柑皮通风换气（1次~2次）/月；1年至2年的浦北柑皮通风换气（3次~6次）/年；2年至3年的浦北柑皮通风换气（3次~4次）/年；浦北陈皮1年通风换气 ≥ 1 次。通风换气宜避开春季及潮湿天气。

6.6 翻推

人工仓中储存的浦北柑皮或浦北陈皮宜1年翻堆1次~2次。翻堆宜在高温、高湿季节结束后的干燥、凉爽天气进行。智能仓不翻堆。

6.7 移库

将未能及时出库的浦北柑皮或浦北陈皮移库集中储存，同类、同批次的浦北柑皮或浦北陈皮宜存放同一仓库。

6.8 安全防范

- 6.8.1 仓库应设有防火、防涝和防盗等措施。
- 6.8.2 浦北柑皮或浦北陈皮应专库储存，不应与其它的物品混存。
- 6.8.3 应对有异味或受潮、霉变和虫蛀的浦北柑皮或浦北陈皮及时挑除；有异味或受潮、虫蛀的浦北柑皮或浦北陈皮宜充入惰性气体或者干热处理，之后单独贮存，不应与正常的浦北柑皮或浦北陈皮同库混存。
- 6.8.4 装卸搬运工具应干燥、无异味、无毒害和无污染。
- 6.8.5 仓储人员应定期巡查并做好温湿度、安全和卫生等方面记录。

7 出库

应符合DB4507/T 0002的规定。

8 档案管理

应建立储存各环节的档案，记录内容包括但不限于入库时间、数量、在库管理作业信息、出库日期和经办人等，档案妥善保存至该产品出库后2年。

参 考 文 献

- [1] T/CAI 014—2022 新会陈皮干仓仓储管理规范
-

中华人民共和国团体标准

浦北陈皮仓储技术规范

T/GXAS 1018—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究