

DB4409

茂名市地方标准

DB 4409/T 33—2023

化橘红干果仓储规范

Specification for storage of Citri Grandis Exocarpium dried fruit

地方标准信息服务平台

2023-11-20 发布

2023-12-01 实施

茂名市市场监督管理局 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。

本文件由化州市电子商务协会提出。

本文件由茂名市农业农村局归口。

本文件起草单位：化州市电子商务协会、广东省农业技术推广中心、化州市橘联电子商务有限公司、化州市香橘农业发展有限公司。

本文件主要起草人：干成、黄启锋、郑凯仁、李保国、李海波。

地方标准信息服务平台

化橘红干果仓储规范

1 范围

本文件规定了化橘红干果仓储的术语和定义、仓库选址、仓储要求、仓储管理、安全防范管理、入库检查、入库管理、贮存和养护管理、出库管理、溯源管理。

本文件适用于化橘红干果的仓储。

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。

SB/T 11095-2014 中药材仓库技术规范

DB4409/T 06 地理标志产品 化橘红

3 术语和定义

DB4409/T 06界定的术语和定义适用于本文件。

4 仓库选址

化橘红干果仓库应综合考量化橘红产地、仓库定位等因素,选择交通便利、地址条件良好、汛洪等自然灾害少发的地区,应有较强的中转、装卸、调运能力。仓库应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源20 m以上,并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其它扩散性污染源的影响范围之外。

5 仓库要求

5.1 仓库条件

仓库应防潮、避光、隔热、防污染、通风、干燥,符合食品卫生要求。应专库专用,不得混装其它货物。

5.2 仓库分区

库内宜根据实际需要设置待验区、收货(验收)区、储存区、发货区、退货区、不合格品区、包装物料区、工具设备区等。

5.3 仓库设施

库内应有照明、通风换气、抽湿、安防和环境检测的设备,以及托盘、垫板、货架等与地面有效隔离的设施。

6 仓储管理

- 6.1 入仓前先对仓库进行检查，做好清洁、无害化杀虫和消毒处理工作。
- 6.2 化橘红干果应根据 SB/T 11095 选择相应的仓库类型进行储存，不得与其它商品混存。
- 6.3 仓库应具备验收入库、堆码管理、在库管理、出库发货等服务功能。
- 6.4 仓库应具有相应的消防安全管理规定。
- 6.5 仓库应配备培训合格的仓储管理的专业技术人员。
- 6.6 仓库应建立仓库管理等相应的管理文件与记录。
- 6.7 贮存过程中应对化橘红干果的包装、含水量进行控制。在阴雨天气，仓库外面高湿、高温的情况下，应减少进货、取货次数，仓库的门窗应封闭，保持仓库阴凉、干燥的环境。

7 安全防范管理

- 7.1 仓库应健全的消防安全管理制度、防范措施及应急预案。
- 7.2 仓库内遵守禁烟规则，设置明显的警示标志。
- 7.3 仓库应有消防负责人，负责仓库防火安全管理工作。
- 7.4 仓库储存、装卸、电器、火源、消防设施和器材等管理应见《仓库防火安全管理规则》（中华人民共和国公安部令第6号）的规定。
- 7.5 仓库内各种用电线路和用电设备无老化、缺乏检修等现象，配电设备的容量应与仓库内用电机械设备的符合相匹配，仓库内无架空配电线路。
- 7.6 仓库内各种用电设备应有明确的操作规程。

8 入库检查

8.1 外观检查

入库的化橘红干果应符合表1的要求。

表 1 外观检查要求

项 目	要 求
色泽	果皮表面黄绿色或青褐色。
形态	表面密布茸毛，有小油室。
气味、滋味	气味芳香，味苦、微辛。

8.2 质量检测

理化指标：干燥失重≤13%。

9 入库管理

9.1 包装

化橘红干果的包装应符合以下要求：

- a) 陈化贮存用包装物选择与处理应选用干燥、清洁、透气性好、无毒、无异味、无污染、耐腐蚀和不影响产品质量、符合食品卫生要求的材料包装；
- b) 包装材料使用前先进行清洁、无害化杀虫、消毒和除异处理，确保无虫病源、异物、异味；
- c) 包装材料堆放应分区分堆及离地、离墙、离顶存放。

9.2 入库

化橘红干果入库应遵守以下步骤：

- a) **入库检验：**入库前应由生产单位技术检验部门按产品质量标准验收，合格后方可入库。入库的化橘红包装件应完整，无破损、无水湿、无污染、无异味；
- b) **堆放：**应分区、分堆及离地、离墙、离顶存放；
- c) **记录：**做好入库登记，并把相关信息录入仓储管理系统。

10 贮存与养护管理

10.1 防虫防霉

化橘红干果防虫防霉应遵守以下要求：

- a) 适时抽查水分、外观，及时发现和处理霉变、虫蛀；
- b) 不使用有毒有害化学杀虫剂，采用物理或生物防虫方法，或通过使用无毒、无残留、无残味的生物制剂等无毒无害工艺进行防虫。

10.2 在库人工检查

10.2.1 检查时间

每季度要检查一次化橘红干果质量变化情况，高温、多雨、回南天季节每周检查一次。

10.2.2 检查项目

检查项目应包括：

- a) 检测仓库内的温湿度计、通风、温控和湿控等设备情况，保障能正常工作；
- b) 探测货垛里层有无发热现象，垛内温度不得高于当时库内气温；探测货垛的底层和表层水分含量变化程度；
- c) 检测化橘红干果的含水量变化程度；
- d) 检查包装件是否有霉味、串味、污染及其它感官质量问题；
- e) 检查产品的出厂日期和储藏时间。

10.3 温湿度及卫生管理

10.3.1 控温

通过检查严格控制调节库内温度不超过30℃。当超过安全贮存范围时，应启动通风或空调设备使库内温度在要求范围内。

10.3.2 控湿

应通过以下措施进行控湿：

- a) 通过检查严格控制调节库内湿度不超过65%，控制化橘红干果水分不高于13%，超过安全贮存范围的化橘红干果水分时应根据实际情况进行调整湿度，如开抽湿设备及烘干，调整仓库湿度到安全范围；
- b) 化橘红干果储藏环境，必须采取仓库密封，库内除潮相结合的技术措施。受潮严重的化橘红干果应及时干燥，干燥冷却后，更换包装，方能入库堆码。仓库内每100 m²最少配备1个温湿度计。

10.3.3 卫生管理

仓库卫生应遵守以下要求：

- a) 应按要求、按时清扫仓库，保持仓库内地面整洁，门窗、玻璃、墙面、货架、货柜清洁；保持库区周围环境卫生整洁、无积水、无杂物、无污染源；
- b) 仓库应尽量保持干燥，如有污渍应及时清洁；
- c) 仓库内不得吸烟，不得吃食品，不得存放私人杂物，工作人员要保持个人卫生，穿着清洁。

11 出库管理

11.1 核对产品出库单据信息，发现出库单据信息与库存不符时，应与相关方协调处理。不得无单据、错误单据、顶替出库。

11.2 应按先进先出的原则进行出库，或按出库单据指定的批次出库，保证出库的产品重量与单据相符。

11.3 在出库过程中，若发现化橘红干果发生霉变、水湿或受潮、虫害等情况应停止出库，并与相关方通报沟通实际情况。

11.4 出库时，应实行双人复核，出库人员与提货人员应按出库单据信息进行实货交接。

12 溯源管理

仓库应加入相关的溯源系统，成为溯源体系的一环节，可与上游化橘红种植和烘干企业溯源对接，为下游销售和加工生产提供溯源码，作为化橘红年份的证明。

参 考 文 献

- [1] 《仓库防火安全管理规则》（中华人民共和国公安部令第6号）
-

地方标准信息服务平台