ICS 67.060
CCS B 22

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB XX/T×××—××××

甜玉米采后处理技术规程

Technical regulations of sweet corn postharvest handling

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（报批稿）

（本稿完成日期：2023 年 1 月）

××××-××-××发布 ××××-××-××实施

辽宁省市场监督管理局 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。

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。

本文件由辽宁省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：沈阳农业大学、沈阳市农业综合行政执法队、国检集团辽宁奉天检测技术有限公司。

本文件主要起草人：周倩、李美琳、朱敏、李斌、周鑫、阮燕晔、冯颖、司旭、纪淑娟、魏宝东、程顺昌、宋诗月、林诚隆、赵瑛博、蒋东华、谭海龙、马冠群。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅（沈阳市和平区太原北街2号），联系电话：024-23447862。

文件起草单位通讯地址：沈阳农业大学（沈阳市东陵路120号），联系电话：024-88487135；沈阳市农业综合行政执法队（辽宁省沈阳市和平区中山路229号），联系电话：024-24183992；国检集团辽宁奉天检测技术有限公司（沈阳市铁西区开发二十三号路20-2号），联系电话：024-86916666。

甜玉米采后处理技术规程

1 范围

本文件规定了甜玉米的采收、采后处理和贮藏运输技术的基本要求与参数。

本文件适用于甜玉米的采后处理。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8868 蔬菜塑料周转箱

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范

DB21/T 3185 贮藏库二氧化氯消毒操作技术规程

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 采收与质量要求

4.1 采收

4.1.1 采收时间

授粉后 20 d~23 d（乳熟期）为适宜采收期。加工用甜玉米可提前 1 d～2 d 采收，鲜食用甜玉米可延迟 1 d～2 d。

4.1.2 采收方法

采收甜玉米果穗时勿抛掷、碰撞挤压，采收时应连苞叶一起采收，随后剥去外侧苞叶，保留 2 层～3 层内侧苞叶，防暴晒防霉变，宜摊放在阴凉通风处，防止堆放发热。

4.1.3 采收注意事项

在适宜采收期的早晚时间段，气温较低时采收，并尽快加工、上市。采收期根据气温条件，气温高时早些，气温低时收获期适当推迟，避免烈日、雨天、雾天或雨后以及有露水时采收。

4.2 质量要求

采收时果穗花丝变深褐色，籽粒饱满、色泽鲜亮，压挤时呈乳浆，根据甜玉米不同成熟时期，适时分批采收。质量安全要求应符合GB 2762和GB 2763的规定。甜玉米可溶性糖含量不低于8%。

5 采后处理

5.1 分级

剔除病虫害、畸形和腐烂的果穗，根据外观品质等级分类贮存。

5.2 预冷

宜采用冷库和冰水预冷方式。预冷时间应以甜玉米芯中间温度降至10℃以下为宜。

5.3 包装

5.3.1 包装要求

外包装宜牢固、清洁、无异味、无毒、便于装运；瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定，塑料周转箱符合GB/T 8868的规定。如采用内包装宜选用聚乙烯薄膜袋，卫生指标应符合GB 4806.7的规定。

5.3.2 包装方法

5.3.2.1 普通包装

纸箱要求内外涂防潮油，瓦楞钙塑箱打孔，箱子对侧面各开 8 个长 20 ㎜，宽 15 ㎜的椭圆形透气孔。

5.3.2.2 真空包装

抽真空 5s~220s，真空度应达到 1.033kg/cm^2。

5.3.3 包装标识

分批、分品种码垛堆放，箱体堆码整齐，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。

6 贮藏与运输

6.1 贮前准备

贮藏前对冷库进行清洗消毒，库房消毒方法按照 DB21/T 3185 规定执行，消毒处理后应及时进行通风换气。

6.2 入库与码垛

入库前，应提前开机将库房温度降至2℃～3℃。分批入库，贮存在清洁、避光、低温、干燥及无鼠害、毒害、虫害的成品库房中，不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性物品混合存放。库内堆码方式按照GB/T 29372的规定执行

6.3 贮藏期管理

贮藏过程中定期观测冷库贮藏温度和湿度，库内温度变化应控制在5℃~10℃，空气相对湿度保持在85%～95%。注意通风换气，适时适度更新新鲜空气。贮藏期间应定期抽样，检查甜玉米果实有无冷害、失水和腐烂等情况的发生，及时处理。

6.4 贮藏期限

贮存温度在 10℃以下，空气相对湿度保持在 85%～95%，存放时间 1d～2d；0℃时，可存放 3d～4d。加工用的鲜玉米，应在采收后 6h 内完成保鲜处理，12h内完成加工处理。

6.5 出库

出库时甜玉米应基本保持其固有的新鲜度，无品质劣变现象。出库登记完毕后，将立刻启动包装运输或销售。

6.6 运输

6.6.1 运输方式

按 GB/T 24616 规定执行。采用冷藏车运输，控制温度在4 ℃。

6.6.2 运输要求

装运时，轻拿轻放，运输时，码垛稳固。运输车需清洁、无毒、无污染、无异味，便于通风，不应与有异味、有毒、有害物质一同运输，注意防止雨淋、防风、防晒；运输行车平稳，减少颠簸和剧烈震荡。

7 记录

7.1 贮藏记录

记录甜玉米产地、批次、库房消毒、入贮时间、出库时间，定时记录贮藏温度、湿度。贮藏记录保存二年。

7.2 生产记录

详细记录甜玉米的品种、产地、规格、等级、数量、产品流向、运输时间、温湿度参数等相关数据，并保留相应的单据，做到产品、标签、单据相符。