广东省蔬菜产业协会团体标准
《珍珠马蹄全产业链标准体系 生鲜珍珠马蹄贮运保鲜技术规程》编制说明

一、工作简况，包括任务来源、主要工作过程、主要起草人及其所做的工作等。

（一）任务来源

珍珠马蹄是阳江市海陵镇的特有农业品种，其状小如珍珠，软糯香口，深受大众喜爱，经济效益高，但长期以来由于品种不纯等原因制约了发展，种植范围局限于几个村，面积不够 20 亩。2007 年，利用台风“帕布”带来的丰沛降水，海陵镇农民抢种珍珠马蹄，使其遍地开花，种植范围已经扩大到全镇 19 个村，种植面积超过 4000 亩。

生鲜珍珠马蹄贮运保鲜技术报道较少，且现有的保鲜技术不够规范。该标准的制定可为生鲜珍珠马蹄产品质量安全提供技术保障，满足消费者对高品质食材的要求，同时也能降低损耗减少环境污染，具有巨大的经济效益和社会效益。

（二）主要工作过程

1、标准预研阶段

2022 年 6 月，田中宝蔬菜种植农民专业合作社组建项目组开展生鲜珍珠马蹄贮运保鲜技术规程的预研工作。

2、标准立项

在标准预研的基础上，2022 年 10 月协会按照《广东省蔬菜产业协会团体标准管理办法（试行）》的标准制定程序进行立项，并正式成立标准起草组，确定标准名称为《珍珠马蹄全产业链标准体系 生鲜珍珠马蹄贮运保鲜技术规程》。

3、征求意见稿的形成

2023 年 9 月通过对预研阶段收集的政策资料、标准化资料、专业文献、实地调研等资料进行整理、研究形成标准的征求意见稿。

4、送审稿的形成

起草组通过召集大专院校、研究机构及企业对标准结构和标准主要内容进行征求意见，将反馈意见汇总、修改与完善，形成了标准送审稿。

（三）主要起草人及其所做的工作等

起草单位：广东壹牛农业生态科技有限公司

协作单位：广东省蔬菜产业协会、田中宝蔬菜种植农民专业合作社、广东省农业科学院蔬菜研究所、广东省农业科学植物保护研究所。

标准主要起草人

1	余凌霄	女	董事长兼总经理	广东壹牛农业生态科技有限公司	项目总负责人
2	杨文	女	副会长	广东省蔬菜产业协会	调研及收集材料
3	敖卓添	男	执行董事	广东壹牛农业生态科技有限公司	调研及收集材料
4	余国欢	男	/	广东省蔬菜产业协会	编制及修改完善
5	郑秋雁	女	/	广东省蔬菜产业协会	编制及修改完善
6	杨丽琴	女	/	广东省蔬菜产业协会	编制及修改完善
7	黄少华	男	研究员	广东省农业科学院植物保护研究所	调研及收集材料
8	郭巨先	女	研究员	广东省农业科学院蔬菜研究所	调研及收集材料

二、标准编写原则和确定团体标准主要内容（如技术指标、参数、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据）。

（一）标准编写原则

标准的编写要依据绿色蔬菜产业发展的需求，吸纳科学技术创新研究成果，并经实践检验成熟适用，还应遵循下列原则:

1、遵守国家有关法律、法规，符合国家有关产业政策。

2、有利于推进蔬菜产业绿色发展，有利于采用和推广新技术、新产业、新业态和新模式，有利于推动农产品质量安全及环境友好型生产。

3、与现行有关国家标准、行业标准和地方标准保持协调，技术要求不低于国家强制性标准，鼓励制定高于国家标准、行业标准或地方标准的相关技术要求，鼓励制定具有国际先进水平的团体标准。

4、广泛吸收国内外在生鲜珍珠马蹄贮运保鲜技术方面的经验。

5、遵循科学、自愿、公开、透明、公正和协商一致以及满足行业发展需要的原则。

（二）团体标准主要内容的论据

标准制定在查阅相关文献和标准的基础上，综合考虑，提出了生鲜珍珠马蹄贮运保鲜技术规程团体标准的主要内容。

1、本文件规定了海陵珍珠马蹄的采收、产品质量、预冷、包装、冷藏、出库、运输、销售、质量管理、生产档 案管理等，适用于生鲜珍珠马蹄的贮运保鲜。

2、规范性引用文件为生鲜珍珠马蹄贮运保鲜技术提供理论依据，对珍珠马蹄采收时间与标准、产品质量、采后预冷、包装、冷藏、出库、运输、销售、质量管理、生产档案管理等都做了说明和要求。

3、生鲜珍珠马蹄的采后贮运保鲜各个环节都做了详细的说明。

三、标准主要条文或技术内容的依据；专利情况说明；修订标准应说明新旧标准水平的对比情况。

制定标准的主要条文或技术内容依据：

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 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

DB 4402/T 地理标志产品 北乡马蹄

T/GXPP 芳林马蹄产品

T/HPTC 地理标志证明商标 黄陂马蹄

本文件不涉及专利及知识产权问题。

四、主要试验或验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果及试行结果。

1、主要试验或验证分析

项目组多年来针对珍珠马蹄采后腐烂、损坏等问题，系统地研究了采摘后至预冷时间间隔、真空预冷、模拟电商包装，对珍珠马蹄贮藏品质的影响。取得了以下成果：

2、预期的经济效果及试行结果

以绿色保鲜技术为指导，严格控制珍珠马蹄采后贮运保鲜整个生产过程中的各个环节，采用预冷、包装等物理保鲜技术，减少化学防腐剂等的使用。从源头减少农业生产产生的污染，保障农产品的质量安全，降低珍珠马蹄采后损耗，提高经济效益和社会效益，为珍珠马蹄行业的转型升级提供保障。该标准试行后，将为全国生鲜珍珠马蹄贮运保鲜提供技术指导，有利于提高蔬菜产品质量安全。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系。

本标准符合国家、行业相关标准的规定，能与现行有关的法律法规和国家、行业标准相衔接，与国家、行业相关强制性标准无冲突。

六、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况。

本标准未采用国外标准。

七、重大分歧或难点的处理经过和依据。

本标准在征求意见过程中，向行业内管理者、研究机构专家、高校学者进行了广泛的意见征求，在反馈的意见中未出现重大分歧意见。

八、其他应说明的事项。

无。

《珍珠马蹄全产业链标准体系 生鲜珍珠马蹄贮运保鲜技术规程》

团体标准起草组

二零二三年九月