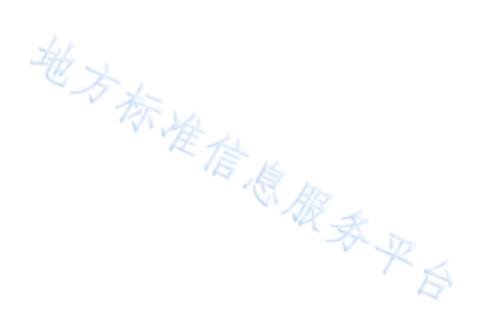
DB61

陕 西 省 地 方 标 准

DB 61/T 1708—2023

米脂小米原粮及制成品仓储运输技术规范

Technical specification for storage and transportation of rice and millet raw grains and finished products



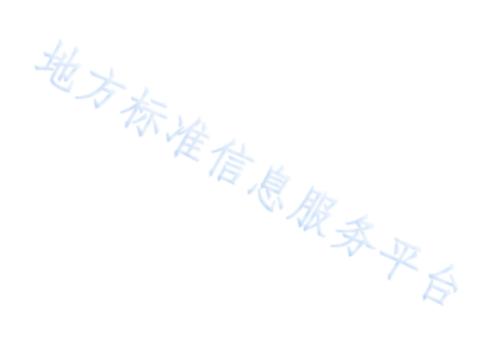
2023 - 08 - 28 发布

2023 - 09 - 28 实施

地方标准信息根本平台

目 次

前	言	II
1	范围	1
	 规范性引用文件	
	术语和定义	
	入仓质量要求	
	仓储	
	运输	
	录 A (规范性)	



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。

请注意本文件有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。

本文件由陕西省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位:米脂县农业农村综合技术推广站、西北农林科技大学、米脂县植保植检站、米脂县小米产业发展中心、榆林市农业科学研究院、榆林市农业技术服务中心、米脂县农产品质量安全检验检测中心。

本文件主要起草人: 任树岗、冯佰利、王孟、巩玉峰、任美丽、郭炳艳、高小丽、高金锋、井苗、陈婷婷、李涛、冯伟、粱鸡保、常艳丽、李霞、祁华、高林广、汪鹤翔、冯蕾蕾、王嘉明、李瑞、王迁、崔丹彤、王睿。

本文件由米脂县农业农村综合技术推广站负责解释。

本文件首次发布。

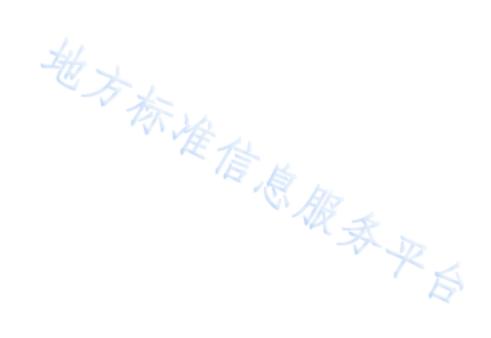
联系信息如下:

单位: 米脂县农业农村综合技术推广站

电话: 0912-6225006

地址: 陕西省榆林市米脂县银河东路1号

邮编: 718199



米脂小米原粮及制成品仓储运输技术规范

1 范围

本文件规定了米脂小米仓储运输入仓质量要求、仓储、运输的要求。本文件适用于米脂小米的原粮及制成品的仓储、运输。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 11766 小米

GB/T 29402.1 谷物和豆类储存 第1部分: 谷物储存的一般建议

GB/T 29402.2 谷物和豆类储存 第2部分:实用建议

GB/T 29402.3 谷物和豆类储存 第3部分:有害生物的控制

GB/T 29890 粮油储藏技术规范

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 入仓质量要求

- 4.1 入仓小米质量应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.2 入仓小米采样方法应按 GB/T 5491 的规定执行。
- 4.3 入仓小米水分测定方法应按 GB 5009.3 的规定执行。入仓小米温度、相对湿度以及害虫密度检测方法按 GB/T 29890 的规定执行。

5 仓储

5.1 仓库建设

- 5.1.1 仓库应远离污染源、危险源 500 m 以上, 避开行洪和低洼水患地区。
- 5.1.2 仓库围护结构应能够安全承载粮堆及环境的动、静荷载。

DB61/T 1708-2023

5.1.3 仓库的其他建设要求应符合 GB/T 29402.2 的规定。

5.2 仓储设施

仓储建筑设施良好,不漏雨、阳光不直射,具有防虫、防鼠、防火、防盗、防污染设施,同时应配 置安全警示标识及温、湿度控制设备。

5.3 仓储管理

- 5.3.1 应储存在清洁、干燥、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内,远离有毒有害或含水量较高的物质。
- 5.3.2 应建立完善的仓储管理制度,定期进行清洁、清理。

5.4 仓储条件

仓储条件应符合GB/T 29402.1的规定,仓储要求见附录A。

5.5 堆放

- 5.5.1 原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质和规格的不同分设贮存场所,分区域码放,具有明显的仓储标识和通道。
- 5.5.2 谷子、小米堆放时,垫板与地面间距离应不小于 10 cm,堆垛应离四周墙壁 50 cm 以上,堆垛与堆垛之间应保留 50 cm 以上通道。
- 5.5.3 散堆谷子应符合 GB/T 29402.2 的规定。

5.6 包装材料

应符合GB/T 8946和NY/T 658的规定。

5.7 的控制

应符合GB/T 29402.3的规定。

5.8 出入库

- 5.8.1 应遵循先进先出的原则。
- 5.8.2 真空包装小米应在库内存放 4 h 未破损漏气方可发货。
- 5.8.3 每季度检查谷子及小米仓储质量和卫生状况,及时清除变质或超过保存期的谷子及小米。

5.9 记录

- 5.9.1 记录搬运设备、贮藏设施和容器的使用情况。
- 5.9.2 记载出入库产品的名称、种类、等级、批次、数量、质量、包装情况、运输方式,并保存相应的记录。

6 运输

6.1 运输工具

- 6.1.1 运输工具应符合 NY/T 1056 的规定,运输工具的铺垫层、遮盖物等应清洁、无毒、无害。
- 6.1.2 使用专用运输工具,并在装载产品前应对其进行清洁。

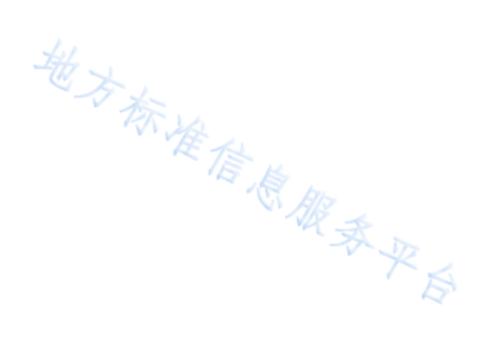
6.1.3 运输车辆(箱)底板平整,车体应有防雨、防污染设施。

6.2 运输管理

- 6.2.1 装运前对产品进行检查核验,在产品、标签与单据三者相符情况下按产品订单进行装货。
- 6.2.2 在运输、装卸过程中,不得损毁外包装及产品标签。

6.3 运输要求

- 6.3.1 运输过程应避光、防尘、防潮、防雨。
- 6.3.2 运输过程应尽量保证温度和湿度在适宜的范围内较小波动。



附 录 A (规范性) 仓储技术要求

A. 1 仓储技术要求见表A. 1

表 A. 1 仓储技术条件

产品名称	仓储温度(℃)	仓储相对湿度(%)	产品温度(℃)	产品水分(%)
谷子	-20~25	≤50	≤25 °C	≤13
小米	-20~20	≤40	≤25 °C	≤13

地方标准信息根据平成