

枣产业建设规范 第6部分：鲜食枣贮藏技术规程

The Specification of Jujube Industry Construction Part 6: Storage practice for fresh eating jujube

地方标准信息服务平台

2019 - 01 - 29 发布

2019 - 03 - 01 实施

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 采收与质量要求.....	1
3.1 采收.....	1
3.2 质量要求.....	1
4 贮藏前准备、采后处理与入库.....	1
4.1 库房准备.....	1
4.2 挑选、清洗.....	1
4.2.1 挑选、分级.....	1
4.2.2 清洗、消毒.....	2
4.3 预冷、入库.....	2
4.4 堆码.....	2
5 贮藏条件与方式.....	2
5.1 贮藏条件.....	2
5.1.1 温度.....	2
5.1.2 湿度.....	2
5.1.3 气体成分.....	2
5.2 贮藏方式.....	2
6 贮藏管理.....	2
7 贮藏期限.....	2
8 出库、包装与运输.....	2
8.1 出库.....	3
8.2 分选和包装.....	3
8.3 运输.....	3

前 言

DB37/T 3510《枣产业建设规范》分为六个部分：

- 第1部分：术语和定义；
- 第2部分：枣育苗技术规程；
- 第3部分：枣丰产栽培技术规程；
- 第4部分：枣树低产园改造技术规程；
- 第5部分：枣病虫害防控技术规程；
- 第6部分：鲜食枣贮藏技术规程。

本部分为DB37/T 3510的第6部分。

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本部分由山东省自然资源厅提出并监督实施。

本部分由山东省林业标准化技术委员会归口。

本部分起草单位：山东省林业科学研究院。

本部分主要起草人：王翠香、孙超、韩传明、田敬义、侯立群、谭淑玲、孟晓烨、杜振宇、王清海、刘桂民、杨庆山、舒秀阁、任飞、徐臣善、张兰英、王静。

地方标准信息服务平台