

DB 3707

潍坊市地方标准

DB3707/T XXX—2025

玉米秸秆与菊芋秸秆混合裹包贮存技术规程

Code of practice for mixed bale silage of corn straw and Jerusalem artichoke straw

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

潍坊市市场监督管理局 发布

目 次

前言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 混合裹包贮存程序	2
5 贮前准备	3
5.1 设备	3
5.2 物料	3
6 原料加工	3
6.1 原料收获	3
6.2 粉碎	3
6.3 水分调整	3
6.4 混匀	3
7 打捆裹包	4
7.1 打捆	4
7.2 裹包	4
8 存放管理	4
8.1 堆放	4
8.2 贮存场地	4
8.3 定期检查	4
8.4 积水处理	4
9 感官分级	4
10 档案记录	4

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。

本文件由潍坊市农业农村局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：潍坊市农业科学院、潍坊市农业农村局、山东晟华检测技术有限公司、潍坊市寒亭区畜牧业发展中心、潍坊尚禾生物科技有限公司。

本文件主要起草人：李禹涛、吴媛媛、王治家、杨晨、王新华、郎文培、张春平、王爱苹、王乃健、石光永。

DB3707潍坊市地方标准报批公示

玉米秸秆与菊芋秸秆混合裹包贮存技术规程

1 范围

本文件确立了玉米秸秆与菊芋秸秆混合裹包贮存程序，规定了贮前准备、原料加工、打捆裹包、存放管理、感官分级等阶段的操作指示，以及上述阶段之间的转化条件，描述了基于档案记录的追溯方法。

本文件适用于玉米秸秆与菊芋秸秆混合裹包贮存。

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 13078 饲料卫生标准

GB/T 13519 包装用聚乙烯热收缩薄膜

NY/T 1444 微生物饲料添加剂技术通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

混合裹包贮存 *mixsd bale silage*

将两种或两种以上秸秆原料经粉碎、混合、添加添加剂、打捆及裹包后，在密封条件下完成乳酸菌发酵的过程。

4 混合裹包贮存程序

混合裹包贮存程序包括贮前准备、原料加工、打捆裹包、存放管理、感官分级 5 个阶段，程序流程图如图 1 所示。

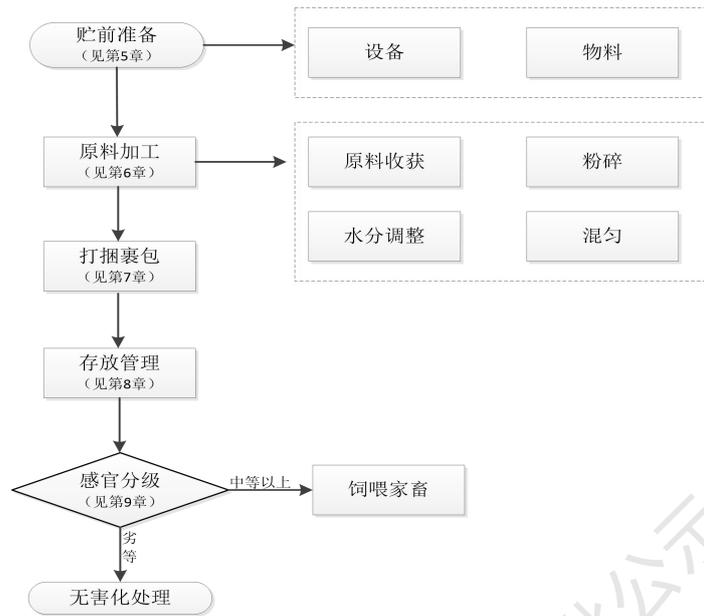


图 1 混合裹包贮存流程图

5 贮前准备

5.1 设备

检修打捆裹包及转运相关辅助设备，确保运行良好。

5.2 物料

准备加工、贮存必需的材料，如乳酸菌添加剂、聚乙烯热收缩薄膜等。乳酸菌添加剂应符合NY/T 1444的要求，聚乙烯热收缩薄膜应符合GB/T 13519的要求。

6 原料加工

6.1 原料收获

6.1.1 收获时间为每年9月底，玉米处于蜡熟期、菊芋花1/3凋萎时刈割，或选择在10月中旬以后，对刚收获完玉米穗的玉米秸秆、菊芋花基本凋萎的菊芋秸秆进行刈割。

6.1.2 秸秆刈割时不得带入泥土、塑料薄膜等杂物，应清洁干净，无霉变，无异味，符合GB 13078中植物性饲料原料标准。

6.2 粉碎

将刈割后的玉米秸秆和菊芋秸秆原料粉碎至1.5 cm~2.5 cm。

6.3 水分调整

贮存原料水分含量宜为60%~70%。当水分过低时，对原料进行水分调整。

6.4 混匀

将粉碎好的玉米秸秆与菊芋秸秆宜按8:2比例搭配，同时喷洒乳酸菌制剂（活菌数不低于 1×10^5 cfu/g为宜）混合均匀。

7 打捆裹包

7.1 打捆

对贮存原料进行打捆，形成圆柱状草捆，高度为65 cm~75 cm、直径为55 cm~80 cm、草捆重50 kg~75 kg。

7.2 裹包

打捆后迅速用6层~8层的聚乙烯热收缩薄膜完成裹包，薄膜重叠50%以上。

8 存放管理

8.1 堆放

将裹包好的草捆3层~4层堆放在草料房或空旷地上。

8.2 贮存场地

贮存场地消防设施齐全，地面平整、排水良好、无杂物和其他尖锐物，并做好防鼠、防潮、防鸟工作，可利用遮阳网覆盖遮阳。

8.3 定期检查

定期检查裹包的完整性和密封度，发现破损及时进行修补密封。

8.4 积水处理

顶部出现积水时应及时排出。

9 感官分级

经过45 d~60 d发酵后，根据贮存草捆的色泽、气味和质地进行感官评定，将产品分为优、中和劣3个等级，中等以上可用于饲喂家畜，劣等需进行无害化处理。具体指标见表1。

表1 裹包贮存产品等级划分

等级	颜色	气味	质地
优	保持原料原有颜色，有光泽	醇香味，无异味	松软紧实，手握不成团
中	黄褐色或暗褐色	较浓酸味，醇香味淡	柔软，手握轻微出水
劣	黑色或褐色	有刺鼻臭味、腐败味或霉变味	干松或腐烂，有结块

10 档案记录

建立贮存饲料生产档案。对贮前准备、原料加工、打捆裹包、存放管理、感官分级各环节进行详细的记录、归档，档案保存不少于 2 年。

DB3707潍坊市地方标准报批公示