|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.080.10 |
| CCS | B 31 |

|  |
| --- |
| 1402 |

大同市地方标准

DB1402/TXXXX—XXXX

大同黄花采收技术规程

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

大同市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc142722210)

[1 范围 1](#_Toc142722211)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc142722212)

[3 术语和定义 1](#_Toc142722213)

[4 采收 1](#_Toc142722214)

[5 采后处理 1](#_Toc142722219)

[6 包装标识 2](#_Toc142722223)

1. 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。

本文件由大同市农业农村局提出、 组织实施和监督检查。

本文件由大同市农业标准化技术委员会（DTS/TC 01）归口。

本文件起草单位：山西农业大学山西功能食品研究院，大同市综合检验检测中心，湖南农业大学，大同市农业农村局，大同市市场监管综合行政执法队，山西农业大学高寒区作物研究所

本文件主要起草人：叶建鑫，郭尚，南晓洁，朱敏，郭伟伟，张雅君，秦楠楠，郭霄飞，徐莉娜，刘秀斌，鲁丽芳，张知

大同黄花采收技术规程

* 1. 范围

本标准规定了大同黄花的采收、采后处理、包装标识技术要求。

本标准适用于大同黄花的采收、采后处理、包装标识。

* 1. 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/T 191 包装储运图示标志

GB 4806.6 食品安全国家标准食品接触用塑料树脂

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

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 采收
     1. 采收成熟度标准

形态饱满，呈黄绿色，花嘴欲裂未裂，三条接缝十分明显，花瓣上纵沟明显，为成熟花蕾，以花蕾生长既丰满又未开花时的质量最佳。

* + 1. 采收时间

从 6 月底开始到 8 月初结束，选择花蕾在裂嘴前 1～2 小时采摘，以早晨的6 时～10 时为佳。

* + 1. 采收原则

早熟先采，迟熟后采，每天按时按照顺序进行采摘。

* + 1. 采收技术

用食指与拇指挟住花蕾下面花梗的中部，借两指的弹力将大同黄花的花梗摘断，整齐有序的装入塑料筐中，塑料筐应符合GB/T 5737的规定。

* 1. 采后处理
     1. 拣选

将采回的新鲜大同黄花进行整理，剔除有杂质、霉变及污染的黄花菜。

* + 1. 杀青

可用蒸笼蒸10～30 分钟；也可在沸水中煮，当花蕾变软，其上密布细小水珠，颜色由黄绿变成淡黄、蓬松花堆下陷 1/3～1/2、竖起花柄稍弯时取出。

* + 1. 干制
       1. 真空冻干

鲜品经预冻后，先经间歇式装盘冻结后放入真空干燥仓进行冷冻、干燥，至黄花菜含水率低于5%。

* + - 1. 人工烘干

鲜品经杀青冷却后，再放进烘房或电烤房中干燥。烘房始温为30 ℃，终温为50～60 ℃，约需维持18小时。

* + - 1. 自然晾晒

鲜品经杀青冷却后，先放到通风处摊晾数小时，然后放到草席上暴晒2-3 天，至含水量为15～16 %。

* 1. 包装标识
     1. 将分好等级的大同黄花一根一根捋直，放入清洁、卫生、无污染的包装材料内。
     2. 包装材料和容器应符合 GB 4806.6、GB 4806.7 和GB /T6543的规定。
     3. 黄花菜预包装产品包装储运图示标志应符合 GB /T 191的规定，标签应符在GB 7718的规定。