|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65．020．01 |
| CCS |  B 16  |

|  |
| --- |
| 1402 |

大同市地方标准

DB1402/TXXXX—2024

1402/T

恒山黄芪产地初加工（黄芪花）技术规程

（征求意见稿）

20XX-XX-XX发布

20XX-XX-XX实施

大同市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc180757744)

[1 范围 III](#_Toc180757745)

[2 规范性引用文件 III](#_Toc180757746)

[3 术语和定义 III](#_Toc180757747)

3.1[恒山黄芪 III](#_Toc180757749)

[3.2恒山黄芪花 III](#_Toc180757750)

[4 产地初加工过程及要求 III](#_Toc180757752)

[4.1 生产场所和用具 III](#_Toc180757753)

[4.1.1 生产场所 III](#_Toc180757754)

[4.1.2 用具 III](#_Toc180757755)

[4.2 产地初加工生产过程 III](#_Toc180757756)

[4.2.1 原料要求 IV](#_Toc180757757)

[4.2.1.1 采收时间 IV](#_Toc180757758)

[4.2.1.2 采收方式 IV](#_Toc180757759)

[4.2.2 净选 IV](#_Toc180757760)

[4.2.3 装盘 IV](#_Toc180757761)

[4.2.4 干燥 IV](#_Toc180757762)

[4.2.4.1 干燥程度 IV](#_Toc180757763)

[4.2.4.2 晾干 IV](#_Toc180757764)

[4.2.4.3 烘干 IV](#_Toc180757765)

[4.2.5 筛选 IV](#_Toc180757766)

[4.3 分级 IV](#_Toc180757767)

[5 贮存 V](#_Toc180757768)

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：大同市综合检验检测中心、浑源县现代农业发展中心、大同市农业农村局、山西恒山茶业有限公司。

本文件主要起草人：武开智、赵瑛瑛、杨丽婷、詹志来、杜娟、何永泰、侯丽、张艳云、兰杰、赵晓琴、杨杰

恒山黄芪产地初加工（黄芪花）技术规程

* 1. 范围

本文件规定了恒山黄芪产地初加工（黄芪花）的采收、净选、干燥、分级、贮存的技术要求。

本文件适用于恒山黄芪花的产地初级加工。

* 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1.

恒山黄芪

生长于北岳恒山山脉，采用野生或仿野生种子直播，人种天养的种植方式，多年生（生长6年及以上）的豆科植物蒙古黄芪*Astragalusmembranaceus*(Fisch)Bge.var.*Mongholicus*(Bge.)Hsiao的干燥根。

* + 1.

恒山黄芪花

6月-8月适时采摘的恒山黄芪的干燥花蕾或初开的花。

* 1. 产地初加工过程及要求
		1. 生产场所和用具
			1. 生产场所

远离污染源，整洁卫生，厂房、设施设备、用具布局合理，设置与初加工规模相适应的净选、切制、干燥等操作间,交通便利。

* + - 1. 用具

选料用具、烘干箱、晾晒设施等，与恒山黄芪花直接接触的设备、工具、容器易清洁消毒，不产生脱落物。

烘干设备宜采用真空烘干设备，设备设定最高温度不超过 60℃。

* + 1. 产地初加工生产过程

应符合 GB 14881 的要求。

* + - 1. 原料要求

采摘恒山黄芪的花蕾或初开的花，除去杂质、异物、茎叶等。

* + - * 1. 采收时间

每年 6月至 8月适时采收。恒山黄芪花蕾或初开的花宜在上午 5 时到 12时之前带露水采摘。

* + - * 1. 采收方式

遵循采留结合、质量兼顾的原则。采摘以萼尖微张、含苞待放之前为适宜采摘期，采用人工采摘。采收后，放入透气性良好的容器，及时干燥。

* + - 1. 净选

采取挑选的方式，拣去杂质、异物、茎叶等，将挑选好的恒山黄芪花置于洁净的容器内。

* + - 1. 装盘

将分拣好的恒山黄芪花放置在干净的容器上，均匀摊开，厚度不超2.0-3.0cm。

* + - 1. 干燥
				1. 干燥程度，含水量不超过12.0%。
				2. 晾干

将分拣好的恒山黄芪花均匀摊开，放置阴凉、通风的环境中，置于货架上阴干。勤翻动，防止干燥不均匀引起霉变。

* + - * 1. 烘干

把分拣好的恒山黄芪花摊开，放置在烘干设备内，加温至 50℃，进行烘干。烘干过程随时观测、翻动，将烘至近干的恒山黄芪花取出，摆放在晾盘内，晾至干燥。

* + - 1. 筛选

采用人工或机械的方式对干燥后的恒山黄芪花进行筛选整理、分级。以花的完整程度，对恒山黄芪花进行分级。要求杂质碎屑不超过3%。

* + 1. 分级

以恒山黄芪花的花形完整程度为指标，对恒山黄芪花进行分级。要求无虫蛀、无霉变，碎屑不超过3%。

1. 恒山黄芪花规格等级划分表

| 名称 | 性状描述 | 规 格 | 等 级 |
| --- | --- | --- | --- |
| 恒山黄芪花优级 | 花蕾和初开的花，花形完整，无杂质、无霉变等 | 花形完整，无杂质 | 特等 |
| 恒山黄芪花统货 | 花蕾和初开的花，花形稍有残缺，无杂质、无霉变等 | 花形较完整，碎屑不超过3% | 统货 |

* 1. 贮存

仓库清洁无异味；通风、干燥、无直射光；远离有毒、有异味、有污染的物品；温度≤30℃，湿度≤70%，具有防鼠、虫、禽畜措施。黄芪花应存放在货架上，宜与墙壁保持50cm，宜与地面保持不得少于15cm，定期检查与养护，如发现虫蛀、霉变、鼠害等，应及时采取措施。