



团 体 标 准

T/YHPACIA 0—0000

宣威白及加工技术规程

Technical Regulations for Bletilla striata Processing in Xuanwei

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

20XX – XX – XX 发布

20XX– XX – XX 实施

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 采收 2

5 清洗 2

6 蒸煮3

7 脱根3

8 果子分拣3

9 切片 3

10 干燥3

11 白及片分拣3

12 储存3

13 质量按制指标3

14 设安全与卫生4

15 记录与追溯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。

本文件由宣威市农硕农特产品开发有限公司提出。

本文件由云南省健康产品和化妆品行业协会归口。

本文件起草单位：宣威市农硕农特产品开发有限公司、宣威市福康生物科技有限公司、宣威市利用外资办公室、西南科技大学。

本文件主要起草人：陶春艳、朱厚伟、张文泽、杨光早、唐志康、马家骅、侯大斌、胡梅芳、杨本坤、王斌、吴丽娟、王丽梅、徐丽琼、刘华英、杨瀚、杨丹、耿铭、马可、周正、耿倩。

宣威白及加工技术规程

1 范围

本文件规定了宣威白及白及块茎的采收、清洗、蒸煮、脱根、果子分捡、切片、再烘、分捡、质量检验、包装、储存及运输等要求。

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/T 191-2008《包装储运图示标志》

《中药材生产质量管理规范》(GAP)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 白及

为兰科白及属多年生草本植物（*Bletilla striata* (Thunb.) Reichb. f.）的干燥块茎。

3.2 白及初加工

将采挖的白及洗掉泥土，捡去杂质，置沸水里煮至内无白心，晒或烘干，放脱根机里脱掉须根，筛去灰渣，装入干净的麻袋，放干燥通风的室内贮藏。

4 采收

4.1 采收时间

秋末冬初(9-10月)地上茎枯萎后。

4.2 采收方法

4.2.1 倒挖法 避免损伤块茎。

4.2.2 抖去泥土，按大小分开后运回加工。

5 清洗

使用清洗滚筒进行批量清洗，清水冲洗至泥土完全洗净，沥干水分，如后期为蒸制，则取出铺在蒸煮架上，平铺厚度10cm。

6 蒸煮

蒸制：将铺好的白及架推入蒸箱，关闭蒸箱门，启动蒸汽锅炉，控制蒸汽温度达到120℃后持续蒸45分钟，蒸煮至无白心，关闭蒸汽阀，取出自然冷却。

煮制：将洗净的白及投入沸水中煮2~3分钟，至内无白心，取出自然冷却。

7 脱根

将蒸、煮好的白及放入烘烤房，控制湿度23%-30%，温度60-75℃，烘烤约12小时后取出，使用脱根机翻滚脱根，脱根后达到七成干状态。

8 果子分拣

8.1 分拣

先使用分捡机筛分，再进行人工分捡与去除杂质。

8.2 分类

按大果，中果，小果，老果进行人工分拣。

9 切片

分等级倒入清水池浸泡30分钟，晾干至七成干含水30%，使用切片机切片，控制切片厚度2~4mm。

10 干燥

采用电热风烘干，分三个阶段进行控制：预热阶段，温度40-50℃，时间30~50分钟；升温阶段，温度70-80℃，时间30~50分钟；降温阶段，温度45-50℃，时间约分钟。

11 白及片分拣

使用15号筛子筛分，得到选片(直径>5cm)；

使用10号筛子筛分，得到统片(直径≤5cm)；

12 储存

按每袋45kg进行打包，放入冷库储存，做好标识，温度：2-8℃，相对湿度：≤65%，包装材料符合药用标准(GB/T 191-2008)。

13 质量控制指标

指标类别	指标
外观性状	片形完整，厚度均匀
水份含量	≤15%

有效成份	符合药典标准
杂质含量	$\leq 1\%$
1, 4-二[4-(葡萄糖氧)苄基]-2-异丁基苹果酸酯	$\geq 2\%$

14 设安全与卫生

加工人员需穿戴工作服、帽、口罩，加工场所每日清洁，设备定期维护保养，废弃物及时清理。

15 记录与追溯

建立生产记录档案，包括采挖日期、加工过程参数、质量检验结果、包装储存信息等等，档案保存期 ≥ 3 年。