|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67 020 |
| CCS | B 05 |

|  |
| --- |
| 3415 |

六安市地方标准

DB 3415/T XXXX—XXXX

霍斛寸金加工技术规程

Technical code of practice for inch gold of Dendrobium huoshanense

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

六安市市场监督管理局  发布

2. 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。

本文件由安徽大别山霍斛科技有限公司提出。

本文件由六安市农业农村局归口。

本文件起草单位：安徽大别山霍斛科技有限公司、霍山县农业科学研究所、六安市农产品质量安全监测中心、霍山县市场监督检验所、霍山县霍山石斛产业协会、皖西学院、六安市中药材产业协会、霍山县中药产业发展中心、安徽省食品行业协会、六安市食品药品检验中心。

本文件主要起草人：

霍斛寸金加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了霍斛寸金加工的生产环境和卫生、原辅料要求、加工工艺流程、加工过程和生产记录。

本文件适用于霍斛寸金的加工。

* 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

DBS34/ 002 食品安全地方标准 霍山石斛茎（人工种植）

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

霍山石斛 Dendrobium huoshanense

霍山石斛（*Dendrobium huoshanense C.Z.Tang et S.J.Cheng*）为主产于大别山区的安徽霍山人工种植的兰科石斛属多年生草本植物，俗称米斛、霍山米斛、霍斛等。

霍斛寸金Inch gold of Dendrobium huoshanense

以原国家质检总局批准霍山石斛地理标志产品保护范围区域内长短只寸许，形似蚱蜢髀，稍显黄绿色的霍山石斛茎（人工种植）为原料，经预处理、杀青、搓制、晾放、揉捻、烘焙、定形等工艺制成的黄绿色或金黄色干条。

* 1. 生产环境与卫生

应符合GB 14881的规定。

* 1. 原辅料要求

霍山石斛茎（人工种植）鲜品应符合DBS 34/002的规定。

加工用水应符合GB 5749的规定。

* 1. 加工工艺流程

霍斛寸金加工工艺流程见图1。

晾 放

原料预处理

杀青炒制

搓制去鞘

揉捻理条

包装贮存

分类定级

整理净选

复火提香

烘焙定形

1. 霍斛寸金加工工艺流程图
   1. 加工过程
      1. 原料预处理
         1. 采收

每年11月至翌年3月采收3年以上的霍山石斛（人工种植）茎。

* + - 1. 去杂修剪

霍山石斛（人工种植）茎鲜品采收后，剔除杂物、烂茎及病枝，去除叶片，修剪须根，避免伤及石斛的茎。

* + - 1. 拣选分类

将处理好的鲜品按照粗细、长短分类。

* + - 1. 清洗摊晾

将分拣整理后的鲜品放入清洗池内，用清水将泥沙等杂质冲洗去除。

将清洗干净的鲜品置于筛网中摊开，置于避光、通风、干燥处铺摊晾干。

* + 1. 首次杀青炒制

先将炒条机在240℃~300℃下，预热3min。然后，将挑选好的鲜品用筛篮投入到旋转的炒条机内，保持加热10min±1min。

* + 1. 首次搓制去鞘

将炒制后的茎条放在石板上搓制至茎条柔软，叶鞘稍有展开。

将搓制好的茎条放入簸箕，上下振动，去除掉落的叶鞘、根须后，置于筛篮中。

* + 1. 二次杀青炒制

将一次杀青搓制去鞘后的茎条放入炒条机中，在200℃±10℃下，旋转杀青30min±3min。

* + 1. 二次搓制去鞘

将二次杀青炒制的茎条置于石板上进行二次搓制，搓制5min±1min。

将搓制好的茎条放入簸箕，上下振动，去除掉落的叶鞘、根须后，置于筛篮中。

* + 1. 三次杀青炒制

将二次杀青搓制去鞘后的茎条放入炒条机中，在150℃±10℃下，旋转杀青45min±5min。

* + 1. 三次搓制去鞘

在石板上搓制，剔除未脱落的叶鞘，将搓制好的茎条放入簸箕，上下振动，去除掉落的叶鞘、根须。

* + 1. 晾放

杀青搓制好的茎条均匀摊放在簸箕中，置通风阴凉处晾放5d~7d。

* + 1. 揉捻理条

试揉捻易折断时，应采用加热、加湿工艺软化茎条。

在专用竹制揉捻器具中，边揉捻边理直茎条，均匀摊放（单层）在筛网中揉捻。

* + 1. 烘焙定形

揉捻理条和烘焙定形交替进行3次，3次烘焙定形温度依次为65℃±5℃、85℃±5℃、120℃±10℃。

设置好烘箱温度，放入揉捻好的茎条，每次烘培30min，冷却后茎条正反面翻转，均匀摊放（单层）在专用竹制揉捻器具中揉捻。

* + 1. 复火提香

将定形后的茎条放置烘斗中置于炭火之上加以烘焙，适时翻动，烘焙至茎条稍显黄绿色或金黄色。

* + 1. 整理净选

修剪定形茎条，去除残留的根结和叶鞘，剔除折断茎条和杂质。

* + 1. 分类定级

根据茎条长度和粗细情况进行分类定级。

* + 1. 包装贮存
       1. 包装

产品包装材料应无毒、无害、卫生安全。

产品包装应符合GB 23350及相关标准的规定。

* + - 1. 贮存

产品应存放在阴凉、干燥、清洁卫生的库房内，离地离墙。

库房应有防蝇、防鼠措施。不应与有毒、有害、有异味及易腐蚀的物品同库存放。

产品出库应遵循先进先出的原则。

* 1. 生产记录

按照GB 14881的规定执行。

