

ICS 65.020  
CCS B38

# DB5110

四川省（内江市）地方标准

DB 5110/T 76—2024

## 内江天冬趁鲜加工技术规程

地方标准信息服务平台

2024 - 10 - 31 发布

2024 - 12 - 01 实施

内江市市场监督管理局 发布

## 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。

本文件由四川省内江市农业科学院提出。

本文件由内江市农业农村局归口。

本文件起草单位：四川省内江市农业科学院、内江市中医医院、重庆市中药研究院、内江市东兴区大健康产业推进中心、四川梓潼宫药业股份有限公司。

本文件主要起草人：晏飞利、吕向阳、陈艾萌、刘丹、吴佳慧、梁颖、阳勇、刘思奇、陈佑才、熊楠峰、张伟、唐洪梅、周军、黄学兵。

地方标准信息服务平台

# 内江天冬趁鲜加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了内江天冬趁鲜加工的术语和定义、采收、加工场地、分类、清洗、蒸煮、去皮、制干、包装与贮藏、加工记录等技术要求。

本文件适用于内江天冬的规范化和规模化产地加工。

## 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 包装储运图示标志
- GB 1888 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- SB/T 11094 中药材仓储管理规范
- SB/T 11095 中药材仓库技术管理规范
- SB/T 11182 中药材包装技术管理规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

内江天冬 *Neijiang Asparagus cochinchinensis*

种植于内江地区的栽培天冬。味甜，有微弱的香气，回口无苦味。与百合科天门冬属植物天冬 *Asparagus cochinchinensis* (Lour.) Merr. 一致。

## 4 采收

### 4.1 采收年限

内江天冬宜栽种3年及以上再采收。

### 4.2 采收时间

最佳采收期为每年10月~12月。

### 4.3 采收方法

采挖时留约5cm茎蔓，采挖深度30cm以上，人工或机械挖出全株，清除泥土和杂物，去除须根，留取块根。

## 5 加工场地

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分类、清洗、蒸煮、去皮和制干操作间。

## 6 分类

### 6.1 人工分类

参照表1的标准，将天冬块根分拣为两类，再进行后续加工。分拣过程剔除腐烂、霉变及不满足条件的块根。

表1 天冬块根初筛分类标准

级别	一类	二类
单果长度或重量	>6.0cm或>7.0g	3.0cm~6.0cm或2.5g~7.0g

### 6.2 机械分类

采用振动筛对天冬进行初筛分类，标准与人工分类相同。

## 7 清洗

清洗用水需符合GB 5749的要求。

### 7.1 人工清洗

人工反复清洗至天冬块根表皮洁净。

### 7.2 机械清洗

将天冬块根放入清洗机内，清洗至表皮洁净。

## 8 蒸煮

将天冬块根，置沸水中煮或蒸（20 min ~ 30 min）至透心。可适当加入原料重0.3% ~ 0.4%的食用碳酸氢铵（GB 1888），蒸或煮制时间将会缩短至15 min ~ 20 min，天冬去皮也更为容易。蒸煮用水需符合GB 5749规定。

## 9 去皮

### 9.1 人工去皮

将蒸制或煮制后天冬放入冷水中冷浸或冲洗，人工剥除天冬外皮，总体去皮率需达95%以上。

## 9.2 机械去皮

蒸或煮制好的天冬，过凉水后，放入去皮机去除外皮，人工挑选出外皮去除不干净的天冬进行二次去皮，总体去皮率需达95%以上。

## 10 制干

采用导热均匀、排气良好的鼓风烘箱和烘房，天冬块根沥干水分，平铺于烘箱隔板，55℃~65℃烘2h~4h，至块根表面水分大部分蒸发，继续干燥，温度控制在40℃~55℃，至水分不超过16%。

## 11 包装与贮藏

### 11.1 包装

不同等级的天冬分类包装，包装应符合SB/T 11182的规定。图示标识应符合GB/T 191的规定。

### 11.2 贮藏

应符合SB/T 11094和SB/T 11095的规定。储存于清洁、阴凉、干燥、无异味的仓库。不得与有毒、有害、有异味及易污染的物品共同存放。

## 12 加工记录

天冬产地加工全过程须详细记录，具体资料记载内容见附录 A。原始记录应保存两年及以上。

地方标准信息服务平台

附 录 A  
( 资 料 性 )  
内江天冬加工记录表

采收记录			
采收时间		采收地点	
采收方法		总收获量/kg	
技术负责人		记录人	
加工记录			
加工日期		加工地点	
块根类别	<input type="checkbox"/> 一类	<input type="checkbox"/> 二类	
重量/kg		熟制方式	<input type="checkbox"/> 蒸制 <input type="checkbox"/> 煮制
碳酸氢铵添加量	<input type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有 ( % )	去皮方式	<input type="checkbox"/> 人工 <input type="checkbox"/> 机械
干燥方式		干燥温度	
干燥时间		干重/kg	
技术负责人		记录人	
包装记录			
包装材料		包装时间	
包装方法		包装数量	
包装人		批号	
技术负责人		记录人	
贮藏记录			
库房地點		入库时间	
入库量		入库人	
贮藏方法			
记录人		库管员	

地方标准信息服务平台