

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB50/T 1598—2024

菊花采收与初加工技术规程

地方标准信息服务平台

2024—04—11 发布

2024—07—11 实施

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。

本文件由重庆市中药研究院提出。

本文件由重庆市农业农村委员会归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市中药研究院、重庆中医药学院。

本文件主要起草人：莫让瑜、谭均、王钰、陈大霞、郭连安。

地方标准信息服务平台

菊花采收与初加工技术规程

1 范围

本文件规定了菊花的采收、初加工、包装与标识、贮藏、档案管理的要求。
本文件适用于菊花采收与初加工。

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 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菊 *chrysanthemum morifolium* Ramat.
为菊科菊属植物菊的栽培种杭白菊。

4 采收

晴天露水干后采摘刚开放完全的花朵。轻轻放入透气良好的容器，不得挤压翻动。

5 初加工

5.1 杀青

将鲜花摊放于洁净的烘盘上，堆积厚度不宜超过 5 cm，蒸汽蒸 30 s~ 60 s，取出及时冷却。杀青用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 烘干

将杀青冷却后的菊花在 40 °C~50 °C 干燥，半干燥状态时应轻轻翻动 1 次。

6 包装、标识与贮藏

6.1 包装与标识

用食品级包装袋包装并密封。标识内容包括品名、产地、规格、数量、生产日期等。

6.2 贮藏

置于阴凉、干燥、无异味、无污染场所贮藏。

7 档案管理

档案内容包含采收、初加工、包装、标识、贮藏等，并保存 5 年。

地方标准信息服务平台