

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB50/T 1595—2024

百合（卷丹）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。

本文件由重庆市农业农村委员会提出。

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：郭连安、谭均、陈大霞、王钰、莫让瑜、潘媛、赵晓、吕卉。

地方标准信息服务平台

百合（卷丹）采收与初加工技术规程

1 范围

本文件规定了百合（卷丹）采收、初加工、包装、标识、贮藏、档案管理的要求。
本文件适用于百合（卷丹）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

百合 *Lilium Bulbus*

为百合科植物卷丹（*Lilium lancifolium* Thumb.）的干燥肉质鳞叶。

4 采收

4.1 采收时间

种植后第二年 7 月中下旬~8 月上旬采收。

4.2 采收方法

晴天挖起鳞茎，抖去泥土，除去茎叶和须根等非药用部位，轻拿轻放。

5 暂存

置阴凉、通风、避光处暂存。

6 初加工

6.1 剥片

将百合鳞片逐层剥离，剔除残留的须根、泥土和茎基盘。

6.2 清洗

洗净、沥干。清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

6.3 蒸煮

宜将百合鳞片放入沸水中煮 120 s 或蒸汽中常压蒸 180 s，至无白心捞出，及时冷却晾干。用水应符合 GB 5749 的规定。

6.4 干燥

在 70 °C~80 °C 下烘至含水量 $\leq 13\%$ 。

7 保存

放置在阴凉、干燥、通风处。

8 包装、标识与贮藏

8.1 包装与标识

用食品级包装袋包装。标识内容包括品名、产地、规格、数量、生产日期等。

8.2 贮藏

置于阴凉、干燥、无异味、无污染场所贮藏。

9 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。
