

DB15

内蒙古自治区地方标准

DB15/T 4056—2025

河套枸杞采收加工技术规程

Code of practice for harvesting and processing of Hetao Goji

2025-06-06 发布

2025-07-06 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。

本文件由内蒙古自治区农牧厅提出。

本文件由内蒙古自治区农业标准化技术委员会（SAM/TC 20）归口。

本文件起草单位：内蒙古天衡制药有限公司、内蒙古自治区中医医院、内蒙古自治区中蒙医药研究院、内蒙古科技大学包头医学院、内蒙古自治区中药材（蒙药材）种植标准化技术委员会、乌拉特前旗市场监督管理局、巴彦淖尔市农畜产品质量安全中心、巴彦淖尔市绿色食品发展中心、内蒙古自治区质量和标准化研究院、锡林郭勒盟检验检测中心。

本文件主要起草人：霍秉新、李旻辉、张宇明、贾长松、韩国庆、单飞彪、张春红、毕雅琼、王文乐、耿叶、张伟、高丽萍、王巧玲、武军、马杰图、刘伟、刘燕、樊素云、白依尔夫、韩国梁、许浩、刘源、孙小兵、张俊、白丽君、李岩、王勇、郝强、靳永河、李广德。

河套枸杞采收加工技术规程

1 范围

本文件规定了河套枸杞采收加工技术的术语和定义、采收、脱蜡、干燥质量、包装、贮藏、资料建档等。

本文件适用于河套地区（巴彦淖尔市、鄂尔多斯市、包头市、呼和浩特市）枸杞药材或枸杞子的采收和产地初加工。

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/T 18672 枸杞
- NY/T 2966 枸杞干燥技术规范
- SB/T 11094 中药材仓储管理规范
- SB/T 11182 中药材包装技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

河套枸杞 Hetao Goji

生产于内蒙古河套地区（北纬 40° 10′ ~41° 20′ ，东经 106° 25′ ~112° ）粒大饱满，色泽红润，皮薄肉厚，籽少味甜的枸杞。

4 采收

4.1 采收时期

6月中下旬至6月末为始采期，每隔7 d~8 d采收1次；7月初至8月末为盛采期，每隔5 d~6 d采收1次，可采摘至9月末。

4.2 采收方法

在果实达到8~9成熟时开始采摘，连同果柄一起摘下，采摘时轻拿轻放，剔除破皮坏果和病果，避免雨后采摘。

4.3 鲜果采收要求

鲜果采收要求见表1。

表1 鲜果采收要求

项 目	要 求
颜 色	橙红色或红色，色泽均匀
成熟度	≥ 80%
完整度	果粒饱满，无物理损伤
口 味	味甜，略酸苦
内外异物	无果叶和其它异物

5 加工

5.1 脱蜡

采收后的枸杞果实用 3%食用 Na₂CO₃溶液漂洗 30 s，再用清水漂洗 2 遍，沥干水分，自然晾晒或烘干。

5.2 自然晾晒

将脱蜡后的果实薄摊 2 cm 厚，在阳光下晾晒至含水量≤13%，果实未干前不可翻动。

5.3 烘干

将脱蜡后的果实在烘干盘上薄摊2 cm厚，按NY/T 2966给出的方法烘干。

6 干燥质量

应符合 GB/T 18672 的规定。

7 包装

应符合SB/T 11182中的规定。

8 贮藏

仓储应符合SB/T 11094的规定，在2 ℃～4 ℃，相对湿度75%以下，低温贮藏。

9 资料建档

建立生产档案，详细记录枸杞子采收、加工各阶段技术指标等内容，所有原始记录按批次按照《中药材生产质量管理规范》执行，并存档 5 年以上。