

## 云南省中药产业协会团体标准

T/YNZYC 0077-2025

代替T/YNZYC 0077-2022

### 绿色药材 紫皮石斛产地加工规程

Green Medicinal Materials Technical Regulations for Processing in  
Producing Area of *Dendrobii devoniani* Caulis

2024-12-01 发布

2025-01-01 实施

全国团体标准信息平台

## 前 言

本文件主要起草人：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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由云南省中药产业协会提出并归口。

本文件起草单位：龙陵县石斛研究所、云南中医药大学、龙陵县林业和草原局、云南品斛堂生物科技有限公司、龙陵县林源石斛开发有限公司、龙陵县富民石斛专业合作社。

本文件主要起草人：李能波、赵菊润、邱斌、周莹、沈定才、廖勤昌、李丽梅、陈绍凤、李国栋、陈东平、赵雅婷、寸德仓、高明芳、林倩、徐亮、程建胜、番春娣、李志华、段兴恩。

团体标准

全国团体标准信息平台

# 绿色药材 紫皮石斛产地加工规程

## 1 范围

本文件规定了紫皮石斛的术语和定义、采收、加工、分级、包装、运输和贮藏、档案。

本文件适用于绿色药材紫皮石斛的产地加工。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

DB53/T 589 地理标志产品 龙陵紫皮石斛

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**紫皮石斛** *Dendrobii devoniani* Caulis

云南产兰科植物齿瓣石斛 *Dendrobium devonianum* Paxt.。

### 3.2

**鲜条** Fresh Stem

采收后去除杂质，未进行造型、干燥的茎条。

### 3.3

**干条** Dried Stem

鲜条未经过造型直接干燥的茎条。

### 3.4

#### 切片 Slice

鲜条切片后干燥的茎条。

### 3.5

#### 枫斗 Helical or Springy of *Dendrobium devonianum*

鲜条边加热边扭成螺旋形或弹簧状，烘干而成的加工品。

## 4 采收

### 4.1 采收时间

组培苗移栽二年以上可采收。11月至翌年3月采收，采收前30d内不应使用化肥及农药。

### 4.2 采收方法

采收茎条，待叶片自然脱落、叶鞘变为银灰色后，于茎基部以上留1个~2个带肉质的茎节处45°斜切采收。采收用清洁运输工具运输到储存地专用仓库进行堆放，及时加工。

### 4.3 储存

4.3.1 新鲜紫皮石斛采收后应及时加工。

4.3.2 不能及时加工的，不水洗情况下，将石斛晾晒至切口收敛、发白，存放于干燥阴凉处或冷库时间不能超过半年。

4.3.3 在晾晒温度在30°C以下、通风，晾晒后水分低于75%。

## 5 加工

### 5.1 加工流程

相关产品加工流程见图1。

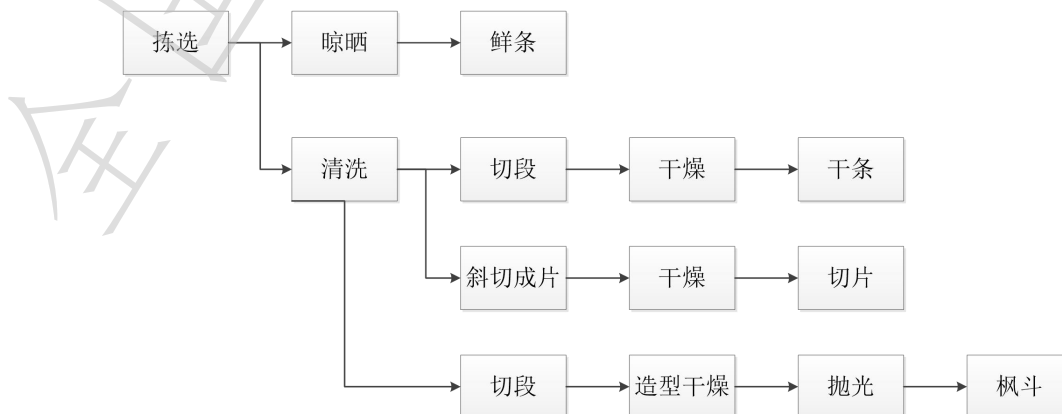


图 1 紫皮石斛相关产品加工流程图

## 5.2 拣选

去除受病虫害侵害的紫皮石斛茎叶及杂质等，拣选场地和工具应保持清洁、干净。

## 5.3 鲜条

5.3.1 鲜条呈细圆柱形，长约 10 cm~100 cm，直径 0.3 cm~1.4 cm，节间长 1 cm~5 cm。

5.3.2 将挑选好的鲜条晾晒至切口收敛、发白，存放于干燥阴凉处或冷库。

5.3.3 晾晒温度在 30 °C 以下、通风，晾晒后水分低于 75%。

## 5.4 干条

鲜条清洗干净，晾干水分，切成细圆柱形的段，放入 80 °C 的烘箱干燥，烘干后含水量应低于 11%。  
清洗用水水质符合 GB 5749 的规定。

## 5.5 切片

鲜条用清洗干净，晾干水分，斜切成不规则的片，放入 80 °C 的烘箱干燥，含水量应低于 11%。清洗用水水质符合 GB 5749 的规定。

## 5.6 枫斗加工

5.6.1 将鲜条清洗干净，晾干水分。

5.6.2 切成 5 cm~10 cm 段，在 50 °C~60 °C 的烤箱下烘焙，除去水分并软化，边烘边搓揉，同时在软化过程中去除残留叶鞘等杂物。

5.6.3 将烘软的紫皮石斛扭成螺旋状，并加箍，经两次定型。

5.6.4 加箍材料用符合食品安全标准的材料。

5.6.5 干燥至表面金黄色含水量低于 11%，避免枯焦，螺旋形或弹簧状，抛光。

## 6 分级

鲜条、干条、切片、枫斗按 DB53/T 589 的规定分为优质品、一级品和合格品三个等级。

## 7 包装、运输和贮藏

### 7.1 包装

包装、标识应符合 NY/T 685 的规定。

### 7.2 运输

紫皮石斛运输时，不得与农药、化肥及其他有毒有害物质混装混运。运载容器应具有较好的通气性，能保持干燥，防止暴晒。

### 7.3 贮藏

7.3.1 加工好的紫皮石斛应有专门的仓库进行贮藏。

7.3.2 库应具备专门透风除湿设备，地面为混凝土，中间有专用货架，控制仓库温度在 8℃~10℃。

7.3.3 入库紫皮石斛应有专人管理，每 15 天检查一次，必要时应定期进行抹芽、翻晒。

7.3.4 贮藏运输应符合 NY/T 1056 要求。

## 8 档案记录

建立完善的生产记录，记录包括产地环境、投入品采购及使用、出入库、质量检验、加工记录、产品销售、设备清洗及维修、培训记录等。生产记录应有可追溯性，根据批号系统能查询到完整的生产记录全过程。档案记录保存 5 年。

---