

T/QWJX

犍为县姜黄协会团体标准

T/QWJX 2—2025

犍为姜黄产地初加工技术规程

Code of practice for primary processing of Qianwei turmeric

2025 - 05 - 19 发布

2025 - 06 - 10 实施

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 场地和设施设备	1
5 人员要求	1
6 加工要求	1
7 产品质量要求	2
8 档案记录	2
附录 A （资料性） 犍为姜黄产地初加工溯源档案记录表	3

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这些专利的责任。

本文件由犍为县姜黄协会提出并归口。

本文件起草单位：犍为县市场监督管理局、犍为县农业农村局、犍为县姜黄协会、犍为县农村产业技术服务中心、乐山市经作站、犍为县新民益农黄白姜种植专业合作社、犍为百木中药材种植专业合作社、犍为县双黄黄姜种植专业合作社、犍为县福华姜黄种植专业合作社。

本文件主要起草人：李华中、杨玉国、龚恒、杨智芹、林曦、卢平、刘高才、李家德、龙长江、莫云华、曾建威、潘宏宇、张小玲、刘骏峰。

犍为姜黄产地初加工技术规程

1 范围

本文件规定了犍为姜黄产地初加工的场地和设施设备、人员要求、加工要求和档案记录。本文件适用于犍为姜黄的产地初加工。

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 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 中药材仓库技术规范

3 术语和定义

T/QWJX 1-2025界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

姜黄产地初加工

将当年产的姜黄，采收集中后，水冲净泥土，检尽杂质后，转运至烘床进行烘制的方法。

4 场地和设施设备

4.1 犍为姜黄产地初加工的加工场地和设施设备应符合《中药材生产质量管理规范》（2022年版）的相关要求。

4.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求

5 人员要求

5.1 从事姜黄产地初加工的人员，应身体健康，无传染病、无化脓性或者渗出性皮肤病；每年体检一次。

5.2 加工企业（场）应配备熟悉新姜黄产地加工的质量管理和技术人员，并应配备培训管理人员，对生产安全和质量管理负责。

6 加工要求

6.1 加工流程

犍为姜黄的产地初加工流程为：清洗→摊晾→第一次烘干→堆积发汗→第二次烘干→第一次撞皮→初筛→入库储藏→第二次撞皮和精选。

6.2 加工技术要求

6.2.1 清洗

将鲜姜黄根茎分批次用机械冲洗干净，除去泥土和石头等非姜黄杂物。

6.2.2 摊晾

将清洗后的鲜姜黄摊晾干外皮水分，以便入烘床烘干。

6.2.3 第一次烘干

将摊晾干外表水分后将静置后的鲜姜黄转入烘床（房）或专用烘干设备中平，在75℃~80℃下烘干24 h，随后均匀翻动，并将温度调整为70℃~75℃继续烘干24 h。

6.2.4 堆积发汗

烘干后从烘床（房）中取出姜黄堆放摊晾在清洁地面2 d~3 d。

6.2.5 第二次烘干

将堆积摊晾后的姜黄转入烘床，在50℃~60℃下烘干24 h，直至水分含量≤16%。

6.2.6 第一次撞皮

将第二次烘干后的姜黄，装入去皮机中撞皮20 min，撞去粗糙的外皮，直到外表深黄色或金黄色。

6.2.7 初筛

将撞皮后的姜黄进行分筛，按照姜黄子母姜、个头大小等分类分级堆放。

6.2.8 入库储藏

将分筛后的姜黄贮藏在防潮干燥、遮阴避光、密闭空间，应符合SB/T 11094、SB/T 11095相关规定。

6.2.9 第二次撞皮和精选

在销售前，对贮藏的姜黄进行第二次撞皮30 min；若客户有特定需求，可根据合同、约定等具体要求进行精选。

7 产品质量要求

烘干后的姜黄呈不规则卵圆形、圆柱形或纺锤形。常弯曲，有的具有短叉状分枝，长约3 cm~8 cm，直径1 cm~3 cm。表面深黄色，有皱缩纹理和明显环节，并有圆形分枝痕及须根痕。干姜黄质坚实，手不易折断，断面棕黄色至金黄色，角质样，有蜡样光泽，内皮层环纹明显，维管束呈点状散在，气清香，味稍苦、辛。

8 档案记录

应建立初加工溯源档案，档案记录保留3年。参见附录A。

附录 A
(资料性)
犍为姜黄产地初加工溯源档案记录表

犍为姜黄产地初加工溯源档案记录填写见表A.1。

表A.1 犍为姜黄产地初加工溯源档案记录表

采收记录			
采收日期		采收基地	
采收方法			
收获量		产量	
记录人		复核人	
产地初加工记录			
加工日期		加工地点	
加工方法			
加工量		干重	
姜黄（鲜制）外观特征			
记录人		复核人	
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	
记录人		复核人	
贮藏记录			
仓库地点		入库时间	
入库量		入库人	
贮藏方法			
记录人		复核人	