

团 体 标 准

T/FSRS 2.3—2019

“抚松人参”加工技术规程 第 3 部分：红参片

Code of practice for processing technical of fu song ginseng
part 1: red ginseng slices

抚松县人参协会

2019 - 11 - 26 发布

2019 - 12 - 26 实施

抚 松 县 人 参 协 会 发 布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 程序构成	2
5 红参片加工	3
5.1 生产卫生	3
5.2 原料选择	3
5.3 修剪	3
5.4 软化	3
5.5 定型	4
5.6 切片	4
5.7 一次烘干	4
5.8 分级分等	4
5.9 二次烘干	4
6 追溯方法	5



抚松县人参协会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 和 GB/T 20001.6-2017 给出的规则起草。

本标准由抚松县人参协会提出并归口。

本标准起草单位：抚松县人参产业发展中心、吉林抚松人参质量检测中心、抚松县人参协会、吉林原参态中药饮片科技有限公司、抚松县参王植保有限责任公司、抚松县广茂参业特产有限公司、抚松县和利源参业有限公司、白山市益康参茸有限公司。

本标准支持单位：国家技术标准创新基地（人参产业）、国家参茸标准化区域服务与推广平台、白山市市场监督管理局、抚松县市场监督管理局。

本标准主要起草人：王刚、杨厚义、马友德、姚友才、周强、唐岳、齐欢、刘廷惠、付龙、韩兆军、苏月涛、徐德燕、王玉良、张艳梅、于东灵、焦杨、陈少麟、闫政良、杜立财、任广勇、高旭、邓士龙、杨健康、王常龙、孙方安、马德年、康红灯、陈盛骞、王彦君、赵博、侯彦君、秦字宝、丁振远。



抚松县人参协会

“抚松人参”加工技术规程 第3部分：红参片

1 范围

本标准确立了“抚松人参”红参片加工程序，规定了原料选择、修剪、软化、模压定型、切片、挑选、烘干等阶段的操作指示，描述了过程记录、档案管理等追溯方法。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本规程的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本规程部分，但鼓励根据本规程达成协议的各方研究使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本规程。

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22538-2018 红参分等质量
- NYT 2301-2013 参业 名词术语

3 术语和定义

GB/T 22538-2018 和 NY/T 2301-2013 界定的以及下列术语和定义适于本文件。

3.1

抚松人参 fu song ginseng

“抚松人参”是国家工商行政管理总局商标局注册的证明商标，用于证明“抚松人参”的特定品质。抚松县人参协会是“抚松人参”商标的注册人，对该商标享有专用权。

3.2

红参 red ginseng

以鲜人参为原料，经过刷洗、蒸制、干燥的人参产品。

3.3

光支红参 red ginseng without fibrous root

芦、体完整的无须红参。

3.4

软支红参 red ginseng with soft root

以鲜人参为原料，经过淀粉糖化后刷洗下须，蒸制后低温烘干，加工成适宜切片的人参。

3.5

人参芦 ginseng rhizome

人参主根上部的根茎。

3.6

红参片 red ginseng slice

红参主根，经过软化切成的薄片。

3.7

主根长 main root length

人参肩部到支根上部的长度。

3.8

疤痕 scar

人参根因病、虫、鼠害及机械损伤等原因留下的痕迹。

3.9

生心 hard part

红参内部的白色或黄色硬心。

3.10

气味 aroma and taste

红参特有的香气。

4 程序构成

“抚松人参”红参片加工程序包括 9 个阶段，在第 4 阶段选择手工切制的情况下，阶段 5 可省略，程序流程图如图 1 所示。

抚松县人参协会

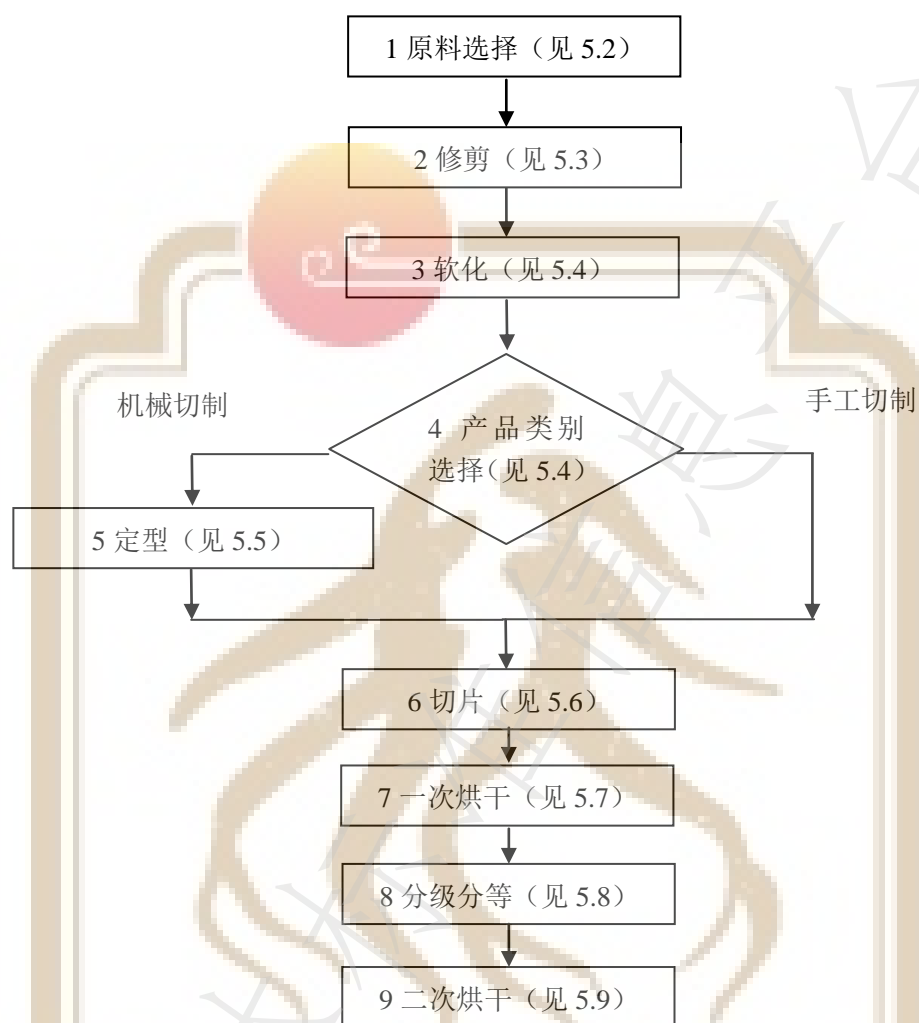


图1 “抚松人参”红参片加工程序流程图

5 红参片加工

5.1 生产卫生

生产卫生应符合 GB 14881 的要求，生产用水应符合 GB 5749 的要求。

5.2 原料选择

选择 25~100 支头无疤痕的软支红参做为红参片切片原料。

5.3 修剪

将已经选择人参原料的参芦、支根进行修剪。

5.4 软化

5.4.1 方法

按光支红参原料参的大、中、小分别进行喷温水湿润，水质标准应符合 GB 5749 的要求，湿润后的红参原料装入软化设备内进行软化，无硬心为准。

5.4.2 时间

根据红参大、中、小分别软化，具体时间见表 1。

5.4.3 温度

红参放入烘箱温度保持在 50℃ 左右，具体温度见表 1。

表1 红参片原料挑选规格及软化时间

名称	大	中	小
支数/500g	25~40	40~60	60~100
软化时间 (min)	15	12	10
软化温度 (°C)	50	50	50

5.5 定型

机械切制软化好的原料红参用压力机压扁 3mm~5mm。人工切制的软化好的原料红参可直接切制。

5.6 切片

将湿润和软化好的原料红参进行机械或人工切片。

5.7 一次烘干

切制的红参片，平铺在叉盘上，进入 50℃ 烘干室，保持 3 h。

5.8 分级分等

依据烘干的红参片的大小分级，分为六级，具体见表 2，依据红参片的外观质量是否完整无缺、厚薄均匀、环纹明显、颜色深浅一致、质地坚实进行分等，分为三等，具体见表 3。

表2 红参片分级规格

规格	参片宽 (±2) *长 (±2) 单位: mm	参片厚度 (±0.1) 单位: (±0.1) mm
特级	29 *38	2.0
一级	25 *34	2.0
二级	21 *30	2.0
三级	17 *26	2.0
四级	13 *22	2.0
四级以下	<11*20 以下	2.0

表3 红参片分等要求

项目	一等品	二等品	三等品
形状	圆形或椭圆形、无生心、碎片。		
	整齐，薄厚均匀	较整齐，薄厚略均匀	不整齐，薄厚不均匀。
颜色	红棕色或淡棕色		红棕色或淡棕色、色泽较差。
	无黄皮	轻度黄皮	有黄皮
虫蛀、霉变	无		
杂质	无		

5.9 二次烘干

将分级分等的红参片，按挑选的六个规格分别摆帘后，再进入 40℃~45℃ 左右烘干室烘干，依据红参片的大小，确定烘干时间：特级片：10 h；一级片：8 h；二级片：7 h 30 min；三级片7 h；四级片及四级以下：6h 30 min，红参片含水量到 12% 为止。

6 追溯方法

按照《中华人民共和国档案法》、《中华人民共和国档案法实施办法》、《吉林省人参产业条例》及相关规定进行过程记录和档案管理。

抚松县人参协会