

## 浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 115—2022

### 桂花采收干燥与贮运技术规范

Technical specification for harvest, drying, storage and transportation  
of *Osmanthus fragrans* flowers

2022 - 06 - 08 发布

2022 - 07 - 08 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》给出的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江大学，农业农村部农产品品质评价与营养健康重点实验室、湖北八月花食品股份有限公司、咸宁本色原香生物科技有限公司、浙江中医药大学、浙江经贸职业技术学院、咸宁市林业科学院。

本文件主要起草人：陆柏益、吴礼鹏、刘忠、葛陈星、夏道宗、黄伟素、刘君宜、陈祁。

# 桂花采收干燥与贮运技术规范

## 1 范围

本文件规定了桂花的术语和定义、采收、干燥、质量要求、包装、贮藏与运输等技术要求。  
本文件适用于桂花的采收、干燥、质量要求、包装、贮藏与运输。

## 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 191 包装储运图示标志

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GH/T 1091 代用茶

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

桂花 *Osmanthus fragrans* flowers

桂花为桂树的花。桂树是木犀属众多树木的习称，代表物种木犀（学名：*Osmanthus fragrans* (Thunb.) Lour.），主要品种可分为金桂、银桂、丹桂、四季桂等。

## 4 采收

### 4.1 基本要求

4.1.1 采收人员应做好个人卫生。

4.1.2 采收和运输用具应卫生、清洁、干燥。

4.1.3 采收过程不应使用非食品级塑料袋装花，不应用水浸花。

### 4.2 采收时间

采收时间应根据天气情况调整。晴天采摘在上午10点前或下午4点后，阴天，雾天和室外温度低于25℃以下的天气，可全天采摘，雨天不应采摘。

### 4.3 采收标准

桂花采收应在盛花期（70%以上的花开放），具体为花蕾裂口开始吐出微香后3 d~5 d，花朵呈虎爪形。

#### 4.4 采收装花用具

桂花采收宜使用干净整洁、通风良好的竹筐或塑料筐等容器。

#### 4.5 采收方法

采用震落采花法，先在树下铺好布单，然后摇动花枝或用细竹竿轻打花枝，或用机械振动使花朵掉下。鲜花采下后，要及时运到室内，用孔径  $\leq 8$  mm 的细筛筛拣出其中的枝、叶等杂质。采后不应厚积堆放，应在 5 h 内运抵加工场所进行干燥加工。

### 5 干燥

#### 5.1 基本要求

- 5.1.1 加工人员应做好个人卫生，个人装备（工作服、手套等）应符合食品卫生相关要求。
- 5.1.2 加工场所应宽敞、干净、无污染源，具有遮阳防雨、防鼠防虫等设施。
- 5.1.3 加工过程中不应使用硫磺熏蒸，加工过程应详细记录，便于追溯。

#### 5.2 干燥设备

桂花干燥宜采用隧道式烘房、分层架式空气能烘房、微波真空干燥机或真空冷冻干燥机。

#### 5.3 干燥方法

##### 5.3.1 加热干燥

将去杂后的桂花平铺于烘盘内，厚度不超过10 cm，置于干燥设备内干燥。应依据不同的设备，同时结合鲜花的初始水分含量，采取不同的阶段控温措施。全过程干燥温度不超过60 °C，至达到符合质量要求为止。

##### 5.3.2 真空冷冻干燥

将去杂后的桂花预冻4 h~6 h，使其冻结，然后放入真空冷冻干燥机，进行升华干燥和解析干燥，至达到符合质量要求为止。

### 6 质量要求

#### 6.1 卫生要求

桂花卫生指标应符合 GH/T 1091 的规定。

#### 6.2 水分要求

干燥后桂花含水量应 $\leq 13\%$ 。

#### 6.3 杂质要求

干燥后桂花含杂率应 $\leq$ 3%。

## 6.4 检验方法

### 6.4.1 卫生指标

桂花卫生指标的检验方法应参照 GH/T 1091 的规定执行。

### 6.4.2 含水量

桂花水分含量的检验方法应参照 GB 5009.3 的规定执行。

### 6.4.3 含杂率

称取桂花样品100 g,置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下,把桂花以外的物质(包括无机杂质及植物的茎、叶、细枝条等)拣出称重,按式(1)计算杂质率。

$$\text{杂质率} = \frac{\text{杂质质量}}{\text{样品质量}} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

## 7 包装

### 7.1 外包装

外包装可采用纸箱,质量应符合GB/T 6543要求,无虫蛀、腐烂、受潮等现象。

### 7.2 内包装

内包装宜采用铝箔复合袋,质量应符合GB 4806.1、GB 4806.7和GB/T 28118的规定。包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 8 贮藏

### 8.1 基本要求

贮藏库应有防鼠、防虫设施,不得与有毒有害、腐烂变质的物品同库存放,库房应有专人管理。

### 8.2 入库前准备

入库前对制冷设备检修并调试正常,库房温度应预先调试 $\leq$ 10℃,使库体充分蓄冷。

### 8.3 贮藏温湿度

贮藏温度宜为0℃~10℃,贮藏湿度宜在85%以下。库房温湿度要定时测量。

### 8.4 贮藏管理档案

要定期对库内温度、湿度等重要参数及注意事项做出记录,建立档案。贮藏档案应保存2年以上。

## 9 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染，并要有较好的通气性，以保持干燥，运输中应防雨、防潮、防暴晒、防污染，严禁与可能污染其品质的货物混装运输。

---