|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020.20 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   B 05 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

茯苓加工技术规程

Technical code of practice for processing of poria cocos

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 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。

本文件由广西科学院提出并宣贯。

本文件起草单位：广西科学院、广西食用菌资源开发工程技术研究中心、广西科学院生物研究所。

本文件主要起草人：何达崇、罗先群、李发盛、王翠坚、曾维铭、黄雪星、黄飞。

茯苓加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了茯苓的术语和定义、原料要求、加工工艺要求、贮存和运输等。

本文件适用于广西行政区域内种植的茯苓的干燥和粉碎加工。

* 1. 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 瓦楞纸箱标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15267 食品包装用聚氯乙烯硬片、膜

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

茯苓 poria cocos

利用松树段木或松树树兜种植的茯苓*Poria cocos（Schw.）Wolf* 之菌核。

茯神 tuckahoe with pine

茯苓菌核中间天然抱有松根（即茯神木）的白色部分。

* 1. 加工条件
     1. 原辅料要求
        1. 茯苓

利用松树段木或树兜种植，已长成褐色或黑色，无霉烂的茯苓菌核鲜品。

* + - 1. 生产用水

应符合GB 5749的规定。

* + 1. 生产环境

加工企业的厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生条件等应符合GB 14881的要求；干燥间和包装间温度应低于25℃，相对湿度应在50％以下。

* 1. 加工工艺
     1. 茯苓片或茯苓丁加工工艺
        1. 工艺流程

选料→采挖→除杂→去皮→切片或切丁→ 干燥→冷却 →包装。

* + - 1. 选料、采挖
         1. 选料

选择菌核已生长成熟（菌龄8～10个月）且其表面已变褐色或黑色、无霉烂的茯苓菌核作为原料。

* + - * 1. 采挖

对选好的茯苓进行采挖，采挖时尽量保持茯苓菌核完好。

* + - 1. 除杂、去皮
         1. 除杂

去除菌核表面的泥沙、杂草、树叶、异物。

* + - * 1. 去皮

对已除杂好的茯苓菌核，剥去其表皮。

* + - 1. 切片或切丁

将已经剥皮的鲜菌核切成厚度约为3mm～5mm的茯苓片，或1cm×1cm×1cm茯苓丁。

* + - 1. 干燥

将茯苓片或茯苓丁直接平铺于带孔烘盘，干燥温度控制在50℃～55℃，烘干过程中可梯度调整烘干温度，烘至水分含量为12%以下或用锤敲打易成粉末时即可。

* + - 1. 冷却

烘干后的茯苓片或茯苓丁宜放在室温环境中自然冷却。

* + - 1. 包装

宜采用铝箔包装袋等不透光容器，包装封口紧密不漏气，应符合GB/T 15267、GB 7718、和GB/T 21302的要求。

* + 1. 茯苓粉加工工艺
       1. 工艺流程

选料→粉碎→包装。

* + - 1. 选料

选择已干燥好、水分含量低于12%的茯苓片或茯苓丁作原料。

* + - 1. 粉碎

将茯苓片或茯苓丁过100目粉碎，获得茯苓粉。

* + - 1. 包装

宜采用铝箔包装袋等不透光容器，包装封口紧密不漏气，应符合GB/T 15267、GB 7718、和GB/T 21302的要求。

* + 1. 茯苓超微粉加工工艺
       1. 加工工艺流程

选料→预粉碎→二次干燥→超微粉碎 →包装。

* + - 1. 选料

选择已干燥好、水分含量低于12%的茯苓片或茯苓丁作原料。

* + - 1. 预粉碎

将选好的茯苓片或茯苓丁过50目预粉碎，获得茯苓粗粉。

* + - 1. 二次干燥

将茯苓粗粉平铺于不锈钢烘盘，干燥温度控制在50℃～55℃，烘干至水分低于6%，备用。

* + - 1. 超微粉碎

将干燥好的茯苓粗粉过超微粉碎机，进行1000目超微粉碎，获得茯苓超微粉。

* + - 1. 包装

宜采用铝箔包装袋等不透光容器，包装封口紧密不漏气，应符合GB/T 15267、GB 7718、和GB/T 21302的要求。

* 1. 标识、贮存
     1. 标识

应符合GB/T 191和GB/T 6543的要求。

* + 1. 贮存

仓库应干燥、通风、防潮，防蝇、防鼠、防污染。贮藏温度控制在20℃以下。

成品堆放不应与地面及墙体直接接触。地面应用垫板架空，高20cm以上，与墙壁间隔20cm堆放，高度以包装物受压不变形为宜，控制空气相对湿度70%以下。

