

DB23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T XXXX—XXXX

紫苏采收及贮藏技术规程

(征求意见稿)

起草单位：东北农业大学、宝清县老龙背林产品开发有限责任
公司

联 系 人：张秀玲

联系电话：13936646048

电子邮箱：1457945201@qq.com

XXXX – XX– XX 发布

XXXX – XX– XX 实施

黑龙江省市场监督管理局 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由黑龙江省农业农村厅提出。

本文件起草单位：东北农业大学、宝清县老龙背林产品开发有限责任公司。

本文件主要起草人：张秀玲、张文涛、钱珊珊、李金辉、杜敏、龚德状、张鑫华、李佳旭、陈天豪、王璠、张静、刘晓英、史绪梅。

紫苏采收及贮藏技术规程

1 范围

本标准规定了紫苏的术语和定义、紫苏的采收、紫苏的预冷、紫苏的分级、紫苏的包装、紫苏的贮藏、紫苏的运输和生产档案。

本标准适用于紫苏的采收及贮藏。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

NY/T 743-2003 绿色食品 绿叶类蔬菜

NY/T 658-2002 绿色食品 包装通用准则

DB3205/T 112-2006 出口紫苏保鲜技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 紫苏

紫苏（学名：*Perilla frutescens* (L.) Britt.）是唇形科、紫苏属一年生草本植物。本标准中的紫苏指的是黑龙江省人工栽培种植的紫苏嫩叶。

4 采收

4.1 采收时间

紫苏的种植方式一般是种植和移栽两种方式，春天种植采取籽播，夏天种植采取移栽。露地播种一般在3月底至4月初露地籽播，也可育苗移栽，6~9月可陆续采收。保护地播种一般为9月到翌年2月种植，11月至翌年6月采收。

4.2 采收要求

4.2.1 采收的产品质量应符合 NY/T 743-2003 的规定。叶片鲜绿有光泽，无病虫害、斑点、畸形、缺损等。严格剔除老叶、侧枝狭长叶、病虫害叶、畸形叶、有伤痕叶、裂口叶、焦边、焦尖叶等不合格叶片。

4.2.2 采收时叶片宽度应为 6.5 cm~8.5 cm。

4.2.3 采收人员应佩戴网帽，罩住头发，佩戴手套。

4.2.4 采收专用的塑料桶或不渗水、不存水的其他容器，严谨将不洁物放置于桶内。采收叶片放入桶内不超过桶沿，严禁用手将叶压实。

4.3 采收方法

4.3.1 注意手法，细心轻采，不能捏得太紧，防止采伤，捏伤。

4.3.2 采摘后叠整齐，叶面向下，叶背朝上，一层一层小心轻放，放入容器内。

4.3.3 采满后盖上浸湿的纱布放入阴凉处，及时送到计量室称量、存放。

5 预冷

5.1 入库准备

称量好后的紫苏放入专用储存塑料筐，直接放入冷库；在高温季节采收的紫苏叶，应先放置在阴凉处 1 h~2 h，待散掉田间热后再入库。

5.2 冷库条件

库内湿度要保持 90%以上，温度一般保持 3℃~8℃，在高温季节，库内温度则可维持在 4℃~6℃。入库后不随便开启库门。

5.3 存放要求

库内专用储存塑料筐成列叠放，两列之间间距应大于 15 cm。库内冷风直接吹到的部位不放置紫苏叶，以防受冻伤害。

5.4 预冷时间

预冷时间应保持在 4 h 以上，确保预冷充分。

6 分级

6.1 分级标准

紫苏叶片分级标准应符合 DB3205/T 112-2006 的规定，叶面宽度分为 M 级、小 L 级、大 L 级、LL 级四个等级。具体见表 1。

表 1 紫苏分级标准

级别	M 级	小 L 级	大 L 级	LL 级
叶面宽度（cm）	6.5~7.0	7.1~7.5	7.6~8.0	8.1~8.5

6.2 扎束

将紫苏按照分级标准整理好后，每 10 枚扎为 1 束，用橡皮筋扎于叶柄处，扎好后应小心轻放。

7 包装

包装应符合 NY/T 658-2002 的要求。整理好的紫苏应按级装入纸箱（规格：59.0 cm×41.5 cm×41.0 cm），成品包装箱四周预先打好通气孔，在纸箱周围应垫好保温材料，并铺好食品用聚乙烯塑料薄膜，在紫苏装完后全部覆盖包装。

8 贮藏

8.1 冷藏

包装好的紫苏应及时放入成品冷库，做好明显标识。入库时，包装好的紫苏按大小等级整齐堆放。紫苏在冷库放置足够的预冷时间，冬天应 2 h 以上，夏天应 5 h 以上。成品冷库温度宜控制在 5℃~8℃，并做到少开启冷库门。

8.2 干制

将挑选和去杂后的紫苏进行浸泡和清洗，沥干水分后将叶柄方向排列一致放置于晾晒区，采用日晒的干燥方式进行晾晒，保持通风。

8.3 速冻

将紫苏在沸水中烫漂 1 min，冷却后沥干水分，放入贮藏袋中后排出空气封口，码放成箱，放入 $-28\text{ }^{\circ}\text{C}\sim-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ 环境中进行速冻。

9 运输

出库时应检查紫苏箱内温度是否在 $5\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。如温度过高，应继续预冷，直至预冷温度达到要求后才能出库。用保温车运输，有条件的最好使用冷藏车。出库装车时要注意小心轻放，应尽量避免挤压，并注意覆盖保温，避免阳光直接照射。

10 生产档案

应建立紫苏采收及贮藏技术规程生产档案，内容包括：紫苏的术语和定义、紫苏的采收、紫苏的预冷、紫苏的分级、紫苏的包装、紫苏的贮藏和紫苏的运输。
