

T/HBAS

湖北省标准化学会团体标准

T/HBAS XXXX—XXXX

红安野菊花

Hongan Chrysanthemum

草案版次选择

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

发 布

目 次

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 立地条件和栽培要求 1

 4.1 立地条件 1

 4.2 栽培要求 2

 4.2.1 种质选择 2

 4.2.2 种子质量 2

 4.2.3 种苗繁育 2

 4.2.4 栽种 2

 4.2.5 田间管理 2

5 病虫害防控 3

 5.1.1 防控原则 3

 5.1.2 虫害防控 3

 5.1.3 病害防控 3

6 鲜花要求 3

 6.1 鲜花采收 3

 6.2 规格与等级 3

 6.3 鲜花管理 4

7 加工要求 4

 7.1 加工工艺 4

 7.1.1 传统工艺流程 4

 7.1.2 现代工艺流程 4

 7.2 工艺要求 4

 7.2.1 传统工艺 4

 7.2.2 现代工艺 5

 7.3 卫生要求 5

8 产品要求 5

 8.1 基本要求 5

 8.2 质量等级与规格 5

 8.3 感官要求 5

 8.4 理化要求 6

 8.5 安全卫生要求 6

 8.6 净含量偏差 6

9 试验方法 6

 9.1 感官检查 6

9.2 水分测定 6

9.3 总灰分测定 6

9.4 酸不溶性灰分测定 6

9.5 蒙花苷含量测定 6

9.6 含杂率测定 6

9.7 安全卫生指标测定 7

9.8 净含量测定 7

10 检验规则 7

10.1 组批 7

10.2 抽样 7

10.3 检验 7

10.3.1 检验分类 7

10.3.2 出厂检验 7

10.3.3 型式检验 7

10.4 判定规则 7

11 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 8

11.1 标志 8

11.2 标签 8

11.3 包装 8

11.4 运输 8

11.5 贮存 8

11.6 保质期 8

红安野菊花

1 范围

本文件规定了红安野菊花立地条件和栽培要求、鲜花要求、加工要求、产品要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于红安县全域范围内的野菊花。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定
GB/T 8321.1~8321.7 农药合理使用准则（一）~（七）
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行） JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
中华人民共和国药典一部

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红安野菊花 Hongan Chrysanthemum

红安野菊花是指在红安县全域范围内，按照规定技术种植、处理所得的野菊花。

3.2

生花 chrysanthemum

杀青过程不够充分，还保持新鲜程度的花。

3.3

汤花 chrysanthemum

杀青过程中热水浸泡过的花。

4 立地条件和栽培要求

4.1 立地条件

红安野菊花产自红安全域范围内，生长环境为海拔1000 m以下，阳光充足、排水良好的向阳坡地或平地。土壤黄棕壤，有机质含量不低于20 g/kg，pH值6.0~7.5。土壤应符合GB 15618规定。灌溉水应符合GB 5084规定。

4.2 栽培要求

4.2.1 种质选择

选择野菊成熟的种子。

4.2.2 种子质量

种子发芽率>80%，种子千粒重>0.1 g。

4.2.3 种苗繁育

4.2.3.1 种子采集

野菊种子采收时间及采收标准如下：

——采集时间：12月下旬；

——采集标准：全株75%以上头状花序中的种子呈黑褐色。

4.2.3.2 整地

每667 m²撒施有机肥300 kg，复合肥40 kg，旋耕后起畦，畦宽1 m，畦高20 cm，畦间距40 cm。

4.2.3.3 播种

野菊种子播种时间、播种方式、播种方法及育苗周期如下：

——播种时间：3月上旬；

——播种方式：条播，不应在播种前喷施芽前除草剂；

——播种方法：露天或温室育苗，种子按照1:100比例与蛭石或锯末混匀，每667 m²播种100 g种子，播种后保持土壤湿润，不应覆土；

——育苗周期：约60 d。

4.2.3.4 育苗管理

每5 d~7 d喷淋浇水一次，保证苗期水分供应；野菊株高5 cm后开展1次~2次人工除草，苗期较少发生病虫害，注意观察及时防治。

4.2.3.5 起苗

4月下旬出苗。以株高20 cm、基茎2.5 mm以上，无损伤苗为合格苗，起苗后应及时移栽，未能及时移栽的种苗需置于阴凉处保存，保持根部湿润。

4.2.3.6 整地

3月~4月每667 m²撒施有机肥300 kg，复合肥40 kg，旋耕后开沟起畦，畦宽1 m，畦高20 cm，畦间距40 cm，边沟及中沟宽50 cm，深50 cm。

4.2.4 栽种

4月下旬至5月上旬雨前或雨后移栽，每667 m²种植2000株，株行距50 cm×50 cm。如无雨，移栽应灌定根水。

4.2.5 田间管理

4.2.5.1 补苗

栽种半月后检查成活率，剔除弱苗、死苗、病苗，并进行补苗。

4.2.5.2 除草

第一次在栽种后 1 个月进行浅锄，此后根据田间杂草和野菊生长开展第二、三次除草。

4.2.5.3 追肥

7月初穴施复合肥，每株每穴施肥约 20 g。

4.2.5.4 打顶

6 月进行第一次打顶，留 30 cm 高，8 月初进行第二次打顶，打去分枝顶芽 5 cm~10 cm。

5 病虫害防控

5.1.1 防控原则

在病虫害防治过程中，遵循“预防为主，综合防治”的植保方针，通过合理轮作、打顶、土壤消毒、水肥管理，结合化学防治措施，保证野菊健康生长。农药使用应符合 GB/T 8321.9 的规定。

5.1.2 虫害防控

野菊主要虫害有叶蝉、蓟马、盲蝽、菊天牛等，为害症状及防控方法如下：

——叶蝉、蓟马：6 月~10 月为害，叶片正面出现白色斑点；田间悬挂黄色、绿色、蓝色粘虫板诱

杀，必要时喷施低毒内吸性杀虫剂进行防治；

——盲蝽：6 月~10 月为害，幼叶受害出现褐色斑点，叶片成熟后形成不规则穿孔，叶片常畸形；

必要时喷施低毒内吸性杀虫剂进行防治；

——菊天牛：5 月~6 月发生，野菊植株顶梢萎蔫；发现后，人工打顶去除受害枝条。

5.1.3 病害防控

野菊主要病害为根腐病。7 月~9 月降雨较多，田间积水、土壤过湿均易引发根腐病；选择地势较高的地块种植，及时排水、疏松土壤进行防控。

6 鲜花要求

6.1 鲜花采收

6.1.1 采收始于 10 月下旬，止于 12 月上旬，严禁采露水花。

6.1.2 初花期，对于花瓣伸出花蕾、嫩黄微屈卷、花蕊没有外露的胎花，可择优少量采收；进入盛花期后，要分次采摘，头花、二花、三花，花心开展度 70%~80%；以后开花达标的则均作为尾花采摘，尾花及打霜后采摘的霜打花，其质量均属等外级。

6.1.3 鲜花宜手工采收，亦可探索机械化采收。

6.1.4 采用透气、卫生、无污染的采收专用竹篮等盛装鲜花，禁用布袋、塑料袋等不透气的器具盛放。

6.1.5 采摘时间应符合相关农药安全间隔期的要求。

6.2 规格与等级

野菊花在药材流通过程中，用于区分不同品质的交易品类的依据。

注：根据市场流通情况，对药材是否进行等级划分，根据杂质率的多少，将野菊花分为“选货”和“统货”两个规

格。

野菊花在食品流通过程中，用于区分不同品质的交易品种的依据。

注：根据卫法监发[2002]51号，野菊花是保健食品原料，故未对野菊花食品进行等级划分。

鲜花采收时应按规格与等级分开放置，均不得含杂质、泥花、虫花、病花。规格：胎花与朵花，其中朵花分为特级、一级、二级，应符合表1的规定。

表 1 规格与等级

规格	等级	性状描述	
		共同点	区别点
选货	—	呈类球形，直径 0.3~1cm，棕黄色。总苞由4~5 层苞片组成，外层苞片卵形或条形，外表面中部灰绿色或浅棕色，通常被白毛，边缘膜质；内层苞片长椭圆形，膜质，外表面无毛。总苞基部有的残留总花梗。舌状花 1轮，黄色至棕黄色，皱缩卷曲；管状花多数，深黄色。体轻。气芳香，味苦。	杂质率≤1%
统货	—		1%<杂质≤3%

注 1：市场上有好多出售的野菊花是菊米（未开放的花骨朵）、已经盛开的野菊花。药典 2015 年版要求野菊花是花初开放时采摘，所以菊米和盛开的野菊花均不符合药典要求，并需注意此类商品混掺现象。

注 2：野菊花多来源于野生，受到人力成本、采摘过程等因素影响，市场上较多带有花梗的野菊花，应注意区分。注 3：市场上野菊花商品杂质率普遍存在超标的现象，应注意区分。

注 4：野菊花产地干燥加工时有 2 种加工方式，一种是直接晒干，一种是先在铁锅里炒一下收朵杀青后再晒干。炒过的野菊花表面有一点点焦黑，和晒干的区分不太大，故不因产地加工方式划分规格等级。

6.3 鲜花管理

- 6.3.1 鲜花应及时运送，避免紧压、淋雨等。
- 6.3.2 鲜花进厂后应按标准验收、分级，及时堆放。
- 6.3.3 鲜花宜用竹席、簸箕或竹筛分级摊放在通风阴凉、清洁卫生处。
- 6.3.4 鲜花堆放厚度根据鲜花的等级确定，但不宜超过 4 cm。
- 6.3.5 堆放时间 4 h~6 h，减重率为 5 %~8 %。

7 加工要求

7.1 加工工艺

7.1.1 传统工艺流程

上笼→杀青→干燥→成品。

7.1.2 现代工艺流程

蒸汽或微波杀青→烘烤→朵状干货。

7.2 工艺要求

7.2.1 传统工艺

7.2.1.1 上笼

选用专用蒸格，将鲜花均匀摊放，每格放置鲜花厚4 cm左右，重约350 g。

7.2.1.2 蒸制

采用灶锅蒸制，通常直径为78 cm，锅内盛饮用水，水深约为锅高的1/3，每次蒸三格，均匀用火猛蒸，直到锅水沸腾（蒸格部分温度约90 ℃）蒸气冲出方可将蒸格取出。蒸制一次约需5 min。

7.2.1.3 晾晒

将蒸好的花朵放置在晒具上（竹帘或芦帘），晴好天气白天自然晾晒，夜晚需搬回室内分层设架放置。每两天将菊饼翻置一次，晒至花瓣花蕊变硬。如连遇阴雨，可采用烘焙法烘干，避免腐烂变质。

7.2.2 现代工艺

7.2.2.1 杀青

将鲜花均匀布于托盘上置于微波杀青流水线的运输带上，厚约 3 朵~4 朵花高度，根据蒸汽流水线的加工功率，确定输送速度，进行杀青、灭菌。

7.2.2.2 烘干

将杀青后的花朵，移入烘箱或烘干房内，温度控制在 55 ℃~65 ℃，烘 5 h~6 h。

7.3 卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 产品要求

8.1 基本要求

- 8.1.1 成品形色正常，无变色、无虫蛀、无霉变。
- 8.1.2 不得含有非菊花类夹杂物，不着色、不得添加任何其它化学物质。

8.2 质量等级与规格

按感官指标分为四个等级：胎花、特级、一级、二级。两个规格：胎花与朵花。

8.3 感官要求

成品感官要求应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项 目	感 官 指 标			
	胎花	特级	一级	二级
花 型	花瓣伸出花蕾、微曲卷、花蕊未外露；无霜打花、霉花、生花、汤花	菊花饼或完整朵花，花瓣厚实，花朵大小均匀；无霜打花、霉花、生花、汤花	菊花饼或完整朵花，花瓣厚实，花朵大小较均匀；霜打花、霉花、生花、汤花≤3%	菊花饼或较完整朵花，花瓣较厚实，花朵大小较均匀；霜打花、霉花、生花、汤花≤6%
花 色	花瓣嫩黄	花瓣白、略有微黄，花蕊深黄，色泽很均匀	花瓣白，略有微黄，花蕊深黄，色泽均匀	花瓣白，有微黄，花蕊黄，色泽较均匀

水 试	易冲泡，汤液清澈、金黄带绿、清香扑鼻，味甘醇美	易冲泡，汤液清澈、金黄带绿、清香扑鼻，味甘醇美	较易冲泡，汤液清澈、金黄带绿、清香扑鼻，味甘醇美	较易冲泡，汤液较清澈、黄中带绿、清香，味甘醇美略苦
-----	-------------------------	-------------------------	--------------------------	---------------------------

8.4 理化要求

应符合表3的规定。

表 3 理化要求

项 目	指 标
水分，%	≤ 14.0
总灰分，%	≤ 9.0
酸不溶性灰分，%	≤ 2.0
蒙花苷，%	≥ 0.8
含杂率，%	≤ 0.5

8.5 安全卫生要求

- 8.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 8.5.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

8.6 净含量偏差

净含量偏差参见原国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》第八条的内容。

9 试验方法

9.1 感官检查

自然光照或日光灯下，采用目测、鼻嗅；取本品3 g置于干净的500 mL玻璃容器中，用开水冲泡，对照表2的要求进行观察；霜打花、霉花、生花、汤花个数计算百分比。

9.2 水分测定

中华人民共和国药典一部野菊花中水分的测定法测定。
按GB/T 5009.3的规定执行。

9.3 总灰分测定

中华人民共和国药典一部野菊花中总灰分的测定法测定。
样品应去除杂质后称取，总灰分测定按GB/T 5009.4的规定执行。

9.4 酸不溶性灰分测定

中华人民共和国药典一部野菊花中酸不溶性灰分的测定法测定。

9.5 蒙花苷含量测定

中华人民共和国药典一部野菊花中蒙花苷含量测定。

9.6 含杂率测定

称取样品约100 g，置于干燥洁净的白色容器中，在自然光线下拣出杂质，称重，按式（1）计算含杂率。

$$w = \frac{m_1}{m} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

m_1 ——杂质的质量，单位为g；

m ——样品的质量，单位为g。

取两次平行测定的含杂率结果的算术平均值为测定结果，平行测定结果的偏差值不大于0.1%。

9.7 安全卫生指标测定

9.7.1 污染物检验按 GB 2762 的规定执行。

9.7.2 农药残留检验按 GB 2763 的规定执行。

9.8 净含量测定

按JJF 1070的规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

10.2 抽样

检验应在同一批中随机抽样，抽样数量不得少于25件（样品量不少于500 g），在抽取样品中确定 10 件（或500 g）。将所采的样品混匀，分装入两个干燥、清洁的广口瓶，密封。瓶上粘贴标签，注明产品名称、批号、采样日期和采样者姓名等内容。一份作为实验室样品，另一份保存备查，保留时间由生产厂根据实际需要确定。

10.3 检验

10.3.1 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

10.3.2 出厂检验

产品由质检部门逐批进行出厂检验。检验合格，并附产品合格证后方可出厂销售。出厂检验项目：感官、水分、总灰分、酸不溶性灰分、含杂率、净含量。

10.3.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 季节性生产或较长时间停产的，应在恢复生产时；
- b) 主要原料、关键工艺有较大变化可能影响到质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 产品监管机构提出型式检验要求时。

10.4 判定规则

采用GB/T 8170规定的修约值比较法判定检验结果是否符合标准。检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品合格。检验结果中如有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，以复检留样样品或相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品不合格。

11 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

11.1 标志

产品运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

11.2 标签

产品标签应符合GB 7718的规定，标明产品名称、标准号、生产者名称和地址、净含量、生产日期（批号）、保质期、质量等级等内容。

11.3 包装

包装容器、食品包装内外材料应符合GB/T 6543、GB 4806.7的规定。产品包装质量和包装规格应符合运输和贮藏要求。

11.4 运输

运输工具应清洁、卫生，搬运时应轻拿轻放，不得抛掷、撞击、挤压；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运；转运时不得存放在露天仓库中；运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮和机械损伤。

11.5 贮存

应贮存在清洁、卫生、干燥、通风、无污染的库房内，避免阳光直射，不得与有毒有害物品和异物混存。

11.6 保质期

保质期应由各企业自行制定，并在标签上标明。