

### 桃胶采收与初加工技术规程

Code for harvesting and preliminary processing of gum peach

地方标准信息服务平台

2022 - 12 - 09 发布

2023 - 03 - 09 实施



## 目 次

前言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 采收.....	1
5 清拣.....	2
6 干制.....	2
7 分级.....	2
8 包装与贮存.....	2
9 记录与保存.....	3

地方标准信息服务平台



## 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。

本文件由湖南省农业农村厅提出。

本文件由湖南省农业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南圣峰果业股份有限公司、湖南北斗星标准服务有限公司、长沙市金鑫生态农业科技开发有限公司、长沙青天寨生态农业股份有限公司、长沙市岳麓区果然多家庭农场(普通合伙)。

本文件主要起草人：黄莲花、黄金莲、陈斌、彭红宇、刘广茂、曾蕾、周云、罗潇、喻志慧。

地方标准信息服务平台



# 桃胶采收与初加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了桃胶采收与初加工的采收、清拣、干制、分级、包装与贮存、记录与保存。  
本文件适用于桃胶的采收与初加工。

## 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 5084 农田灌溉水质标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量标准
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**桃胶 gum peach**

桃胶又名桃树胶，桃属(*Amygdalus L.*)蔷薇科李亚科落叶乔木或灌木枝干上分泌出来的胶状物质，其颜色有白色、浅黄、浅红、浅棕色、深红棕色等。主要成分是大分子多糖，不易溶于水，吸水性较好。

## 4 采收

### 4.1 产地环境

桃树产地土壤环境质量应符合GB 15618的要求；采摘果园的灌溉水质应符合GB 5084的规定；栽培管理时肥料使用应符合NY/T 394的规定，农药使用应符合NY/T 393的规定。

### 4.2 采收时间

宜在果实采收后的晴天进行；果园采摘，休药期应超过15天。

### 4.3 采收方式

应穿戴棉纱手套，捏住桃胶轻轻旋转剥离。采摘时，应避免损伤桃树和与地面土壤接触，并及时去除树皮等杂物。

#### 4.4 集货

使用整洁、不破损且具有一定强度的筐、箱，将采收后的鲜桃胶及时从田间收集、运输到加工场所；集货时单件鲜桃胶装运高度不宜超过20 cm。

### 5 清拣

#### 5.1 浸泡

集货来的桃胶，及时用清水浸泡7 min~15 min；浸泡时应轻轻搅动（或用气泡水冲洗）；浸泡用水应符合GB 5749的规定；生产卫生应符合GB 14881的规定。

#### 5.2 清杂

浸泡过程中，清除表面树叶、树皮等杂质。

#### 5.3 淋洗

浸泡后的桃胶及时捞出平摊在20目~30目的筛网上，用“丝或线”状的清水淋洗3 min~5 min；淋洗用水应符合GB 5749的规定。

### 6 干制

#### 6.1 塑形

将淋洗后的桃胶，可根据需要放入不同模具中进行塑形。

#### 6.2 脱水

将塑形后的桃胶，先风干沥水进行定形，然后晒干或烘干即可。

### 7 分级

干制后对未进行塑性的桃胶，可按如下指标分为三级：特级、优级、一级。

表1 分级指标

级别	感官等指标（色泽、透光性、形状、气味）
特级	色泽基本一致、无异味、透光性较好且粒径大于3CM
优级	色泽基本一致、无异味、透光性较好且粒径大于1CM
一级	色泽不一致、无异味、透光新不一致、粒径小于1CM

### 8 包装与贮存

#### 8.1 标识与包装

产品包装储运标识应符合GB/T 191的规定，塑料内包装，应符合GB 4806.7的规定；外包装材料应符合GB/T 6543 的规定；净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 8.2 储存

应贮存在干燥、通风、卫生的地方，避免阳光直射；不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品一起存放。

## 9 记录与保存

生产档案应保存两年以上。其内容包括但不限于：

- 采收日期等资料；
- 产品加工等内容；
- 产品销售等资料。

---

地方标准信息服务平台