

HNNY

# 湖南省农业技术规程

HNNY406-2023

---

## 紫苏叶采收及初加工技术规程

Technical regulations for harvesting and primary  
processing of Perilla leaf

2023-06-28 发布

2023-06-28 实施

---

湖南省农业农村厅发布

# 目 次

前 言 .....	1
引 言 .....	2
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 原料质量控制 .....	3
5 原料采收 .....	4
6 叶片初加工 .....	4
7 保存 .....	5
8 档案记录 .....	5
附录 A（规范性）生产技术档案记载表 .....	6

## 前 言

本文件按照《湖南省农业技术规程制修订与发布管理规范》相关规定起草。

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这些专利的责任。

本文件由湖南省农业农村厅提出，省农业农村标准化技术委员会技术归口。

本文件起草单位：湖南省棉花科学研究所，汉寿县农业农村局，湖南省农作物种质资源保护  
与繁育中心，隆回县农业综合服务中心

本文件主要起草人：傅淋，李庠，贺璐，李锋，马杰，肖才升，巩养仓，王永波，曾潜，赵瑞元，  
黄庆，杨国萍，刘依依，昌洪涛，严碧荣，伍世民，王颖，范锡清。

## 引 言

为规范紫苏叶片采收及初加工技术，把好紫苏叶片产质量关口，开展了以原材料采集为基础的产质量控制试验，以及紫苏叶片初加工技术研究。在此基础上集成了紫苏叶采收及初加工技术规程，该技术的应用可以为农业端紫苏叶片原材料的采集、初加工、保存等提供指导，显著提高产品质量，基于上述，特制订本标准。

# 紫苏叶采收及初加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了紫苏叶采收及初加工技术规程，包括原料质量控制，原料采收，叶片初加工，保存，档案记录等生产技术要求。

本文件适用于紫苏生产中的紫苏叶采收及初加工过程。

## 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。

中华人民共和国药典（2020年版）

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4285 农药安全使用标准

GB/T 8321 农药合理使用准则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 紫苏 *perilla frutescens* (L.) Britt.

唇形科、紫苏属一年生草本植物。

### 3.2 紫苏叶 *perilla frutescens* (L.) Britt.leaf.

唇形科植物紫苏的干燥叶（或带嫩枝）。

## 4 原料质量控制

应符合《中华人民共和国药典》“紫苏叶”项下的规定。

### 4.1 地块选择及准备

选择疏松肥沃、阳光充裕、靠近水源、排灌方便、远离污染的土壤。播种或移栽前深翻耕暴晒，于栽培行开沟条施或均匀撒施底肥，耙细整平，对土壤进行消毒杀菌处理及封闭除草。

#### 4.2 品种选择

选择高产、优质、抗逆性强、分枝性强、香味浓郁的适于湖南省种植的紫苏品种。种子发芽率要求 80%以上，纯度不低于 97%，净度不小于 97%。叶片颜色为双面紫色或正绿背紫，叶片挥发油含量不得少于 0.4% (ml/g) 可兼做药用和食用，挥发油含量低于 0.4% (ml/g) 仅用作食用。

#### 4.3 病虫害防控

坚持“预防为主，综合防治”方针，秉承“农业防治，物理防治，生物防治为主，化学防治为辅”的防治原则。注意交替用药，合理轮换，严格控制安全间隔期。农药使用参照 GB 4285、GB/T 8321 的相关规范。农药残留应符合 GB 2763 相关规范。采摘期间不使用化学药剂，安全用药间隔期 20 天~25 天。

### 5 原料采收

#### 5.1 采收标准

以叶片宽度作为采收衡量标准，规格叶的叶宽以达到该品种完熟叶片叶宽 2/3 大小即可。规格叶要求成熟度佳、香味浓郁、大小适中，无病虫害、斑点、畸形及损伤。

#### 5.2 采收时间

选择便于伤口愈合的晴天上午进行。

方法一：选择在枝叶旺盛时的 6 月、7 月、8 月、9 月，每月分批采收 1 次规格叶片，之后于开花前整株收割，留籽株除外。

方法二：选择在开花前的 9 月或 10 月直接整株收割，待干燥后将茎叶分离或直接使用。

#### 5.3 采收方法

采集主枝叶和侧枝叶的成熟叶片（针对方法一），细心轻采，叶柄尽可能留长，分批采收时需保留主枝和分枝顶端 3~4 片真叶及枝上幼叶，及时采摘下部成熟叶，并保持茎基部 20cm~30cm 无叶片及分枝，每茬采摘完成应及时追肥。

### 6 叶片初加工

#### 6.1 叶片清洗

用流动的净水冲洗 3 次~4 次，避免过度用力损伤叶片，后沥干多余水分。

## 6.2 叶片干燥

### 6.2.1 干燥方式

阴干干燥：将叶片摊开，反复翻面，置于通风阴凉处，阴干干燥，避免堆叠及阳光暴晒。

低温烘干：将叶片置于烘干房内，或其它烘干设备，鼓风干燥，以温度不超过 40℃为宜。

### 6.2.2 水分控制

干燥后叶片水分含量不超过 12%。

### 6.2.3 禁止在公路、畜禽养殖附近及污染严重的地方干燥。

## 6.3 包装规格

将充分干燥后的紫苏叶片平展，去除杂质，叶面朝上，层层叠放整齐，每 30 张叶片用橡皮筋扎成一束，每 10 束装成一塑盒，塑盒应为食品级 PE 材质，每 10 塑盒装 1 箱，每箱共 3000 张叶片。

## 7 储存

置于阴凉干燥处保存。

## 8 档案记录

生产者应依法建立生产档案，所有记录应真实、准确、规范，并具有可追溯性。应对原材料采集时间、地点等进行记载，记载表格见附录 A。

附录 A  
(规范性)

生产档案管理

表 A.1 基本情况表

种植品种	种植面积	土壤类型	播种时间	播种方式	播种密度	采收方式	采收时间	产量 (kg)

表 A.2 病虫草害防治记录表

防治对象	药剂名称	药剂来源	施用时间	每公顷用量 (kg)	施用方式