|  |  |
| --- | --- |
| CCS | C23 |

|  |
| --- |
| / LTZ |

泸州天植农业科技有限公司企业标准

Q/LTZ 0004—2025

川产道地药材“三五二”工程

采收及产地初加工技术规范

枳壳

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

泸州天植农业科技有限公司  发布

目次

[前言 II](#_Toc212576698)

[引言 III](#_Toc212576699)

[1 范围 1](#_Toc212576700)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc212576701)

[3 术语和定义 1](#_Toc212576702)

[4 采收 1](#_Toc212576703)

[5 加工 1](#_Toc212576704)

[参考文献 3](#_Toc212576705)

1. 前言

本文件参照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。

本文件由泸州天植农业科技有限公司提出并解释。

本文件起草单位：成都中医药大学、四川天植中药股份有限公司、泸州天植农业科技有限公司。

本文件主要起草人：李敏、张添植、冉淳莹、王杰、彭小玲、黎智、马彦红、陈云子、邹谕林、李玲、包胜、喻涛、陈亮。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——本次为首次发布。

1. 引言

四川省人民政府高度重视川产道地药材产业发展，2020年四川省药品监督管理局等11个部门联合发布了《关于印发川产道地药材全产业链管理规范及质量标准提升示范工程工作方案的通知》（川药监发〔2020〕69号），明确提出了“三标准五规范二体系” （三五二）的工作目标，致力于促进川产道地药材及饮片质量提升，进一步推动企业向中药材产地延伸产业链，提升中药材及饮片质量安全保障能力及市场竞争力，促进中药材及饮片市场健康发展。枳壳作为重要的川产道地药材之一，享誉全国，是川产道地药材产业发展的重要内容。

目前泸州市已形成连片集约的枳壳种植产业，产业优势明显。为了进一步提升枳壳（酸橙）中药材质量，规范企业生产行为，提高生产效益，在泸州市市场监督管理局、泸县农业农村局的支持下，我公司联合成都中医药大学、四川天植中药股份有限公司积极贯彻“三五二”文件精神，在泸州市泸县开展枳壳全产业链生产技术规范及质量标准提升研究，共同起草制定了以下10个文件，用以指导枳壳生产。

——1.川产道地药材“三五二”工程 种苗标准 枳壳

——2.川产道地药材“三五二”工程 种苗繁育技术规范 枳壳

——3.川产道地药材“三五二”工程 种植技术规范 枳壳

——4.川产道地药材“三五二”工程 采收及产地初加工技术规范 枳壳

——5.川产道地药材“三五二”工程 产地趁鲜加工与炮制一体化技术规范 枳壳

——6.川产道地药材“三五二”工程 药材及饮片质量标准 枳壳

——7.川产道地药材“三五二”工程 商品规格等级标准 枳壳

——8.川产道地药材“三五二”工程 包装贮藏运输技术规范 枳壳

——9.川产道地药材“三五二”工程 质量追溯体系要求 枳壳

——10.川产道地药材“三五二”工程 川产道地药材备案申请表 枳壳

《川产道地药材“三五二”工程 采收及产地初加工技术规范 枳壳》（Q/LTZ 0004）制定了枳壳的采收时间、采收要求、产地初加工技术等内容，有利于保障药材质量。

川产道地药材"三五二"工程

采收及产地初加工技术规范

枳壳

* 1. 范围

本文件规定了枳壳采收及产地初加工的术语和定义、采收要求及加工技术。

本文件适用于泸州天植农业科技有限公司种植的枳壳的采收及产地初加工。

* 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 5749 生活饮用水卫生标准

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

枳壳 Aurantii Fructus芸香科植物酸橙*Citrus aurantium* L.的干燥未成熟果实。

分段干燥 Segmental Drying

干燥至一定程度时停止干燥，放置一段时间后，再进行干燥的方法。

* 1. 采收
     1. 采收时间

每年7至8月果实成熟前果皮尚绿时采收。

* + 1. 采收方法

人工分批采摘直径≥3.6cm的鲜果，果实在采摘和转运过程中应轻拿轻放，装至容器八至九成满，以不压裂下层果实为宜，防止挤压、碰撞，避免果实损伤。采后应及时转运，转运工具应清洁。

* + 1. 采后处理

采收后应及时摊放在阴凉、干燥、通风的环境下，避免日晒雨淋。严禁乱堆乱弃果实。

* 1. 加工
     1. 切制

取4.3（采后处理）项下摊放后的果实的果实，自中部横切为两半。

* + 1. 干燥

切制后采用晒干或烘干方式进行干燥。

* + - 1. 晒干

切制后应及时摊开使瓤肉向上露天晾晒，晒至瓤肉不沾灰时，再晒皮面。照此反复翻面晾晒至水分≤12.0%，除去霉变枳壳及杂质等。晾晒过程应避免雨淋。

* + - 1. 烘干

采用分段干燥，40℃～55℃烘干24h后，取出在干燥、通风、洁净处堆放回润12h以上，继续采用40℃～55℃烘干，干燥至水分≤12.0%，除去霉变枳壳及杂质等。

5.3包装

5.4要求

加工场地、工具应洁净，不受雨淋等。

场地及设备清洁用水应符合GB 5749中的规定。

生产加工应符合《中药材生产质量管理规范》中的规定。

参考文献

[1] 国家药品监督管理局令2022年第22号 中药材生产质量管理规范

