|  |
| --- |
| / BQL |

巴中秦岭药业有限公司企业标准

Q/BQL 0005—2025

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

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

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

巴中秦岭药业有限公司  发布

目次

[前言 II](#_Toc212564766)

[引言 III](#_Toc212564767)

[1 范围 4](#_Toc212564768)

[2 规范性引用文件 4](#_Toc212564769)

[3 术语和定义 4](#_Toc212564770)

[4 技术要求 4](#_Toc212564771)

[5 质量要求 5](#_Toc212564772)

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。

本文件由巴中秦岭药业有限公司和四川一爻良方健康药业有限公司共同提出并解释。

本文件起草单位：四川省中医药科学院、巴中秦岭药业有限公司、四川一爻良方健康药业有限公司。

本文件主要起草人：杨安东、李春沁、彭丽颖、郭俊霞、汤燕、李青苗、李小海、岳衡、李纲、胡智勇。

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。

枳壳为芸香科植物酸橙（*Citrus aurantium* L.）及其栽培变种的干燥未成熟果实。具有理气宽中、行滞消胀之功。主治胸胁气滞、胀满疼痛、食积不化、痰饮内停、脏器下垂等症。现代医学研究证明，枳壳还具有保护心血管、升压及强心等药理作用，是中医配方、中成药与新药开发的常用中药，故枳壳具有广阔的市场应用前景。

目前巴中市形成了集约化、规模化、标准化的枳壳种植、加工产业，有良好的枳壳产业优势，为了进一步提升枳壳中药材质量，规范企业生产行为，提高生产效益，我公司联合四川省中医药科学院，积极贯彻“三五二”文件精神，在巴中市巴州区、通江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 产地趁鲜加工与炮制一体化技术规范 枳壳》(Q/BQL 0005)规定了枳壳产地趁鲜加工与炮制一体化技术的工艺参数，减少了生产工序，降低生产成本的同时，提高了有效成分的含量。

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

* 1. 范围

本文件规定了川产道地药材枳壳产地趁鲜加工与炮制一体化的术语和定义、技术要求及质量要求。

本文件适用于巴中秦岭药业有限公司和四川一爻良方健康药业有限公司枳壳的产地趁鲜加工与炮制一体化生产。

* 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。

Q/YYL 0006 川产道地药材“三五二”工程 药材及饮片质量标准 枳壳

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

枳壳 Aurantii Fructus

本品为芸香科植物酸橙*Citrus aurantium* L.的干燥未成熟果实。

3.2

切瓣 Cutting

将枳壳鲜果自中部横切为两半的作业。

3.3

切片 Slicing

将横切为两半的枳壳切1.5～2.0mm片的作业。

3.4

产地趁鲜加工与炮制 Fresh Processing

在产地将枳壳鲜果进行挑选、净选、切瓣、切片、干燥等的作业。

3.5

枳壳（鲜切片） Fresh sliced Aurantii Fructus

枳壳经产地趁鲜加工与炮制后制成的切片，称为“枳壳（鲜切片）”。

3.6

枳壳鲜切饮片 Fresh-cut Decoction Pieces of Aurantii Fructus

取枳壳（鲜切片），除去杂质，即得枳壳鲜切饮片。

* 1. 技术要求

4.1 净选

取鲜果，除去混杂在果实中间的枝梗、树叶等非药用杂质，剔除霉烂、虫蛀、变色的劣质果实，按大小分档。

4.2 清洗

将分档后的鲜果分别用饮用水快速冲洗除去泥沙等杂质，快速沥干水分。

4.3 切瓣

将大小分档并洗净后的鲜果分别自中部横切为两半。

4.4 烘润

瓤肉面朝上，晒或低温烘至六七成干（鲜果减失水分40%～50%），取出，回润2h。烘干温度为40～60℃，以50～60℃为宜。

4.5 切片

将烘润后的枳壳进行切片，切片厚度为1.5～2.0mm。

4.6 干燥

将枳壳切片摊开，晒干或低温烘干，筛去碎落的瓤核。烘干温度为40～60℃，以50～60℃为宜。

4.7 包装

* 1. 质量要求
     1. 鲜果质量要求

枳壳鲜果呈球形，横向直径4～6cm。外果皮鲜绿色，无霉烂、虫蛀、变色等劣质果实。气清香，味苦、微酸。

* + 1. 枳壳（鲜切片）质量要求

按照“Q/YYL 0006”相关要求执行。

