

中药材产地加工技术规程 山茱萸

2025 - 07 - 10 发布

2025 - 10 - 10 实施

目 次

前言.....II

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 加工流程..... 2

6 加工方法..... 2

7 包装和标签..... 2

8 贮藏..... 3

9 文件管理..... 3

附录 A（资料性） 产地加工标签..... 4

参考文献..... 5

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。

本文件由山西省药品监督管理局提出、组织实施和监督实施。

山西省市场监督管理局对本文件的组织实施情况进行监督检查。

本文件由山西省药品质量管理标准化技术委员会（SXS/TC32）归口。

本文件起草单位：山西省药品审评中心（山西省医药与生命科学研究院）、山西省药品检查中心（山西省疫苗检查中心）、山西元和堂中药有限公司。

本文件主要起草人：张彩峰、雷岚芬、牛丹、甄琮茹、续艳、王喜明、薛莉、连让平、胡增富、任婧、张豆豆、曹志伟。



中药材产地加工技术规程 山茱萸

1 范围

本文件规定了山茱萸产地加工的术语和定义、采收、加工流程、加工方法、包装和标签、贮藏及文件管理。

本文件适用于山茱萸的产地加工。

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 5749 生活饮用水卫生标准
SB/T 11039 中药材追溯通用标识规范
SB/T 11094 中药材仓储管理规范
SB/T 11182 中药材包装技术规范
中华人民共和国药典

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

山茱萸

山茱萸科植物山茱萸 *Cornus officinalis* Sieb. et Zucc. 的干燥成熟果肉。

3.2

软化

通过加热的方式使果实质地变软的过程。

4 采收

4.1 采摘期

秋季冬初果皮变红时采摘。

4.2 采收方法

采摘成熟果实，除去腐烂、虫蛀等坏果。

4.3 储运

采收的鲜果装入干净的装载容器中，及时运送至阴凉通风的加工场所。

5 加工流程

流程包括软化、去核、干燥。流程见图 1。

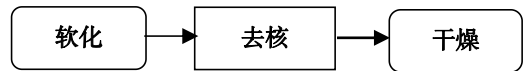


图 1 加工流程图

6 加工方法

6.1 基本要求

加工场地、设施、设备应符合《中药材生产质量管理规范》的要求。

6.2 软化

6.2.1 水烫法

将水置锅内加热至微沸，投入净鲜果（水面盖过鲜果面），缓缓浮动，待再次微沸 2 min ~ 3 min 后停止加热。

加工用水应符合 GB 5749 的要求。

6.2.2 电烘法

将净鲜果平摊于电烘箱内，厚度不超过 2cm，温度调节至 70 °C ~ 80 °C 进行烘烤，并适时翻动，使果肉受热均匀，烘至果实膨胀柔软，用手挤压果核能顺利滑出时，取出。

6.2.3 蒸法

自产生蒸汽开始计时，蒸 10 min ~ 15 min，使果肉软化至用手挤压果核能顺利滑出时，取出。

6.3 去核

6.3.1 机械去核

将软化后的果实放入去核设备去核。

6.3.2 人工去核

将软化后的果实用手挤去果核。

6.4 干燥

置阳光房或烘干设备内，烘干温度 50 °C ~ 70 °C，干燥至水分 ≤ 16.0 %。

7 包装和标签

7.1 追溯标识应符合 SB/T 11039 的要求。

7.2 包装应符合 SB/T 11182 的要求。

7.3 山茱萸加工标签见附录 A。

8 贮藏

8.1 贮藏应符合《中华人民共和国药典》的规定。

8.2 仓储条件与环境应符合 SB/T 11094 的要求。

9 文件管理

9.1 生产过程应按照批生产详细记录，符合《中药材生产质量管理规范》的规定。

9.2 所有资料、记录存档，由专人保管，保存时限不少于 3 年。



附 录 A
(资料性)
产地加工标签

A.1 产地加工标签见表 A.1。

表 A.1 产地加工标签

品名			
规格		数量	
产地	省	市	县（区、市）
采收日期			
产品批号			
贮藏条件		保质期	
企业名称		执行标准	
加工日期			

参 考 文 献

- [1] 中药材生产质量管理规范（2022 年第 22 号）

