

ICS 65.020  
CCS B 38

DB 14

山西 地方 标准

DB14/T 3474—2025

---

中药材产地加工技术规程 郁李仁

2025-7-10 发布

2025-10-10 实施

山西省市场监督管理局 发布



## 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 .....	1
6 质量要求 .....	2
7 包装 .....	3
8 贮藏 .....	3
9 生产记录 .....	3
附录 A (资料性) 产地加工批次生产记录表 .....	4
参考文献 .....	6

## 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：山西农业大学

本文件主要起草人：南晓洁、郭伟伟、侯临平、郭尚、朱敏、张雅君。



# 中药材产地加工技术规程 郁李仁

## 1 范围

本文件规定了郁李仁产地加工的术语和定义、采收、加工、质量要求、包装、贮藏、生产记录。本文件适用于郁李仁的产地加工。

## 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
- SB/T 11183 中药材产地加工技术规范
- 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 郁李仁

为蔷薇科植物欧李 *Prunus humilis* Bge. 的干燥成熟种子。

## 4 采收

### 4.1 时间

于夏秋果实成熟时采收。

### 4.2 方法

轻捏成熟果实，向一侧掰动，使果实与果柄分离。果实较密集枝条，一手扶枝条，一手摘果实。

## 5 加工

### 5.1 场地要求

按照 SB/T 11183 的规定，加工场地应远离污染源、清洁通风，具有遮阳、防风雨、防鸟、防鼠和防虫的设施。

### 5.2 加工流程

郁李仁加工流程见图 1。



图1 郁李仁加工流程图

### 5.3 晾晒

将果实摊薄摊平于晾晒场地, 厚度可根据场地及果实时量适当调整, 但不可超过 4 cm, 每 4 h~5 h 翻动一次, 直到轻捏果肉有明显弹性但不软烂, 挤压时果肉易与果核分离为宜。如遇连阴雨天, 则可置于室内有孔(网)货架(孔、网直径为 1 cm 左右)之上, 保持通风, 并缩短翻动时间间隔。

### 5.4 净选

拣去发霉腐烂果实。

### 5.5 去除果肉

#### 5.5.1 人工搓洗法

揉搓果实, 使果肉脱落, 果核沉入水中, 漂浮的果肉及杂质捞出, 剩余果核反复淘洗后用筛网(孔径略大于果核)过滤。

#### 5.5.2 机械分离法

将果肉打浆或筛网破碎, 采用离心设备或加水分层后收集果核。

### 5.6 果核清洗

用水冲洗除去果核上残留的果肉, 得到干净果核, 水质应符合 GB 5749 要求。

### 5.7 果核干燥

将果核摊平在洁净的晾晒场地, 厚度不超 2.5 cm, 每 5 h~6 h 翻动一次, 晾晒至水分≤10.0%。将果核放置于多层有孔干燥设备中烘干, 厚度 5 cm~6 cm, 烘干温度 55 °C~65 °C, 干燥至水分≤10.0%。

### 5.8 破壳筛选

使用破壳机碾碎核壳, 用筛选机将壳、仁分离, 去除黑仁、碎仁和杂质等。

### 5.9 果仁干燥

#### 5.9.1 晾晒

将果仁摊平在洁净的晾晒场地, 厚度不超 2.0 cm, 每 8 h~10 h 翻动一次, 晾晒至水分≤6.0%。如遇阴雨天, 应及时转移至室内通风处单层晾干, 并增加翻动次数。夜间降温需覆盖防潮布或塑料布。

#### 5.9.2 烘干

将果仁置于多层网带式干燥设备中烘干, 厚度不超 2.0 cm, 烘干温度 55 °C~65 °C, 干燥至水分≤6.0%。

## 6 质量要求

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

## 7 包装

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。

## 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 生产记录

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, 见附录 A。

9.2 所有资料、记录存档, 由专人保管, 应保留 3 年及以上。



附录 A  
(资料性)  
产地加工批次生产记录表

郁李仁产地加工批次生产记录表分别见表A.1~A.2。

表A.1 产地加工批次生产记录表 1

生产企业:		生产批次:	编号:	
项目	记录内容			记录人
采收	地点:	采收面积(公顷):		
	年 月 日 - 年 月 日	采收地块:		
	采收重量(kg)	采收人:		
晾晒	月 日 时 - 月 日 时	晾晒时长:	处理前重量(kg):	
	地点:	方式: (室内、外)		
	操作人(签名):		监管人(签名):	
净选	月 日 时 - 月 日 时	操作人(签名):		
	月 日 时 - 月 日 时	操作人(签名):		
	月 日 时 - 月 日 时	操作人(签名):		
	坏果总重量(kg):		监管人(签名):	
去除果肉	月 日 时 - 月 日 时	地点:		
	处理前重量(kg):		处理后重量(kg):	
	操作人(签名):		监管人(签名):	
果核清洗	月 日 时 - 月 日 时	地点:	用水量(吨):	
	操作人(签名):			监管人(签名):
果核干燥	时间: 月 日 时 - 月 日 时	地点:		
	干燥方式	<input type="checkbox"/> 晾晒 <input type="checkbox"/> 烘干	温度°C	
	处理前重量(kg):		处理后重量(kg):	
	设备(厂家、规格、型号、状态):			
	操作人(签名):		监管人(签名):	
	水分(%)		质检人员(签名):	

表A.2 产地加工批次生产记录表 II

项目	记录内容				记录人
破壳筛选	月 日 时- 月 日 时		地点:		
	破壳前重量 (kg) :		果仁重量 (kg) :		
	操作人 (签名) :		监管人 (签名) :		
果仁干燥	月 日 时- 月 日 时		地点:		
	前重量 (kg) :		后重量 (kg) :		
	干燥方式	晾晒 <input type="checkbox"/> 烘干 <input type="checkbox"/>	温度°C		
	设备 (厂家、规格、型号、状态) :				
	操作人 (签名) :		监管人 (签名) :		
包装	水分 (%)	地		质检人员 (签名) :	
	包装材料	包装规格			
	单件装量 (kg) :		数量		
	(袋/箱)				
	成品重量 (kg) :	标签			
	包装时间	包装地点			
	操作人 (签名) :		监管人 (签名) :		
	得率 (%)	水分 (%)			
生产负责人 (签名)		质量负责人 (签名) :			

## 参 考 文 献

- [1] 中药材生产质量管理规范（2022年第22号）
-