

ICS 65.020.20

CCS B 38

DB 14

山 西 省 地 方 标 准

DB 14/T — 2025

中药材产地加工技术规程 槐米

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

山西省市场监督管理局 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	3
4 采收.....	3
5 加工.....	4
6 包装.....	5
7 贮藏.....	5
8 文件管理.....	5
附 录 A （资料性） 槐米产地加工批次记录表.....	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。

本文件由山西省市场监督管理局提出、组织实施和监督实施。

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），临汾市综合检验检测中心。

本文件主要起草人：叶松华、董晓丽、侯临平、张文琴、王喜明、阮文辉、王泽璇、薛莉、牛丹、续艳。

中药材产地加工技术规程 槐米

1 范围

本文件规定了中药材槐米产地加工的术语和定义、采收、加工、包装、贮藏和文件管理。

本文件适用于用中药材槐米的产地加工。

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

槐米

豆科植物槐(*Sophora japonica* L.)的干燥花蕾。

4 采收

4.1 采收期

始花期采收，即花序下部有花零星开放，中上部花蕾膨大饱满、顶部略呈黄白色，花舌长度1mm~2mm时采收。

4.2 采收方法

剪下花序，置于容器中，转运至加工场所。同一株槐树花蕾成熟度不同，需分批采收。

5 加工

5.1 场地要求

加工场地应清洁、通风，具有防雨、防潮、防鼠、防虫及禽畜的设施。

5.2 加工流程

槐米加工流程见图1。



图 1 槐米加工流程图

5.3 除杂

挑出开花多于10%的花序，挑出花梗、枝叶、霉变花蕾等杂质。

5.4 干燥

5.4.1 晒干

将花序均匀铺摊在光照充足、平整、干燥的场地或筛子中，尽量摊薄进行暴晒。干燥至槐米手捻即碎，花萼黄绿色，花瓣黄白色。干燥槐米水分应 $\leq 11.0\%$ 。

5.4.2 烘干

将花序平铺于筛网架盘上， $65\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 70\text{ }^{\circ}\text{C}$ 烘干。干燥至槐米手捻即碎，花萼黄绿色，花瓣黄白色。干燥槐米水分应 $\leq 11.0\%$ 。烘干完成后自然冷却至常温。

5.4.3 蒸制后烘干

5.4.3.1 蒸制

将花序蒸制5 min ~ 10 min，以槐米变软、颜色转深绿为准，铺料厚度 $\leq 3\text{ cm}$ 。杀青用水应符合GB 5749的要求。

5.4.3.2 烘干

将蒸制后的花序平铺于筛网架盘上，65℃~70℃烘干。干燥至槐米手捻即碎，花萼黄绿色，花瓣黄白色。干燥槐米水分应 $\leq 11.0\%$ 。烘干完成后自然冷却至常温。

5.5 收米

将花序除去茎枝、花序柄，经风选、筛选或手工挑选除去枝梗、叶片、残柄及杂屑，收集槐米。质量应符合《中华人民共和国药典》的要求。

6 包装

6.1 追溯标识应符合 SB/T 11039 的要求。

6.2 包装应符合 SB/T 11182 的要求。

7 贮藏

7.1 置干燥处，防潮，防蛀。

7.2 仓储条件与环境应符合 SB/T 11094 的要求。

8 文件管理

8.1 生产过程应按照批生产详细记录，批生产记录表见附录 A。

8.2 所有资料、记录应存档，有专人保管，保存时限不低于 3 年。

附录 A

(资料性)

槐米产地加工批次记录表

槐米采收加工批次记录参见表A.1。

表 A.1 槐米产地加工批次记录表

生产企业：		生产批次：		
项目	记录内容			
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：	
加工	除杂	月 日 时——月 日 时		
		处理前重量（kg）：	处理后重量（kg）：	
		操作人（签名）：	监管人（签名）：	
	干燥	干燥方式：晒干 <input type="checkbox"/> 烘干 <input type="checkbox"/> 蒸制后烘干 <input type="checkbox"/> 温度（℃）：		
		开始时间	月 日 时 分	
		结束时间	月 日 时 分	
		处理前重量（kg）：	处理后重量（kg）：	
		蒸制设备		
		设备（厂家、规格、型号、状态）：		
		处理前重量（kg）：	处理后重量（kg）：	
		操作人（签名）：	监管人（签名）：	
		烘干设备（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）：
	收米	收米方式：手工 <input type="checkbox"/>		脱粒机 <input type="checkbox"/>
设备（厂家、规格、型号、状态）：				
处理前重量（kg）：		处理后重量（kg）：		
操作人（签名）：		监管人（签名）：		
净选方式：风选 <input type="checkbox"/> 筛选 <input type="checkbox"/>				
设备（厂家、规格、型号、状态）：				
处理前重量（kg）：		处理后重量（kg）：		
操作人（签名）：			监管人（签名）：	