



团体标准

T/FJZYC 18—2025

荜澄茄产地初加工技术规程

Code of practice for origin processing of Litseae fructus

2025 - 09 -24 发布

2025- 10 -01 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 场地与设备要求 1

5 人员要求 2

6 采收 2

7 产地初加工 2

8 质量要求 3

9 检验 3

10 包装、标识和仓储 4

11 档案管理 4

附录 A（资料性） 茼蒿规格等级与感官指标 5

附录 B（资料性） 茼蒿生产记录 6

参考文献 7

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由福建省中药材产业协会提出并归口。

本文件起草单位：福建师范大学、福建省种植业技术推广总站、福建省中药材产业协会、福州秋垄心田农业科技有限公司、芸香（福鼎）农业科技有限公司、福州力钧本草生物科技有限公司、福建省林业科学研究院、福建胜华农业科技有限公司、福鼎市乡村振兴服务中心、福州仁量生物制品有限公司、福建三状元生物科技有限公司、福州福仙山农林科技有限公司。

本文件主要起草人：卢玉栋、叶传财、黄瑞平、游瑞云、徐佩佩、肖锦婷、涂倩敏、叶子婷、郑家武、庄建雄、王雄、石屿、肖孟雨、阮英、林清强、莫夏、吴长机。

萆澄茄产地初加工技术规程

1 范围

本文件确立了萆澄茄产地初加工的程序，规定了萆澄茄产地初加工的场地与设备要求、人员要求，并提供采收、产地初加工、质量要求、检验、包装、标识和仓储等具体操作要求。

本文件适用于福建省萆澄茄的采收和产地初加工。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.191-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬醛

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

SB/T 11094 中药材仓储管理规范

SB/T 11095 中药材仓库技术规范

SB/T 11150 中药材气调养护技术规范

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

萆澄茄 *Litsea Fructus*

樟科植物山鸡椒 *Litsea cubeba* 植株的干燥成熟果实。

4 场地与设备要求

4.1 加工场地要求

应远离工矿企业、医院、垃圾场、畜牧场等区域，距离500 m以上。应具备满足工艺要求的分选、加工、包装车间等，以及原辅材料仓库、包装材料仓库、成品仓库，符合SB/T 11183的规定。加工、

仓储设计、车间和仓库建造应符合SB/T 11094和SB/T 11095的规定，有足够空间和面积，与生产规模相适应，符合GB 14881的要求。

4.2 生产设备

应具备净选、切分、干燥、分选、包装功能。

5 人员要求

5.1 技能要求

生产人员上岗前应经过培训，掌握加工技术和操作技能。

5.2 卫生要求

生产人员应保持个人卫生，进入工作场所应洗手、更衣、换鞋、戴帽。离开车间时应换下工作衣、帽和鞋，存放在更衣室内。加工、包装场所不吸烟，不随地吐痰，不用餐。生产和包装人员应取得健康证。

6 采收

6.1 采收时间

具体应根据产地气候和田间生长情况而定。低海拔地区以7月至9月为主，高海拔地区可延后至9月至10月。果实成熟标志为果皮呈黄绿色至淡黄色、表面光泽减弱，种壳呈深黄褐色且质地坚硬，具浓郁柠檬香气。选晴天及时完成采收。

6.2 采收

采下成熟果实，避免损伤植株和未成熟的果实。采收后应立即进行初次风选去杂。

7 产地初加工

7.1 干燥

7.1.1 阴干

置于通风干燥处，避免太阳直射，摊薄（厚度不高于5 cm），定期翻动。收起，保持通风，连续摊晾5 d~6 d，手感干糙，晃动有清脆的响声，含水量不高于10.0%。

7.1.2 机械干燥

选择适宜的烘干设备，连续干燥并适时翻动，分阶段控温干燥，前期40℃~45℃，后期30℃~35℃，至含水量不高于10.0%。

7.2 二次去杂

用风选或筛选设备剔除种壳、果皮、粉尘、碎屑及碎粒等杂质。

8 质量要求

8.1 基本要求

应符合《中华人民共和国药典》中华澄茄项相关规定。污染物和农残限量检测应符合《中华人民共和国药典》（四部）9302中药有害残留物限量制定指导原则，符合GB2762、GB 2763的要求。

8.2 等级划分

草澄茄进行等级划分，各等级应符合表1的规定。

表1 草澄茄产地初加工产品规格等级划分

规格等级	外观描述	气味	油性	挥发油（柠檬醛）含量	杂质
一等品	果实呈类球形，饱满，直径4 mm~6 mm，果实大小均匀，表面棕褐色至黑褐色，有网状皱纹，果梗少	气芳香浓郁，味稍辣而微苦	果实富油性，种子黄棕色，油质丰富	≥3.0%（60%以上）	杂质率≤3%，无霉变
二等品	果实形状较一等品稍有不规则，直径4 mm~6 mm，表面棕褐色至黑褐色，有网状皱纹，基部偶有宿萼和细果梗	气芳香，味稍辣而微苦	果实油性稍逊，种子黄棕色，油质较少	≥2.5%（50%~60%）	杂质率≤5%，无霉变
三等品	果实形状不规则，果径大小不匀，表面棕褐色至黑褐色，有网状皱纹，基部偶有宿萼和细果梗	气芳香，味稍辣而微苦	果实油性较少，种子黄棕色，油质较少	≥2.0%（40%~50%）	杂质率≤7%，无霉变

9 检验

9.1 基本要求检测

检验应符合《中华人民共和国药典》（四部）药材和饮片检定通则的规定。污染物和农残限量检测应符合《中华人民共和国药典》（四部）9302中药有害残留物限量制定指导原则，符合GB2762、GB 2763的要求。

9.2 外观质量评定

采用感官评定法检查草澄茄的外形、色泽、质地及气味，要求无杂质、虫蛀、霉变、病斑和败油味，草澄茄规格等级与感官指标表参见附录A。

9.3 挥发油和柠檬醛含量

挥发油含量的测定参考《中华人民共和国药典》（四部）通则2204的规定，柠檬醛含量的测定参考GB 1886.191-2016的规定。

10 包装、标识和仓储

10.1 包装

封口严密无破损，定量包装，包装规格由供需双方协商确定。作为药材的包装应符合SB/T 11182的规定；作为食品的包装材料应符合GB 4807.6和GB 4806.8的相关规定。

10.2 标识、标签

包装袋应有清晰标签，不易脱落或者损坏；包装图示标识应符合GB/T 191的规定。标签应符合GB 7718的要求，标明品名、规格、产地、批号、包装日期、生产单位等。

10.3 仓储

应符合SB/T 11094的规定。仓库控制温度在20℃以下、相对湿度65%以下；不同批次等级药材应分开存放。采用现代气调贮藏方法的，应符合SB/T 11150的规定。

11 档案管理

11.1 生产记录

生产记录表参见附录B。

11.2 成品库记录

成品库应有专人负责，有出入库记录。

11.3 资料管理

所有记录档案须有专人管理并维护，保存期3年以上。

11.4 追溯管理

规模以上生产主体宜实施中药材生产追溯管理，应至少记录种植地块、采收批次、加工工艺等关键信息。

附 录 A
(资料性)
茼澄茄规格等级与感官指标

茼澄茄规格等级与感官指标见表A.1。

表A.1 茼澄茄规格等级与感官指标

规格等级			
大小		优劣	
感官指标			
形状		质地	
颜色		气味	
表面特征		杂质	

附 录 B
(资料性)
茈澄茄生产记录

茈澄茄生产记录见表B.1。

表B.1 茈澄茄生产记录

采收记录			
采收日期		采收品种	
采收方法		采收地点	
收获量		产量	
外观特征		当日气温/湿度	
记录人		技术负责人	
产地初加工记录			
加工日期		加工地点	
加工方法		加工设备编号	
加工量		干重	
干品外观特征		设备清洁状态	
记录人		技术负责人	
质量检测			
水分%		总灰分%	
浸出物%		污染物	
黄曲霉毒素		玉米赤霉烯酮	
农残			
检测机构		技术负责人	
包装记录			
包装材料		包装时间	
包装方法		包装数量	
包装人		批号	
记录人		技术负责人	
贮存记录			
库房地点		入库时间	
入库量		入库人	
贮存方法			
记录人		库管员	
质检员签字			

参 考 文 献

- [1] 国家药典委员会. 中华人民共和国药典[S]
 - [2] 《中药材生产质量管理规范》（国家药监局 农业农村部 国家林草局 国家中医药局2022年第22号公告）
 - [3] 福建省药品监督管理局《福建省规范中药材产地趁鲜加工指导意见（试行）》（闽药监规〔2022〕1号）
-