

覆盆子采收及产地加工技术规程

Technical regulations for harvesting and primary processing of *Rubus
chingii* Hu

2025-07-16 发布

2025-08-16 实施

浙江省中药材产业协会 发布

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。

本标准由浙江省中药材产业协会提出并归口。

本标准起草单位：浙江省农业技术推广中心、浙江理工大学生命科学与医药学院、丽水市农林科学研究院、淳安县临岐中药材产业协会、浙江省中药材产业协会、浙江省中医药研究院、淳安县汉广中药材初加工有限公司、丽水市本润农业有限公司、浙江理工大学绍兴生物医药研究院有限公司、淳安县富溪林场、杭州千岛湖鹤岭家庭农场有限公司。

某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本部分主要起草人：何伯伟、侯卓妮、华金渭、郑平汉、王松琳、梁宗锁、孙健、浦锦宝、杨东风、李红法、陈建宏、胡理滨、陆卫东、赵怡萍、马蕾、吴淑芳。

本标准由浙江省中药材产业协会负责解释。

覆盆子采收及产地加工技术规程

1 范围

本文件规定了覆盆子采收、产地加工、分级、包装及贮运、文件记录和档案管理等要求。本文件适用于浙江覆盆子的采收及产地加工。

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 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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 8946	塑料编织袋通用技术要求	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
SB/T 10977	仓储作业规范	
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 11182	中药材包装技术规范	
DB33/T 2076	掌叶覆盆子生产技术规程	
T/CATCM 029	中药材产地加工（趁鲜切制）生产技术规范	
T/ZJZYC 004	浙江中药材及饮片质量提升标准	
	《中华人民共和国药典》	
	《中药材生产质量管理规范》	

3 术语和定义

3.1 产地初加工

根据药材性质和商品销售运输保管的要求在产地进行的初步加工处理，成品是中药材。

4 覆盆子采收及产地加工技术流程图（图1）

关键控制点及参数

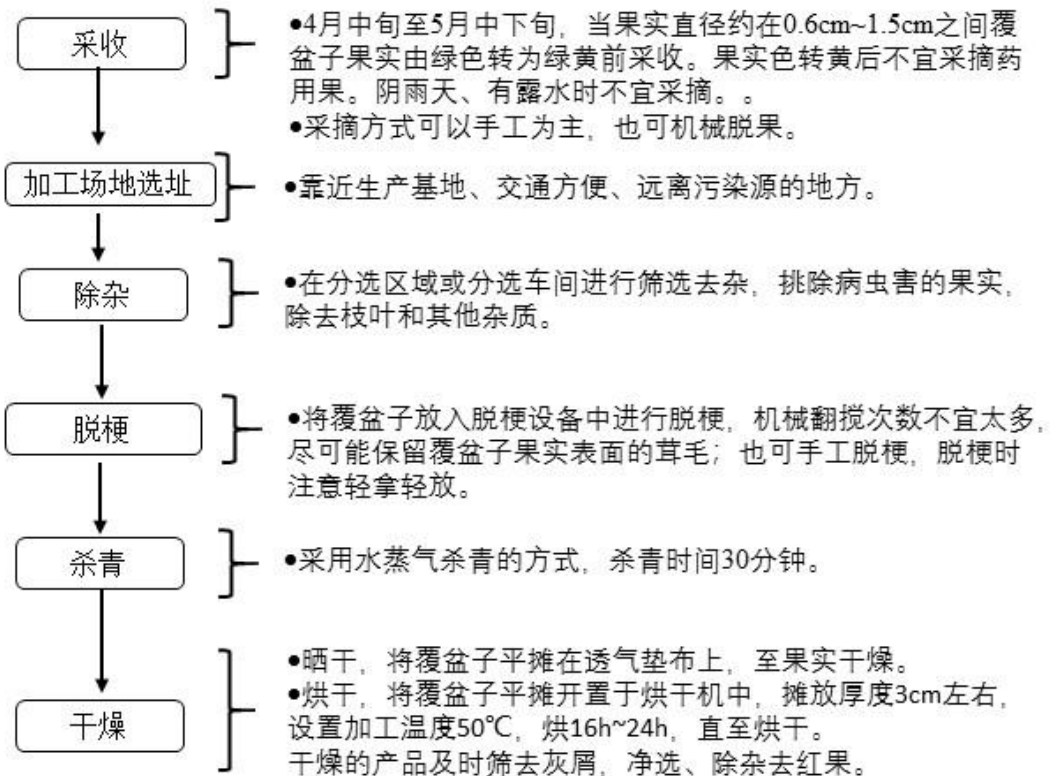


图1 覆盆子采收及产地加工技术流程图

5 采收

5.1 时间

4月中旬至5月中下旬，当果实直径约在0.6cm~1.5cm之间覆盆子果实由绿色转为绿黄前采收。果实色转黄后不宜采摘药用果。阴雨天、有露水时不宜采摘。

5.2 方法

手工采摘，将覆盆子枝条翻转过来进行采摘，连梗采摘，轻摘、轻拿、轻放；或剪下挂果侧枝，用简易管子夹子进行脱果。每次采摘时将条件合适的果实全部采尽，保持果实的完整性和外观品质。

机械脱果，根据生产基地规模，选用大户型或小户型脱果粒机械，控制适当的机械搅拌轴速和适当的震荡履带频率。将剪下的挂果侧枝整枝投料，大户型机械每小时投料100kg~200kg，小户型机械每小时投料30kg~40kg。机械脱果粒过程中应当保持清洁。

采收后果实及时运输到加工场地，装载容器和运输工具保持清洁，防淋雨、浸水等。

6 产地初加工

6.1 加工场地

6.1.1 场地环境

加工场地靠近生产基地、交通方便、远离污染源的地方。选址、大气环境、建筑、加工用水、卫生设施等应符合GB 14881的相关规定。重点产区因地制宜建设产地加工“共享车间”。

6.1.2 配套建设

加工场地应具备中药材及包装材料仓库、成品仓库，区分分选区域、加工区域、包装区域等满足初加工基本要求的生产场所。

“共享车间”应具备中药材及包装材料仓库、成品仓库、分选车间、加工车间、包装车间等满足工艺基本要求的生产场所。加工车间设计、建造符合GB 14881的要求，贮藏场地符合SB/T 11094、SB/T 11095的要求，包装材料库设计、建造符合SB/T 11182的要求。

6.1.3 设备要求

应具有原料清洗、杀青、晾晒、烘干、分拣、包装等设备设施。

应用不锈钢、竹木等符合中药材卫生要求的材料制成。

应定期进行清洁保养，所有的器具和工具应清洗干净后使用。

6.2 除杂

在分选区域或分选车间进行筛选去杂，挑除病虫害的果实，除去枝叶和其他杂质。

6.3 脱梗

将覆盆子放入脱梗设备中进行脱梗，机械翻搅次数不宜太多，尽可能保留覆盆子果实表面的茸毛；也可手工脱梗，脱梗时注意轻拿轻放。

6.4 杀青

置沸水中略烫的水煮或水蒸气蒸 30 min。

6.5 干燥

采用晒干或烘干方法干燥。

晒干，将覆盆子平摊在透气垫布上，至果实干燥。

烘干，将覆盆子平摊开置于烘干机中，摊放厚度3cm左右，设置加工温度50℃，烘16h~24h，直至烘干。

干燥的产品及时筛去灰屑，净选、除杂去红果。

7 分级、包装及贮运

7.1 质量要求

药材质量应符合《中华人民共和国药典》“覆盆子”项下有关规定。重金属与农药残留限量应符合GB2762、GB2763的规定。

7.2 分级

分为选货和统货两个规格。

选货：无红色果实，病残果等杂质不得过1%，过6号筛。

统货：病残果等杂质不得过3%，过4号筛。

7.3 包装、贮藏和运输

包装，包装符合 SB/T 11182 的要求。包装袋应当有清晰标签，不易脱落或者损坏；标示内容包括品名、批号、规格、产地、重量、加工日期、包装日期、追溯标志、生产企业等信息。

贮藏，贮藏场地符合 SB/T 11095、SB/T 10977 的要求，贮藏管理符合 SB/T 11094 的要求。

运输，运输工具必须清洁、卫生，搬运时应轻拿轻放。产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品混装运输。

8 文件记录和档案管理

8.1 文件记录

覆盆子产地加工的场地要求，以及采收、干燥、分级、包装和贮藏等加工环节，都有资料记录。记录表表式见附录A。

8.2 档案管理

所有产地加工的场地、加工各环节等资料，建立档案并由专人保管，记录保存至该批产品销售后3年。采用浙江中药产业大脑平台进行溯源管理。

附 录 A
(资料性)
覆盆子采收及加工记录表

覆盆子采收记录表可采用表A.1的表式。

表A.1 覆盆子采收记录表

药材名称		采收批号（企业内部采收批号或根据采收开始时间编码）	
基地名称		基地负责人	
基地地址		地块名	
采收操作（采收方法：人工或机械）	采收方式：		
收获面积（亩）		生长年限（播种或定植起到本次采收的年份）	
采收开始时间（年、月、日）		采收完成时间（年、月、日）	
采收重量（鲜品重量，kg）		天气情况（天气、温度、湿度）	
采收负责人		记录时间	

覆盆子产地初加工记录表可采用表A.2的表式。

表A.2 覆盆子产地初加工记录表

药材名称		初加工模式（本企业加工/委托加工/饮片厂趁鲜加工）	
初加工企业名称（与企业营业执照一致）		初加工企业负责人（与企业营业执照一致）	
初加工企业统一信用代码（与企业营业执照一致）		加工批号（企业内部加工批号，或根据加工开始时间编码）	
加工开始时间（年、月、日）		加工完成时间（年、月、日）	
待加工重量（鲜品重量，kg）		加工完成重量（成品重量，kg）	
加工步骤（加工方法、加工时间、负责人、使用设备等信息）	干燥方式（时长、温度）： 脱梗方法及次数（使用设备、次数）： 浸润操作（加热时长、加热温度）： 浸润后干燥方式（干燥时长、温度、湿度）： 负责人：		
药材等级（选货、统货）			
记录人		记录时间	

覆盆子包装和储运记录表可采用表 A.3 的表式。

表A.3 覆盆子包装和储存记录表

药材名称		包装模式（本企业包装/委托包装）	
包装企业名称（与企业营业执照一致）		包装完成重量（包装后重量，kg）	
包装开始时间（年、月、日）		包装完成时间（年、月、日）	
中药材批号（企业内部制定的批号）		入库时间（年、月、日）	
储存模式（本企业/委托储存）		仓储企业名称（与企业营业执照一致）	
储存条件			
养护措施	养护时间： 养护检查内容（温湿度、虫蛀、霉变、特殊养护等）： 养护标准： 养护方法： 养护结果：		
负责人			
记录人		记录时间	