|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 65.020.20 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png JALNCP |

B 38 |

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX—

井冈山枳壳生产技术规程

Jinggangshan aurantii fructus production technical regulations

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

吉安市绿色农产品促进会  发布

目次

[前言 II](#_Toc207044339)

[1 范围 1](#_Toc207044340)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc207044341)

[3 术语和定义 1](#_Toc207044342)

[4 原料 1](#_Toc207044343)

[5 加工管理 2](#_Toc207044344)

[6 包装、贮存与运输 2](#_Toc207044345)

1. 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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山枳壳生产技术规程

* 1. 范围

本文件规定了井冈山枳壳的原料、加工管理、加工流程、包装、贮存与运输。

本文件适用于井冈山枳壳的加工。

* 1. 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 食品中有害物质残留限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量

GB 3095 环境空气质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)

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 国家中医药局关于发布《中药材生产质量管理规范》的公告（2022年第22号）

T/JALNCP 0901 井冈山枳壳

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

井冈山枳壳 Jinggangshan aurantii fructus

吉安市行政区域范围内加工，符合T/JALNCP 0901的要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的产品。

* 1. 原料
		1. 产地环境

应选择在生态环境良好，无污染源的农业生产区域，空气达到GB 3095 二类标准，土壤符合GB 15618要求，灌溉水应符合GB 5084要求；有机产品应符合GB/T 19630的要求

* + 1. 品种

品种应是芸香科植物酸橙*Citrus aurantium L.*及其栽培变种。

* + 1. 采收

6月下旬至7月中旬，于晴天露水干后采摘。

* + 1. 质量

果实应是快速膨大初期，青色转浓绿色的未成熟果，果实直径5cm左右，切口白色，气清香，味苦。果实应符合GB 2762、GB 2763的规定。

* + 1. 贮存

应在通风、阴凉、干燥的环境下贮存，不得挤压、堆积。

* 1. 加工管理
		1. 场所与环境

应符合《中药材生产质量管理规范 》、SB/T 11183的相关规定；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

* + 1. 设施设备

应符合《中药材生产质量管理规范 》、SB/T 11183的相关规定；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

所用加工机械、器具应清洁、无毒、无污染，且不应与积壳发生有毒有害和降低其有效成分的反应。干燥热能传递介质应洁净，使用煤、柴等作为热源进行烘干时，烟气不应直接与枳壳接触。

* + 1. 质量管理

应符合《中药材生产质量管理规范 》、SB/T 11183的相关规定，建立质量管理体系、质量追溯体体系，对加工过程进行记录，记录保存至该批中药材销售后至少三年以上；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

* + 1. 加工流程
			1. 切制

采收后除去枝叶等杂质，剔除霉烂、变质、变色的劣质果。趁鲜及时将果实横切为两半。

* + - 1. 晒干

摊开日晒，宜“日晒夜露”，晒至6～7成干时，收回在干燥通风处堆放2d“发汗”，再晒，反复发汗和翻晒至全干。应在晒垫上晒，晒干过程应避免淋雨水。

* + - 1. 烘干

先晒再烘干或直接烘干，可用履带式烘干机等设备设施干燥，度控制在60C以内，每次烘干时间6h～8h,堆放发汗24h,反复3次至干燥。

* + 1. 质量分级

应按T/JALNCP 0901的规定进行质量分级。

* 1. 包装、贮存与运输
		1. 包装

包装应执行 SB/T 11182 的要求；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

* + 1. 贮存

应执行SB/T 11094的规定；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

包装后的药材应置于室内干燥的仓库贮藏，并防潮。定期检查，防止虫蛀、霉变、腐烂等的发生。不同批次等级药材分区存放。禁止磷化铝和二氧化硫熏蒸。可采用现代气调贮藏方法，包装或库内充氮或二氧化碳。

* + 1. 运输

运输工具或容器应具有较好的通气性，以保持干燥。尽量缩短运输时间。不得与其它有毒、有害物质混装运输。运输期间防止发生混淆、污染、异物混入、包装破损、雨雪淋湿等；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

