|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
|  |

鹤壁市地方标准

DB XX/T XXXX—XXXX

冬凌草产地加工技术规程

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

       发布

目次

[前言 II](#_Toc167430927)

[1 范围 1](#_Toc167430928)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc167430929)

[3 术语和定义 1](#_Toc167430930)

[4 采收 1](#_Toc167430931)

[4.1 采收时间 1](#_Toc167430932)

[4.2 采收方法 1](#_Toc167430933)

[5 加工流程 1](#_Toc167430935)

[6 加工方法 1](#_Toc167430939)

[6.1 选料 1](#_Toc167430940)

[6.2 净选 2](#_Toc167430941)

[6.2 切段 2](#_Toc167430941)

[6.2 干燥 2](#_Toc167430941)

[7 包装 2](#_Toc167430935)

[8 加工记录 2](#_Toc167430935)

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。

本文件由鹤壁市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位： 。

本文件主要起草人： 。

冬凌草产地加工技术规程

* 1. 范围

本标准规定了冬凌草产地加工的术语和定义、采收、加工流程、加工方法、包装、加工记录等。

本标准适用于冬凌草的产地加工。

* 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。

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》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

**冬凌草**

本品为唇形科植物碎米桠的干燥地上部分。

* 1. 采收
     1. 采收时间

夏秋两季。在春末夏初时节采摘，此时药用成分含量较高；采摘时避免雨水天气，以免影响药材质。

* + 1. 采收方法

通常一年采收2次～3次，采收时离地面10cm左右，割取冬凌草植株的草植部分除去杂草。

* 1. 加工流程

选料→净选→切段→干燥→筛选→包装

* 1. 加工方法
     1. 选料

选择生长年限为2年～3年的冬凌草，具有较高药用价值的植株。

* + 1. 净选

选用的冬凌草应进行净选，去除杂质、残叶、黄叶等。

* + 1. 切段

将净选后的冬凌草进行切段，长度为0.5cm～1.5cm。切段过程中应确保长度均匀，保证饮片质量。

* + 1. 干燥
       1. 环境要求

晾晒环境应设置防止昆虫或其他动物等进入的设施。

* + - 1. 自然干燥

将切段后的冬凌草摊放在通风的地方进行晾晒，晾晒过程中保持空气流通，定期翻动，避免潮湿，确保晾晒均匀。晾晒时间为5d～7d，直至水分降至12%以下。

* + - 1. 烘箱干燥

将切段后的冬凌草放入干燥设备中进行干燥，干燥温度控制在50℃～60℃，干燥时间约为44h～48h。干燥过程中应定期翻动，确保干燥均匀，以免影响药材质量，直至水分降至12%以下。晾晒环境应设置防止昆虫或其他动物等进入的设施。

* + 1. 筛选

对干燥后的冬凌草去除粉末等杂质进行筛选。

* 1. 包装

将筛选后的冬凌草进行包装，包装材料应具有良好的透气性，可采用编织袋或纸箱包装，以保持药材的质量和稳定性。包装应符合SB/T 11182要求。

* 1. 加工记录

对加工批次进行详细记录，批生产记录表参见附录，原始记录应保留3年以上。

附 录A

**（资料性）**

**产地加工批生产记录表**

冬凌草产地加工记录表见表A.1

**表A.1 产地加工批生产记录表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 加工企业： |  | | | | | | | | 生产批号： | | | |  | 编号： |
| 项目 | 记录内容 | | | | | | | | | | | | | 记录人 |
| 采收 | 采收地点 | | | |  | | | | 采收方法 | | | | 人工☐ 机械☐ |  |
| 采收时间： 年 月 日 - 年 月 日 | | | | | | | | | | | | |  |
| 采收面积（公顷）: | | | |  | | | | 采收地块数目: | | | | |  |
| 去杂 | 去杂质时间： 年 月 日 - 年 月 日 | | | | | | | | | | | | |  |
| 杂质重(kg): | | | | |  | | | 去杂后净重(kg): | | |  | |  |
| 切段 | 操作时间 | | | | | | | | 年 月 日 - 年 月 日 | | | | |  |
| 操作地点 | | | | | | | |  | | | | |  |
| 操作前重量（kg） | | | |  | | | | 操作后重量（kg） | | | |  |  |
| 操作人（签名） | | | |  | | | | 质量监管人（签名） | | | |  |  |
| 干燥 | 自然  干燥 | | 晾晒过程描述 | | | |  | | | | | | |  |
| 晾晒前重量（kg） | | | |  | | | | 晾晒后重量（kg） | |  |  |
| 起始日期 | | 年 月 日 - 年 月 日 | | | | | | | | |  |
| 终止日期 | | 年 月 日 - 年 月 日 | | | | | | | | |  |
| 操作人（签名） | | | |  | | | 质量监管人（签名） | | |  |  |
| 烘箱  干燥 | | 干燥设备 | | | | 名称： 型号：  编号： 状态： | | | | | | |  |
|  |
| 干燥前重量（kg） | | | |  | | | 干燥后重量（kg） | | |  |  |
| 干燥设置 | | | | 温度（℃） | | | | | | |  |
| 干燥时间 | | | | 年 月 日 - 年 月 日 | | | | | | |  |
| 操作人（签名） | | | |  | | | 质量监管人（签名） | | |  |  |
| 水分（%） | | | | | |  | | | 检验人员（签名） | | |  |  |
| 筛选 | 筛选时间： | | | 年 月 日 - 年 月 日 | | | | | | | | | |  |
| 筛选前重量(kg): | | | | | |  | | | 筛选后重量(kg): | | |  |  |
| 操作人（签名） | | |  | | | | | | 质量监管人（签名） | | |  |  |
|  | 包装材料 | | |  | | | | | | 包装规格 | | |  |  |
|  | 单件重量（kg） | | |  | | | | | | 数量（袋/箱） | | |  |  |
|  | 成品重量（kg） | | |  | | | | | | 粘贴或悬挂标签 | | |  |  |
|  | 包装时间 | | |  | | | | | | 包装地点 | | |  |  |
|  | 操作人（签名） | | |  | | | | | | 质量监管人（签名） | | |  |  |
| 收得率（%） | |  | | | | | | | | 水分（%） | | |  |  |
| 生产负责人（签名）： | | | | | | | | 年 月 日 | | 质量负责人（签名）： | | | | 年 月 日 |

