

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

DB 4205

宜昌市地方标准

DB 4205/T XXXX—XXXX

陈皮生产技术规程

Technical specification for production of Citri Reticulatae Pericarpium

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

发布

目 次

前 言	II
陈皮生产技术规程	1
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 陈皮	1
4 产地环境	1
5 种植管理	1
5.1 品种	1
5.2 砧木	1
5.3 种植要求	1
6 采收	2
7 产地加工	2
7.1 取皮	2
7.2 挑选	2
7.3 干燥方法	2
7.4 烘干方式	2
8 商品规格	2
9 炮制	2
9.1 净制	3
9.2 洗润	3
9.3 切制	3
9.4 干燥	3
9.5 过筛	3
9.6 质量	3
10 包装、储藏与运输	3
10.1 包装	3
10.2 储藏	3
10.3 运输	3
11 生产档案	3

前 言

本文件按照GB/T1.1—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。

本文件由宜昌市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：宜昌市农业科学研究院、平村众赢（湖北）药业有限公司、秭归县农业科技服务中心、夷陵区农业技术服务中心。

本文件主要起草人：姚玉玲、郭芷均、杨昊、李蓉芳、韩庆忠、王建军、曾宪忠、李念祖、李云飞、杨迎春、王凤、费甫华。

本文件实施应用中的疑问或对本文件的有关修改意见或建议，请反馈至宜昌市农业农村局科教科，联系电话：0717-6777961，邮箱：Ycsnyj@163.com；或者反馈至宜昌市农业科学研究院，联系电话：0717-6671535，邮箱：yy1smily@qq.com。

陈皮生产技术规程

1 范围

本文件规定了陈皮（*Citri Reticulatae* Pericarpium.）生产的术语和定义、产地环境、种植管理、采收、产地加工、商品规格、炮制、包装储藏与运输以及生产档案管理要求。

本文件适用于宜昌地区陈皮生产。

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 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

DB4205/T 58 绿色食品 宜昌蜜桔生产技术规程

SB/T11182 中药材包装技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 陈皮

陈皮为芸香科植物橘*Citrus reticulata* Blanco及其栽培变种的干燥成熟果皮。药材分为“陈皮”和“广陈皮”。采摘成熟果实，剥取果皮，晒干或低温干燥。

4 产地环境

产地环境应符合GB 3095、GB 5084、GB 15618要求。

5 种植管理

5.1 品种

宜选择芸香科植物橘*Citrus reticulata* Blanco及其栽培变种温州蜜柑。

5.2 砧木

宜选1年生的枳壳实生苗作为砧木。

5.3 种植要求

陈皮柑的种植应符合DB4205/T 58中4-14部分的有关规定。

6 采收

果实成熟时，避开雨天和雾天采摘，采收实行“一果两剪”，先熟先采，分期分批采收。

7 产地加工

7.1 取皮

剥取果皮时，直接用手剥开或用90℃以上热水烫皮（70s）后手工剥皮。

7.2 挑选

鲜皮挑选，去除烂皮、色差的鲜皮。

7.3 干燥方法

7.3.1 晒干

选择晴朗、干燥天气，将鲜果皮摊开置于通风处，橘白向外，自然晾晒干。

7.3.2 烘干

将果皮置于干皮专用容器中，控制温度在55℃-85℃分阶段烘至全干。

7.4 烘干方式

7.4.1 链条式

85℃（第一段）→85℃（第二段）→85℃（第三段）→60℃（烘至全干）。

7.4.2 敞开式

85℃（约60 min）→75℃（约60 min）→65℃（烘至全干），或者全程55℃烘干。

8 商品规格

陈皮原料质量符合《中华人民共和国药典》（2020版）中陈皮的规定，水分 \leq 13.0%，橙皮苷含量 \geq 3.5%。规格等级划分如表1。

表1 陈皮商品规格等级

规格等级	性状描述
统货	常剥成数瓣，基部相连，有的呈不规则的片状。外表面橙红色或红棕色，有细皱纹和凹下的点状油室；内表面浅黄白色，粗糙，附黄白色或黄棕色筋络状维管束。质稍硬而脆。气香，味辛、苦。
一等	片张较大，表面橙红色或红黄色，内表面白黄色
二等	片张较小，间有破块，表面黄色或黄红色，暗绿色，内表面类白色或黄灰色

9 炮制

9.1 净制

将陈皮原材料除去杂质及非药用部分，杂质不超过5%。

9.2 洗润

将净制后的陈皮，在洗润池中进行饮用水喷淋，不断翻动喷匀，闷润2-3h至柔软。

9.3 切制

用直切式切药机进行切制，切成细丝，标准宽度2-3mm。

9.4 干燥

用热风循环烘箱进行干燥。上料厚度20-30mm，控制温度40-50℃，干燥2-3h。含水量≤13.0%

9.5 过筛

用旋转式筛药机，筛去碎末，筛网孔径2mm，过筛厚度25-30mm。

9.6 质量

呈不规则的条状或丝状。气香，味辛、苦。橙皮苷含量 $\geq 2.5\%$ ，水分 $\leq 13.0\%$ 。

10 包装、储藏与运输

10.1 包装

应符合 SB/T 11182 要求。包装外标签内容全面、清晰醒目，标明品名、规格、产地、批号、重量、生产日期、生产单位等，附质量合格标志。

10.2 储藏

将包装后的药材置于清洁卫生、干燥、阴凉、通风、避光的仓库存放，定期检查、消毒、通风，防止虫蛀、霉变和腐烂。不同批次等级药材分区存放。

10.3 运输

运输工具须清洁、干燥、无异味、无污染，运输过程中应防雨防潮，严禁与其它有毒、有害或可能污染其品质的货物混装。

11 生产档案

对生产全过程包括产地环境、种植管理、采收加工、包装储运各环节采取的主要措施，检验报告书，药材质量评价等进行详细记录并存档管理。