

团 体 标 准

T/GDEB 0001—2022

跨境电子商务产品 新会陈皮

Cross-border e-commerce products Xinhui chenpi

2022 - 11 - 11 发布

2022 - 11 - 11 实施

广东省跨境电子商务协会
广东省食品安全保障促进会 发布

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	3
4.1 原料要求	3
4.2 加工	3
4.3 贮存与陈化	3
4.4 质量要求	4
4.5 净含量	5
5 检验方法	5
5.1 加工、贮存与陈化	5
5.2 质量要求	5
5.3 净含量	6
6 检验规则	6
6.1 检验分类	6
6.2 出厂检验	6
6.3 型式检验	6
6.4 组批	6
6.5 抽样	7
6.6 判定规则	7
7 标志、包装、运输和贮存	7
7.1 标志	7
7.2 运输、销售用包装	7
7.3 运输	7
7.4 贮存	7
8 产品追溯	7
9 合规性	8
参 考 文 献	9

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。

本文件由广东省跨境电子商务协会和广东省食品安全保障促进会提出。

本文件由广东省跨境电子商务协会归口。

本文件起草单位：广东省跨境电子商务协会、广东省食品安全保障促进会、广州灏源农业科技有限公司、广东省经济科技发展研究会、中铁文化旅游投资集团有限公司、广州市中标品牌研究院、佛山中科产业技术研究院、江门绿壮生物科技有限公司、江门五点零农业专业合作社、江门市葵润陈皮制品有限公司、广州智谷中医有限公司、广州博爱智谷医药股份有限公司、海南卓越高科技农业有限公司、通标标准技术服务（上海）有限公司、南德商品检测（上海）有限公司、广东食安产业科技集团有限公司、华南师范大学、中关村工信二维码技术研究院、广州壹物壹码物联网信息技术有限公司、盟标国际认证有限公司、佛山市英特铭科技有限公司、精益和泰质量检测股份有限公司、上海盈科人力资源服务有限公司、广东省全民大健康发展研究院、泛鼎国际文鼎海外仓、广州原产地数字贸易有限公司、深圳市大卖加科技有限公司、中山海慧科企物流（集团）有限公司、丰行（广州）生态农业高科技发展有限公司、广州地量行城乡规划有限公司、马来西亚知识产权企业家总会、广州世唯科技有限公司、广东合邦律师事务所、广东飞和信息科技有限公司、广州中科易德科技有限公司、广东膳珍食品供应链有限公司、中促食品安全技术咨询（广州）有限公司、广州森态网络科技有限公司、广州森先农业有限公司、广州专心邦农科技有限公司、森度研学家（广东）科技服务有限公司、广东森度生态农业科技有限公司、广东华维空间规划信息技术有限公司、广东食品工业研究所有限公司、江门市标准化协会、北京怀柔全联洪韵国际人力资源管理有限公司、广州番禺职业技术学院、Association Commerce et Culture Universelle 环球商业文化协会、广州广检联科技有限公司。

本文件主要起草人：林保、叶树强、孙保兴、杨再贵、杨兴龙、张玉杉、李武贤、李鹏超、李昌群、赵鑫、陈成伟、马政杰、王馨婕、刘伟清、张海云、王贵明、高凤玲、谢维宣、江伟、杨潞芳、吴琼芳、李虹江、汪蕾、杜志辉、袁洁、曹勇、陈晓庆、杨少华、陈景辉、罗惠萍、钟海杰、李慧英、何欣铭、高利海、叶淑贞、赖婷、李正元、黄荣、张旭、骆坤明、陈柏华、叶美娜、林子涵、柴浩彦、孙逸云、陈润鑫、黄海明、王海曦、邓青、LEOW ZHI QUAN、杨红钧、黄金星、王琪、谭马利、李引、高玲、葛晖、许来哲、付华军、熊成程、王青峰、毛中伟、黄博斯、冯志强、梁淑玲、陈冠如、邓志超、童丽、王玉林、陈林林、霍岳平。

跨境电子商务产品 新会陈皮

1 范围

本文件规定了跨境电子商务产品 新会陈皮的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、产品追溯和合规性。

本文件适用于跨境电子商务产品 新会陈皮的认定。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 20000.1 标准化工作指南 第1部分：标准化和相关活动的通用术语
- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 中华人民共和国药典 2020年版 二部
- 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 20000.1 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

新会陈皮 xinhui chenpi

在新会陈皮保护区范围内栽培的茶枝柑 (*Citrus reticulata* ‘Chachi’) (大种油身品系、细种油身品系) 的果皮经晒干或烘干, 并在保护区范围内贮存陈化而成的称为新会陈皮。按采收加工时可分为: 柑青皮 (青皮)、微红皮 (二红皮) 和大红皮 (红皮)。

3.2

柑青皮 (青皮) green peel

指果皮未着色, 生理未成熟时 (通常指农历立秋至霜降) 采收果实所加工的皮。外表色泽青褐色至青黑色, 有无数微凹入的油室, 不显皱缩。内表紧密光洁, 雪白、淡黄白至棕红色。质硬、皮薄、味辛苦、气芳香。

3.3

微红皮 (二红皮) brownish-red peel

指果皮开始着色、但未完全着色, 生理仍未充分成熟时 (通常指农历霜降至小雪) 采收果实所加工的皮, 外表色泽褐黄色至棕黄褐, 有无数大而凹入的油室, 皱缩较明显。内表雪白、淡黄白至棕红色, 海绵浮松状不明显。质较硬, 皮较厚, 味辛带苦略甜。

3.4

大红皮 (红皮) reddish peel

指果皮已基本着色, 生理已基本成熟时 (通常指农历小雪后) 采收果实所加工的皮, 外表色泽棕红色至红黑色, 有无数大而凹入的油室, 皱缩十分明显。内表雪白、淡黄白至棕红色, 海绵浮松状明显。质软、皮厚, 味辛带甜香。

3.5

陈化 ageing

在自然干爽通风的条件下, 产品贮存在透气性良好的包装物内, 随着时间变化, 干柑皮其有效内含物在自身作用下的消长变化而导致其色、香、味和成分变化的过程。

3.6

生产年份 productive years

生产年份, 指采收果实并加工成果皮的年份, 说明产品什么年份生产。

3.7

烧皮 fermented peel

新鲜柑皮中含有较多糖分, 易吸潮, 若堆放时间长而不及及时翻堆和晒皮, 产生升温, 诱发快速糖醇解, 造成的碳化和黑皮变坏现象。

3.8

返潮霉变 damping and musty

由于柑皮中含有较多糖分, 易吸潮, 造成返潮和霉菌寄生变坏。

3.9

虫蛀 wormeaten

干皮在贮存期间, 主要受谷蠹、咖啡豆象等虫的蛀食, 变成蛀粉而失去商品价值。

4 要求

4.1 原料要求

应选用在新会没有使用化学农药、抗生素、激素的种植方法所栽培的茶枝柑大种油身或细种油身品系的果皮。

4.2 加工

4.2.1 开皮

4.2.1.1 一般采用传统的正三刀法或对称二刀法，但允许与客户商定其它开皮方法。

4.2.1.2 正三刀法应果蒂朝下，从果顶向果蒂纵划三刀，留果蒂部相连，正三瓣剥开。

4.2.1.3 对称二刀法应果蒂朝上，从果肩两边对称反向弧划两刀，留果顶部相连，三瓣剥开。

4.2.2 翻皮

将已开好的鲜果皮置于当风、当阳处，使其自然失水萎蔫，质地变软后翻皮，使橘白向外。

4.2.3 干皮

4.2.3.1 晒干法

选择晴朗、干燥天气，将已翻好的果皮置于晒皮容器或晒场内自然晾晒干。

4.2.3.2 烘干法

将翻好的果皮置于干皮专用容器，在低温烘房内烘干（最高温度不超过45℃）。

4.3 贮存与陈化

4.3.1 陈化方法

温度不超过35℃、湿度不超过60%rh的贮存环境内自然陈化。

4.3.2 贮存场所选择与处理

4.3.2.1 贮存仓库要通风干燥，符合食品卫生要求，宜有送、抽风和抽湿设施，并配备足够面积的晒场和工作间，便于经常晒皮操作。

4.3.2.2 入仓前先对仓库进行检查，做好清洁、杀虫和消毒处理工作。

4.3.3 陈化贮存用包装物选择与处理

4.3.3.1 用透气性好、无异味、无污染、符合食品卫生要求的材料包装。

4.3.3.2 使用前先对包装物进行清洁、杀虫、消毒和除异处理，确保无虫病源、异物、异味。

4.3.4 堆放

应区分堆及离地不小于30cm、离墙不小于30cm、离顶不小于50cm进行堆放。

4.3.5 防虫防霉

4.3.5.1 适时翻堆、返晒，防止烧皮、虫蛀、霉变。

4.3.5.2 贮存场地采用绿色生物防虫方法。通过使用无毒、无残留、无残味的生物制剂进行防虫。

4.4 质量要求

4.4.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

质量等级	柑青皮（青皮）	微红皮（二红皮）	大红皮（红皮）
特级	片张大、皮身厚薄均匀、质硬，片张完整相连。气辛香浓郁，味辛带苦。无杂质、虫蛀、霉变、病斑、烧皮。	片张大、皮身厚薄均匀、质柔韧，片张完整相连。气清香浓郁，味微辛，带甜微苦。无杂质、虫蛀、霉变、病斑、烧皮。	片张大、皮身厚薄均匀、质柔韧，片张完整相连。气清香浓郁，味微辛，带甜微苦。无杂质、虫蛀、霉变、病斑、烧皮。
一级	片张较大、皮身厚薄较均匀、质硬，片张基本完整相连，有少量断片。气辛香浓郁，味辛带苦。允许有极少量病斑、轻微虫蛀和烧皮现象存在。	片张较大、皮身厚薄较均匀、质柔韧。片张基本完整相连，有少量断片。气清香浓郁，味微辛，带甜微苦。允许有极少量病斑、轻微虫蛀和烧皮现象存在。	片张较大、皮身厚薄较均匀、质柔韧。片张基本完整相连，有少量断片。气清香浓郁，味微辛，带甜微苦。允许有极少量病斑、轻微虫蛀和烧皮现象存在。
二级	片张小、质硬，片张不太完整相连。断片、碎片较多。气辛香浓郁，味辛带苦。允许有少量杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象存在。	片张小、质柔韧。片张不太完整相连，断片、碎片较多。气清香浓郁，味微辛，带甜微苦。允许有少量杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象存在。	片张小、质柔韧。片张不太完整相连，断片、碎片较多。气清香浓郁，味微辛，带甜微苦。允许有少量杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象存在。
三级	片张不完整。无香气，味淡甚无。发生霉变，带杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象明显。	片张不完整。无香气，味淡甚无。发生霉变，带杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象明显。	片张不完整。无香气，味淡甚无。发生霉变，带杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象明显。

4.4.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	柑青皮（青皮）				微红皮（二红皮）				大红皮（红皮）			
	特级	一级	二级	三级	特级	一级	二级	三级	特级	一级	二级	三级
水分/%	≤12											
橙皮苷（以干燥品计）/%	≥3.5	≥3.0	≥2.5	≥1.75	≥3.0	≥2.5	≥2.0	≥1.75	≥2.0	≥1.9	≥1.8	≥1.75
川陈皮素、橘皮素总和（以干燥品计）/%	≥1.1	≥0.9	≥0.6	≥0.4	≥0.9	≥0.7	≥0.5	≥0.4	≥0.7	≥0.6	≥0.5	≥0.4

4.4.3 产品指标

产品指标应符合表3的规定。

表3 产品指标

项目	定量限	测试要求
铅(以Pb计) mg/kg	≤0.04	不得检出
镉(以Cd计) mg/kg	≤0.003	不得检出
砷(以As计) mg/kg	≤0.01	不得检出
汞(以Hg计) mg/kg	≤0.01	不得检出
铬(以Cr计) mg/kg	≤0.10	不得检出
黄曲霉毒素 B ₁ , ug/kg		≤5
黄曲霉毒素总量(黄曲霉毒素 G ₂ 、黄曲霉毒素 G ₁ 、黄曲霉毒素 B ₂ 、黄曲霉毒素 B ₁), ug/kg		≤10
<p>注1:以新鲜陈皮柑计,干制品的污染物限量结合其脱水率(75%)进行折算。</p> <p>注2:定量限:是指样品中被测物能被定量测定的最低量,其测定结果应具有一定的准确度。定量限体现了分析方法是否具备灵敏的定量检测能力。杂质定量试验,需考察方法的定量限,以保证含量很少的杂质能够被准确测出。</p>		

4.4.4 其他安全要求

- 4.4.4.1 不得添加非新会陈皮物质,不得使用或者掺入非新会地区陈皮及其制品。
- 4.4.4.2 所有产品应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763等相关食品安全国家标准。

4.5 净含量

定量包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 加工、贮存与陈化

按4.2和4.3的要求逐条目测进行检验。

5.2 质量要求

5.2.1 感官要求

所有产品用目测法、手感法和嗅觉法测定,应满足4.4.1感官要求规定。

5.2.2 理化指标

5.2.2.1 水分

按GB 5009.3中的蒸馏法规定进行。允许企业与客户协商采用GB 5009.3外的其它方法进行检测。

5.2.2.2 橙皮苷、川陈皮素、橘皮素

按照《中华人民共和国药典》2020年版二部中陈皮含量测定项下所规定的方法进行。

5.2.3 产品指标

5.2.3.1 铅

按GB 5009.12的规定进行。

5.2.3.2 镉

按GB 5009.15的规定进行。

5.2.3.3 总砷

按GB 5009.11的规定进行。

5.2.3.4 总汞

按GB 5009.17的规定进行。

5.2.3.5 铬

按GB 5009.123的规定进行。

5.2.3.6 黄曲霉毒素 B1、黄曲霉毒素总量

按照《中华人民共和国药典》2020年版二部中陈皮项下所规定的方法进行。

5.2.4 其他安全要求

农药残留按GB 23200.121的规定进行检验，其他安全要求按相关标准进行检验。

5.3 净含量

按JJF1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂前须经生产场所检验部门进行检验，检验合格签发产品合格证后，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、理化指标、产品指标以及其它安全要求中的内容。

6.3 型式检验

6.3.1 有下列情形之一，应进行型式检验：

- a) 新产品或者产品转厂生产的试制定型鉴定；
- b) 正式生产后，如结构、材料、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 正常生产，按周期进行型式检验；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- g) 用户提出进行型式检验的要求时。

6.3.2 型式检验项目为4.4、4.5的全部项目。

6.4 组批

以同一质量等级，同一年份生产、同一贮存条件存放的产品为一批。

6.5 抽样

采用四分法进行抽样。

6.6 判定规则

6.6.1 出厂检验判定规则

遵循4.4质量要求中的所有项目。产品出厂前需由高到低进行质量等级检验，每级检验指标有多项判定依据，若有一项不达标则降级检验，如四级检验指标都无法满足则产品不具备出厂资格。

6.6.2 型式检验判定规则

检验结果中理化指标和产品指标有一项达不到要求，则应加倍抽样复检，复检仍达不到要求的，则判定为型式检验不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 包装或者产品的标签应标明产品的名称、产地、生产者或者销售者名称、生产日期、贮存条件、质量等级等内容。生产日期标识应符合 GB 7718 规定。

7.1.2 未包装的产品的标签应标明产品的名称、产地、生产者或者销售者名称、贮存条件、生产年份、质量等级等内容。

7.1.3 外包装上的贮运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

7.2 运输、销售用包装

产品按生产年份、质量等级进行包装。包装材料应符合国家食品卫生要求。内包装材料应干燥、清洁、无毒、无异味和不影响产品质量。商品包装应使用一次性包装技术，即拆封后包装不可再重复使用。

7.3 运输

运输工具必须清洁干燥，有遮篷。运输过程应防潮、防雨、轻装轻卸。不能与有害、有毒物质混载，不能使用被有害、有毒物质污染的运输工具运载。

7.4 贮存

产品应按入库日期和批次标记贮存。一般产品，应贮存在干燥、通风、湿度不超过60%rh，温度不超过35℃的仓库，库房宜有送风、排气和抽湿设备及防虫、防霉变设施和措施。仓库地面要有垫板，做到离地不小于30 cm、离墙不小于30 cm、离顶不小于50 cm堆放。要定时检查、晒皮，定期防虫、防霉等。

在符合以上条件的情况下，产品可长期保存。

8 产品追溯

建立新会陈皮生产企业产品溯源制度和体系，记录和监控产品生产过程中各节点信息，实现陈皮从种植环节、加工环节、分拣环节、仓储环节、物流环节、销售环节可追溯可追踪。所有标示的可溯源内容必须提供相应的证明材料存档备查。

9 合规性

跨境电子商务产品 新会陈皮的跨境电子商务业务经营者需符合跨境电子商务行业合规管理规范的要求。

参 考 文 献

- [1] ISO 855-2003 《用压榨法获得的柠檬油》
 - [2] ISO 2590-1973 砷的测定方法——二乙基二硫代氨基甲酸银光度法
 - [3] ISO 3517-2012 《橙花精油》
 - [4] ISO 3528-2012 《意大利型柑橘精油（白柑橘）》
 - [5] ISO 3631-2019 《柑橘类水果. 贮存指南》
 - [6] ISO 3696-1987 分析实验室用水——规格和试验方法
-