

团 体 标 准

T/GDEB 0004—2022

跨境电子商务产品 新会陈皮流通规范

Distribution practice for 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 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 2

 4.1 原料要求 2

 4.2 质量等级要求 2

 4.3 流通要求 2

 4.4 标志 3

 4.5 运输、销售用包装 3

 4.6 运输 3

 4.7 贮存 3

5 产品追溯 3

6 合规性 3

参 考 文 献 4

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、林丹、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 新会陈皮流通规范

1 范围

本文件规定了跨境电子商务产品 新会陈皮流通规范的术语和定义、要求、产品追溯和合规性。
本文件适用于跨境电子商务产品 新会陈皮在全球市场流通。

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 7718 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

中华人民共和国药典 2020年版 二部

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，并在保护区域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 质量等级要求

产品需满足团体标准T/GDCBEA 0003-2022《跨境电子商务产品 新会陈皮质量等级评价规范》第4章质量等级划分中特级、一级、二级、三级的指标要求，同时满足T/GDCBEA 0001-2022《跨境电子商务产品 新会陈皮》第4章中不同质量等级的要求。

4.3 流通要求

4.3.1 跨境电子商务产品 新会陈皮的流通，应符合销售目的地国家的产品质量认证和相关法律法规的规定。

4.3.2 符合本标准要求的陈皮，可以在亚马逊、阿里巴巴国际站、独立站等跨境电子商务平台进行销售。

4.3.3 国内外流通中应建立抽检制度，抽检产品需满足团体标准 T/GDCBEA 0001-2022《跨境电子商务产品 陈皮》第 6 章检验规则的要求。

4.4 标志

4.4.1 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。

4.4.2 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。

4.4.3 外包装上的贮运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

4.5 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。

4.6 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。

4.7 贮存

4.7.1 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。

4.7.2 在符合以上条件的情况下，产品可长期保存。

5 产品追溯

建立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。

6 合规性

经营跨境电子商务产品 陈皮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
-