

ICS 67.140.10

CCS X 55

T/CAI

团 体 标 准

T/CAI 0XX—2023

浦北陈皮感官评价方法

Sensory evaluation for Pubei chenpi

(报批稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

中国农业国际合作促进会 发布

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内容。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件版权归中国农业国际合作促进会所有。未经事先书面许可，本标准的任何部分不得以任何形式或任何手段进行复制、发行、改编、翻译、汇编或将本文件用于其他任何商业目的。

本文件由钦州市检验检测中心提出。

本文件由中国农业国际合作促进会归口。

本文件起草单位：钦州市检验检测中心、浦北县食品药品安全信息与监控中心、浦北县金浦龙茶业有限公司、广西浦北县柑浦堂健康产业有限公司。

本文件主要起草人：何秋云、杨丽雯、刘东、韦金广、邱慧、李薇、石毓梅、陈旭煜、陈淑娟、胡美欣、黄嵩、何敏、黄彬彬、黄艳萍、黄春燕、李琴、刘月东、王丽媛、蒋启全、张卉、赖瑞英、杨宇浩、谭得燕、杨婷婷。

浦北陈皮感官评价方法

1 范围

本文件规定了浦北陈皮术语和定义、要求、感官评价内容、感官评价条件、取样、品质评定。

本文件适用于新会陈皮的感官评价与结果判定。

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
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 8302 茶 取样
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 18797 茶叶感官审评室基本条件
GB/T23776 茶叶感官审评方法
T/GXAS 509 浦北陈皮

3 术语和定义

以下术语和定义适用于本文件。

3.1 浦北陈皮 pubei chenpi

在钦州市行政区域内栽培的芸香科柑橘属茶枝柑（*Citrus reticulata* Blanco ‘Chachiensis’，又称大红柑）的果皮经晒干或烘干，并在钦州市行政区域内贮存陈化三年以上，且质量符合 T/GXAS 509 要求的果皮产品。

3.2 青皮（柑青皮） green peel

每年 8 月至 9 月，采摘果皮呈青绿色，生理未成熟的新鲜大红柑果实加工制成，且质量符合 T/GXAS 509 中 5.2 青皮要求的陈皮。

3.3 二红皮（微红皮） brownish-red peel

每年 10 月至 11 月，采摘果皮呈黄色或黄中带绿，生理仍未充分成熟的新鲜大红柑果实加工制成，且质量符合 T/GXAS 509 中 5.2 二红皮要求的陈皮。

3.4 大红皮（红皮） reddish peel