

# 团 体 标 准

T/CZBXBZ 013—2024  
代替 T/CZBXBZ 013—2023

## 潮州三宝（凉果）

2024-01-01 发布

2024-01-01 实施

潮州市标准化协会 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。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由潮州市市场监督管理局提出。

本文件由潮州市标准化协会归口。

本文件起草单位：潮州市食品检验检测中心、潮州市标准化协会、潮州市潮州三宝凉果协会、潮州市潮安区文祠镇文香食品厂、广东展翠食品股份有限公司、广东佳宝集团有限公司、广东佳业食品有限公司、潮州市潮安区鑫隆发食品有限公司。

本文件主要起草人：姚柔娇、张淑芝、吴国典、蔡洁、卢小婉、陈俊聪、郑良珠、杨婉媛、陈利泉、卢鑫锐、蔡孟权、李梓淳、石立嘉、刘晓桐、陈璇。

本文件代替 T / CZBXBZ 013—2023。

本文件的历次版本发布情况：2023年10月23日首次发布为 T / CZBXBZ 013—2023。2024年1月1日第一次修订。

# 潮州三宝（凉果）

## 1 范围

本文件规定了潮州三宝（凉果）的术语和定义、技术要求、检验规则、包装、标志和标签、运输、贮存。

本文件适用于潮州市辖区内老香黄、老药桔、黄皮豉等凉果类蜜饯（俗称为“潮州三宝”）的生产、加工及销售。

## 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠等 112 种农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
- GB/T 10782 蜜饯质量通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 潮州三宝（凉果）

以佛手果、金桔和黄皮果为主要原料，经清洗、盐渍、一次晒制（烘干）、漂洗脱盐、蒸煮、糖渍、二次或多次晒蒸（烘干）、陈化等中的一道或几道工序，分别制成具有潮州地方特色、风味独特的潮州老香黄、潮州老药桔和潮州黄皮豉等凉果类蜜饯，俗称“潮州三宝”。

#### 3.2

##### 老香黄

以佛手果为主要原料，经清洗、盐渍、一次晒制（烘干）、漂洗脱盐、蒸煮、糖渍、二次或多次晒蒸（烘干）、陈化等中的一道或几道工序，制成具有潮州地方特色、风味独特的蜜饯(凉果)制品。

#### 3.3

##### 老药桔

以金桔为主要原料，经清洗、盐渍、一次晒制（烘干）、漂洗脱盐、蒸煮、糖渍、二次或多次晒蒸（烘干）等中的一道或几道工序，制成具有潮州地方特色、风味独特的蜜饯(凉果)制品。

#### 3.4

##### 黄皮豉

以黄皮果为主要原料，经清洗、盐渍、一次晒制（烘干）、漂洗脱盐、蒸煮、糖渍、二次或多次晒蒸（烘干）等中的一道或几道工序，制成具有潮州地方特色、风味独特的蜜饯(凉果)制品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 原料

应符合相应果品的质量要求，且符合GB 2762、GB 2763和GB 2763.1的规定。

##### 4.1.2 辅料

###### 4.1.2.1 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

###### 4.1.2.2 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

###### 4.1.2.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.1.2.4 食品添加剂和其它辅料

应符合相关食品安全标准和产品明示质量要求的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	老香黄	老药桔	黄皮豉	
色泽	呈黑色至乌黑色	呈褐色至黑色	呈黄褐色至黑色	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
气味、滋味	具有产品应有的滋味，有回甘，清香、持久，无异味	具有产品应有的滋味，咸中带甜，无异味	具有产品应有的滋味，甘酸浓郁，无异味	
状态	果肉基本完整厚实，外观油润，无霉变，无正常视力可见的外来异物	呈扁圆体状，无霉变，无正常视力可见的外来异物	无霉变，无正常视力可见的外来异物	

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检 验 方 法
	老香黄	老药桔	黄皮豉	
水分, g/100g	≤	35.0		GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤	70.0		GB/T 10782
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	8.0		GB 5009.44
二氧化硫(以 SO <sub>2</sub> 计), g/kg	≤	0.30		GB 5009.34
糖精钠(以糖精计), g/kg	≤	4.0		GB 5009.28
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	6.0		GB 5009.97

#### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中的规定。

#### 4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量：预包装食品的应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类的规定，散装即食食品的应符合 GB 31607 中相应的规定。

4.6.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌/ (CFU/g) ≤	40				GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.24执行。					

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用还应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.8 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

#### 4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验按 JJF 1070 的规定执行。

#### 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8956 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一投料、同一班次、同一工艺、同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

5.2.1 生产环节抽样时，在企业成品仓库内抽取，所抽样品应是同一批次的产品，抽样数量为 1.8 kg（不少于 8 个包装）。大包装食品（净含量≥5 kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于 8 个包装（不检微生物的可相应减少包装数量），且每个包装不少于 250 g。

5.2.2 流通环节抽样时，在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

5.2.3 抽取无包装食品时，从盛装容器不同部位采集适量样品混合成所抽取样品，样品数量大于 1.8 kg。

5.2.4 所抽取样品分为 2 份，约 2/3 检验样品，约 1/3 为复检备份样品（复检备份样品重量需大于 600 g，包装数量不得少于 2 个）。

5.2.5 抽取样品量、检验及复检备份所需样品量可根据检验和复检需要适量调整。

### 5.3 入库验收

生产环节，产品原、辅材料购进必须经本生产企业检测部门或有关第三方检测部门检验合格或索取供应方提供的相应合格证明后才能验收入库使用。流通经营环节需索证索票，符合本文件规定的才可入库待销，有条件的可开展自检或送检。

### 5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品经生产企业检测部门按照本文件进行检验，检验合格并签发产品合格证后可出厂。

5.4.2 产品出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、总糖、水分、净含量。

### 5.5 型式检验

5.5.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5.2 型式检验项目为本文件中 4.2~4.9 规定的内容。

### 5.6 判定规则

5.6.1 产品检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

5.6.2 产品检验结果中有一项（或一项以上）不符合本文件要求时，判该批产品不合格。

5.6.3 除微生物指标外，产品其他项目检验结果不符合本文件要求时，允许采用备样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 6 包装、标志和标签、运输、贮存

### 6.1 包装

6.1.1 直接接触食品的包装材料或容器应符合食品安全标准要求。

6.1.2 直接接触食品的包装应封口严密，不得泄漏。

6.1.3 销售包装应符合 GB 23350 的规定。

### 6.2 标志和标签

6.2.1 产品外包装的储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2.2 销售包装标签应符合有关法律、法规和规章的规定，预包装产品还应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，避免产品雨淋、受潮、暴晒变质；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，搬运装卸时应轻拿轻放。

#### 6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在阴凉、清洁、干燥、通风、无腐蚀性物质侵蚀的仓库中。不得与有毒、有害、有异味、易挥发易腐蚀的物品一起堆放。

6.4.2 产品应堆码离地、离墙不少于 10 cm，避免靠近热源。

6.4.3 产品按照上述运输与贮存规定，在包装完整的情况下，保质期内产品质量应符合本文件规定。

---