

团体标准

T/GDNB XXXX—2024

东源板栗质量管理规范

Specification of quality management for Dongyuan chestnut

征求意见稿

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省农业标准化协会 发布

國 本 祿

中華民國憲法

中華民國憲法

中華民國

中華民國

中華民國

中華民國

中華民國

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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

东源板栗质量管理规范

1 范围

本文件规定了东源板栗质量管理的产品分类、生产要求、质量要求、包装与标识、储存与运输、追溯与召回、管理等技术内容。

本文件适用于东源板栗质量管理。

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 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 3095 环境空气质量标准
GB/T 4455 农业用聚乙烯吹塑棚膜
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
GB/T 12123 包装设计通用要求
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15063 复合肥料
GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
GB/T 17420 微量元素叶面肥料
GB/T 18877 有机无机复混肥料（含第1号修改单）
GB/T 21633 掺混肥料（BB肥）
GB/T 22346 栗产品质量等级
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
GB 38400 肥料中有害物质的限量要求
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）
GH/T 1354 废旧地膜回收技术规范
NY/T 525 有机肥料
NY 884 生物有机肥
NY/T 1107 大量元素水溶肥料
NY/T 2596 沼肥
NY/T 3618 生物炭基有机肥料
T/GDNB XXX

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 生板栗

经清洗、筛选、去壳或不去壳等初加工，未经熟制工艺加工的板栗或其籽仁。

4.2 熟制板栗

以坚果或其籽仁作为原料，添加或不添加辅料，经烘炒、油炸或其他熟制加工工艺制成的食品。

5 生产要求

5.1 生板栗

5.1.1 产地环境

5.1.1.1 种植地土壤应符合GB 15618的规定，灌溉用水应符合GB 5084的规定，空气质量应符合GB 3095的规定。

5.1.1.2 园地建设按T/GDNB XXX的要求执行。

5.1.2 种植过程

板栗种植过程中品种选择、种苗繁育、定植、园地管理、树体管理、病虫害防治、采收、采后处理、贮藏、运输等按T/GDNB XXX的要求执行。

5.1.3 投入品

5.1.3.1 肥料

肥料采购种类应符合GB 38400和相应产品质量要求，如GB/T 15063、GB/T 17420、GB/T 18877、GB/T 21633、NY 884、NY/T 525、NY/T 1107、NY/T 2596、NY/T 3618等。

5.1.3.2 农药

农药使用应符合GB/T 8321（所有部分）的规定，优先使用安全、高效、低毒、低残留的农药。

5.1.3.3 棚膜

棚膜各项性能指标要求应符合GB/T 4455规定，不应采购易对环境造成污染的超薄、不易降解的产品。

5.1.3.4 其他投入品

微耕机、割草机、收割机等农用机械设备采购应符合相关规定，宜采购杀虫灯、黄板、诱蝇球、潜叶蛾诱捕器等绿色防控物资。废旧地膜回收应符合GH/T 1354的规定。

5.2 熟制板栗

5.2.1 厂区建设

5.2.1.1 应在河源市东源县区域范围内。

5.2.1.2 工厂选址和厂区环境应符合GB 14881的规定。

5.2.2 设施

5.2.2.1 厂区不得设在易受污染的区域，远离污水池、垃圾场等污染源，并在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

5.2.2.2 厂区应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，同时符合环保、消防等有关要求。

5.2.2.3 建筑结构坚固耐用，并设有防止有害动物侵入的装置。

5.2.2.4 应采用无毒、无异味、不透水、平滑的建筑材料，以防止角落积垢和易于保持整洁，能够最大限度防止存放的食品受到外界污染。

5.2.2.5 厂区应按照产品生产工艺流程合理布局，满足清理、干燥、烘炒、油炸等要求。

5.2.2.6 宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

5.2.3 设备

5.2.3.1 直接接触食品的工器具、设备在使用后应及时洗净并消毒，并存放在有明显标记的专用保洁箱内。

5.2.3.2 已消毒和未消毒的工器具应分开存放。

5.2.4 其他

其他要求应符合GB 14881的规定。

6 质量要求

6.1 安全指标

6.1.1 污染物限量

应符合GB 2761、GB 2762的规定。

6.1.2 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

6.1.3 微生物限量

应符合GB 29921的规定。

6.2 感官要求

应符合GB/T 22346的规定。

6.3 理化要求

应符合GB/T 22346的规定。

6.4 净含量

应符合JJF 1070的规定。

7 包装与标识

7.1 包装

7.1.1 包装材料应坚固、干净、无毒、无异味、无污染，能够阻隔病菌、污染物侵入，包装用材料应符合食品安全相关标准。

7.1.2 包装大小根据装量而定，大包装产品可分为小包装或散装零售，包装形式包括盒装、袋装、罐装、箱装等。

7.1.3 其他要求应符合GB/T 12123的规定。

7.2 标识

7.2.1 应在包装上打印或粘贴标签卡，标明产品名称、净含量、产地、生产日期、包装日期、保质期、生产单位等信息，已注册商标的产品，可注明品牌名称及其标识。

7.2.2 现场生产销售的产品应在标签上标注厂名、厂址、生产日期等信息。

7.2.3 其他要求应符合GB/T 32950、GB 7718的规定。

8 储存与运输

8.1 储存

- 8.1.1 储存设施整洁卫生，不存放有毒、有害、有异味物品及个人生活用品。
- 8.1.2 常温储存库、冷藏库应有明显区分标识，应能进行温度、湿度控制，并建立温度、湿度记录机制，监控库内温度和湿度变化情况。
- 8.1.3 产品应按品种、等级分别堆垛且有明显标识，对含致敏原的物料与非致敏原的物料进行有效隔离，防止交叉污染。食品与库房墙壁、地面间距不少于10 cm，与风机排管间距不少于30 cm。
- 8.1.4 储存库应建立卫生管理制度和记录机制，定期开展除霜、清洁、消毒和维修，校验温度（指示）计等设备维护工作。
- 8.1.5 储存期间应定期检查产品品质变化情况，使用时应遵循先进先出的原则，变质和过期产品应及时清理销毁。
- 8.1.6 其他要求应符合GB 14881的规定。

8.2 运输

- 8.2.1 运输工具内部无破损、无生锈、无掉色、无孔洞等可能污染产品的潜在风险。
- 8.2.2 运输容器应保持清洁、干燥，不与有毒、有害、有异味的其他货物混装混运。
- 8.2.3 定期对运输工具及容器进行清洁、消毒，并建立清洁消毒记录制度。
- 8.2.4 食品堆垛稳固，与运输工具内侧留有空隙，确保气流循环畅通。
- 8.2.5 运输过程中应综合天气、运输方式等相关因素，采取保温、防雨、防震等措施。
- 8.2.6 其他要求应符合GB 31605的规定。

9 追溯与召回

- 9.1 建立产品追溯制度，确保从原料采购到产品销售均有记录，信息详实程度能够实现全过程跟踪。
- 9.2 建立产品召回制度，当生产产品发生不符合食品安全标准或其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产，通知相关生产经营者好消费者，召回已经上市销售的产品。对召回产品采取无害化处理、销毁等措施，并向食品安全部门报告召回和处理情况。
- 9.3 其他要求应符合GB 31621的规定。

10 管理

- 10.1 应建立文件的管理制度，对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。
 - 10.2 鼓励采用先进技术手段，进行文件记录和管理。
-