

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

高品质新会陈皮

点击此处添加标准名称的英文译名

（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。

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

江门市标准化协会 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。

本文件由江门市新会区世纪茗家茶业有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市新会区世纪茗家茶业有限公司、江门市新会区新会陈皮行业协会、广东江门中医药职业学院、江门市诺诚农业发展有限公司、江门市兆丰茶业有限公司、江门市世纪良源陈皮文化有限公司、江门市新会区世纪茗家新会柑生态种植专业合作社、广东世纪茗家陈皮产业发展有限公司

本文件主要起草人：

高品质新会陈皮

1 范围

本文件规定了高品质新会陈皮的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）根据《地理标志产品保护规定》批准保护范围内和3.1定义的高品质新会陈皮。

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 3095 环境空气质量标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.12 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 5084 农田灌溉水质标准

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 17924 地理标志产品标准通用要求

NY/T 2140 绿色食品 代用茶

DB4407/T 069 地理标志产品 新会柑

中华人民共和国药典（2020年版）

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

3 术语和定义

DB 4407/T 070界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

高品质新会陈皮

是指感官要求符合DB 4407/T 070-2021中的一等品规定，其部分理化指标和安全要求高于或严于DB 4407/T 070-2021规定的新会陈皮。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 应选用在新会陈皮地理标志产品保护区域范围内栽培的茶枝柑大种油身或细种油身品系的果皮。

4.1.2 原料柑的栽培环境和栽培技术应符合 DB4407/T 069 的有关规定，灌溉用水应符合 GB 5084 的要求，种植土壤环境质量应符合 GB 15618 的要求，空气质量符合 GB 3095 中的二级要求。

4.1.3 原料柑在种植过程中不得使用抗生素。

4.1.4 原料柑的安全卫生要求应符合 DB4407/T 069 的有关规定。

4.1.5 原料柑种植宜取得有机产品认证或绿色食品认证。

4.2 加工

4.2.1 开皮

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。

- a) 正三刀法：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。
- b) 对称二刀法：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

- c) 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。
- d) 烘干法：先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

在保护区内采用自然贮存陈化方法。

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、离墙、离顶存放。

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 采用生物防虫方法。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

项目	要求		
	柑青皮（青皮）	微红皮（二红皮）	大红皮
外观	片张大、皮身厚、质硬，片张完整相连。无虫蛀、霉变、病斑、烧皮	片张大、皮身厚、质柔韧，片张完整相连。无虫蛀、霉变、病斑、烧皮	片张大、皮身厚、质柔韧，片张完整相连。无虫蛀、霉变、病斑、烧皮
气味和滋味	气辛香浓郁，味辛带若	气清香浓郁，味微辛，带甜微苦	气清香浓郁，味微辛，带甜微苦
杂质	无杂质	无杂质	无杂质

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	指 标		
	柑青皮（青皮）	微红皮（二红皮）	大红皮
水分， %	≤13		
橙皮苷（以干燥品计）， %	≥3.0	≥2.5	≥1.8
川陈皮素（以干燥品计）， %	≥0.30	≥0.25	≥0.18
橘皮素（以干燥品计）， %	≥0.25	≥0.18	≥0.12
二氧化硫， g/kg	不得检出		

4.4.3 卫生指标

卫生指标应符合表3规定。

表3 卫生指标

项目	指标
铅（以Pb计） mg/kg	≤0.2
镉（以Cd计） ^a mg/kg	≤0.05
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/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 ）， μg/kg	≤10
农药残留限量	符合NY/T 2140的规定

^a 以新鲜水果汁，干制品的污染物限量结合其脱水率（75%）进行折算。

4.4.4 其他安全要求

不得添加非新会陈皮物质，如食品添加剂、化学物质、色素等。

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 感官要求

用目测法、手感法和嗅觉法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3-2016中的蒸馏法规定进行。允许企业与客户协商采用GB 5009.3的其它方法进行检测。

5.2.2 橙皮苷、川陈皮素、橘皮素

按照《中华人民共和国药典》2020年版一部中陈皮含量测定项下所规定的方法进行。

5.2.3 二氧化硫

按GB 5009.34的规定进行。

5.3 卫生指标

5.3.1 铅

按GB 5009.12的规定进行。

5.3.2 镉

按GB 5009.15的规定进行。

5.3.3 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年版一部中陈皮项下所规定的方法进行。

5.3.4 农药残留限量

按NY/T 2140的规定进行。

5.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一等级，同一年份生产、同一贮存条件存放的产品为一批。

6.2 抽样

按照四分法进行抽样。

6.3 出厂检验

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

6.3.2 出厂检验项目出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、标志。

6.4 型式检验

6.4.1 有下列情形之一，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式试验有较大差异时；
- c) 停产三个月或以上，恢复生产时；
- d) 国家市场监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为 5.4 规定的全部项目。

6.5 判定规则

检验结果中理化指标和卫生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，则判定为不合格品。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 预包装产品及未包装的产品的标志应标明产品名称、产地、生产者、等级、包装日期、保质期、贮存条件、陈化年份等内容，取得新会陈皮地理标志产品标识使用权的产品标志还应符合 GB/T 17924 的有关规定。

7.1.2 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

产品按陈化年份、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。

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

7.4.1 产品应按入库日期和批次标记贮存。一般产品，尤其是 5 年内的皮，应贮存在干燥、通风、湿度不超过 70%，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、离墙、离顶堆放。要定时检查、晒皮，定期防虫、防霉等。

7.4.2 在符合以上条件的情况下，产品可长期保存。

8 产品追溯

高品质新会陈皮生产企业应建立产品溯源制度，可溯源内容至少应包括：鲜果种植产地、品系和种苗、鲜果采收信息（采收日期、采收数量）、加工日期、入库日期。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。
