

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXXX—XXXX

江西绿色生态 冻干脐橙

Jiangxi Green Ecology—Freeze-dried navel orange

文稿版次选择

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前 言 II

引 言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 基本要求 2

5 评价要求 3

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江西田润农业科技股份有限公司、国家脐橙工程技术研究中心、崇义县农业农村局、崇义县四季橙园家庭农场、崇义县鲜甜多果业专业合作社、赣州市橙匠食品有限公司、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：

引 言

“江西绿色生态 冻干脐橙”指标水平说明：

- 本文件规定的“水分 ≤ 5.0 g/100g”要求优于 GH/T 1326-2021《冻干水果、蔬菜》中“水分 ≤ 8.0 g/100g”的要求；
- 本文件规定的“总灰分（以干基计） ≤ 5.0 %”要求优于 GH/T 1326-2021《冻干水果、蔬菜》中“总灰分（以干基计） ≤ 8.0 %”的要求，GB/T 23787-2009《非油炸水果、蔬菜脆片》和 NY/T 435-2021《绿色食品 水果、蔬菜脆片》未对总灰分做出规定；
- 本文件规定的“脂肪 ≤ 2.0 g/100g”要求优于 GB/T 23787-2009《非油炸水果、蔬菜脆片》和 NY/T 435-2021《绿色食品 水果、蔬菜脆片》中“脂肪 ≤ 5.0 g/100g”的要求；
- 本文件规定的“筛下物 ≤ 2.0 %”要求优于 NY/T 435-2021《绿色食品 水果、蔬菜脆片》中“筛下物 ≤ 5.0 %”的要求；
- 本文件规定的“SO₂残留量不得检出”和“污染物限量”要求符合 NY/T 435-2021《绿色食品 水果、蔬菜脆片》规定；
- 本文件规定的食品添加剂符合 NY/T 392-2023《绿色食品 食品添加剂使用准则》的要求；
- 本文件新增“维生素 C”和“膳食纤维”两项特色指标要求。

江西绿色生态 冻干脐橙

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 冻干脐橙”的基本要求和评价要求。

本文件适用于冻干脐橙产品申请“江西绿色生态”品牌的第三方认证。“江西绿色生态 冻干脐橙”的自我评价和产品质量检测可参照本文件执行。

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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16297 大气污染物综合排放标准
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 21488 脐橙
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 23331 能源管理体系 要求及使用指南
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
GB/T 24256 产品生态设计通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 32161 生态设计产品评价通则
GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 435 绿色食品 水果、蔬菜脆片
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
GH/T 1326 冻干水果、蔬菜
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

3 术语和定义

DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冻干 freeze-drying

全称为真空冷冻干燥，是指产品经预处理快速冷冻后，送入真空干燥仓中，在真空状态下，水分由固态冰升华为气态，从而使产品脱水干燥，最大程度地保留了产品的色、香、味、型和营养。

3.2

冻干脐橙 freeze-dried navel orange

以新鲜脐橙为原料，经整理、清洗、切分或磨粉等处理后先冻结至-18℃以下，然后在真空状态下将冻结产品中的固态冰直接升华为蒸汽后制成的呈不同形态的干燥产品。

3.3

江西绿色生态 冻干脐橙 Jiangxi Green Ecology—freeze-dried navel orange

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证的冻干脐橙产品。

4 基本要求

4.1 主体要求

4.1.1 生产经营企业应按照 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 23331、GB/T 22000、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求》的要求，建立质量、环境、能源、食品安全、HACCP 等管理体系。

4.1.2 企业近三年未发生重大安全生产、生态环境和食品安全事故。

4.1.3 食品加工人员及相关岗位的从业人员应经过食品安全知识培训，食品加工人员应取得健康证明。

4.2 场地要求

生产经营企业的选址应符合GB 14881的要求。

4.3 原、辅料要求

4.3.1 原料要求

4.3.1.1 脐橙应符合 GB/T 21488 的要求。

4.3.1.2 脐橙鲜果采收后应直接使用或按照 GB/T 29372 的相关规定，使其具有脐橙原有品质和新鲜度，完整、良好、清洁、无霉烂和病虫害。

4.3.1.3 脐橙的污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

4.3.1.4 脐橙的农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求。

4.3.2 辅料要求

4.3.2.1 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.3.2.2 食糖的使用应符合 GB 13104 的要求。

4.3.2.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.3.2.4 其他辅料应符合相关产品的国家标准、行业标准或法律法规的规定。

4.4 生产经营管理

4.4.1 生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

4.4.2 产品经营过程应符合 GB 31621 的规定。

4.5 产品质量要求

4.5.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5.2 农药最大残留限量符合 GB 2763 的规定。

4.6 包装标签要求

4.6.1 包装材料应符合 NY/T 658、GB 4806.1、GB 4806.7、GB/T 28118、GB/T 30768 的要求，宜采用可再生利用或可降解材料，不得使用回收材料。外包装箱内不应过度使用隔板。

4.6.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标示单位包装的净含量和总数量。

4.6.3 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，标签上应注明产品类型。

4.7 贮存运输要求

4.7.1 仓库必须干燥、阴凉、通风，有防潮、防虫鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共同存放。

4.7.2 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

4.7.3 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

5 评价要求

5.1 “江西绿色生态 冻干脐橙”评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是资源节约属性指标、环境保护属性指标、生态协同属性指标和质量引领属性指标，二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标要求内容见表 1。

表 1 “江西绿色生态 冻干脐橙”产品评价指标要求

序号	一级指标	二级指标			评价方式/方法
1	资源节约	应采用先进生产技术，节约水、电、气等能源资源和人力成本，提高生产效率。			查看生产管理制度文件、生产记录、采购凭证等制度文件，实地走访。
2		原料综合利用率≥90%，生产废弃物宜进行资源化回收或循环利用。			
3		产品包装材料应符合 NY/T 658 的要求，产品包装应符合 GB 23350 的要求，限制过度包装。			
4	环境保护	企业的污染物总量控制，应符合国家和地方的要求。			实地走访，查看企业的排污许可证、污水处理设备、垃圾分类处理设备、环境监测报告
5		生产加工过程中产生的废水、废气污染物应分别符合 GB 8978、GB 16297 的规定及相关法律法规的要求，环境噪声应符合 GB 12348 的规定及相关法律法规的要求。			
6		生产垃圾分类处理，干湿分离，防止二次污染。			
7	生态协同	应按照 GB/T 24256 的要求设计生产工艺路线，以生态环境的负面影响最小作为基本原则。			依据 GB/T 32161 进行生态设计评价
8		应按照 GB/T 33635 的要求，推行绿色供应链管理，带动供应链上下游企业持续提高资源、能源利用效率，改善环境绩效，实现绿色发展。			查看供应商相关文件
9	质量引领	感官要求	色泽	与脐橙原本的色泽相近或接近一致，具有脐橙加工后应有的正常色泽。	将被测样品去除包装后，置于清洁的白瓷盘中。在明亮处迎光用正常视力观测其色泽、组织状态和杂质，并嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。
10			组织形态	同品种形态产品的规格应均匀一致，基本完好，无黏结。	
11			杂质、霉变	无肉眼可见杂质，无霉变。	
12			滋味、气味	具有脐橙特有的滋味和气味，无异味。	
13			复水性	95℃热水浸泡 2 min，基本恢复至脱水前状态	称 20 g 样品放入 500 mL 的烧杯中，倒入 95 ℃热水恒温浸泡 2 min，观察其形态。
14		理化指标	水分/（g/100 g）	≤5.0	GB 5009.3，查看检测报告。
14			总灰分（以干基计）/（%）	≤8.0	GB 5009.4，查看检测报告。
15			脂肪/（g/100 g）	≤2.0	GB 5009.6，查看检测报告。
16			筛下物/（%）	≤2.0	GB 23787，查看检测报告。
17			SO ₂ 残留量/（mg/kg）	不得检出	GB 5009.34，查看检测报告。

表 1 “江西绿色生态 冻干脐橙” 产品评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标				评价方式/方法
18	质量引领	特色指标	维生素 C/ (mg/g)	≥250		GB 5009. 86, 查看产品检测报告
19			膳食纤维/ (g/100 g)	≥20		GB 5009. 88, 查看产品检测报告
20		安全卫生 指标	污染物限量	铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0. 2	GB 5009. 12, 查看产品检测报告
21				镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0. 1	GB 5009. 15, 查看产品检测报告
22				总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0. 01	GB 5009. 17, 查看产品检测报告
23				无机砷（以 As 计）/ (mg/kg)	≤0. 2	GB 5009. 11, 查看产品检测报告
24			微生物限量	应符合 NY/T 435 的要求。		查看产品检测报告
25			食品添加剂	应符合 NY/T 392 的要求。		查看产品检测报告
注：以上评价方式或方法仅供参考，检测机构或认证机构可根据实际情况选择更为科学、适用、先进的方法。						

- 5.2 品牌评价相关方应持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化，且细化的指标应遵循先进性、合理性和适用性原则。
- 5.3 “江西绿色生态”评价机构应按照 DB36/T 1138 和本文件的要求，对申请认证的冻干脐橙产品出具评价报告，符合评价要求的冻干脐橙产品可获得“江西绿色生态”品牌认证证书。