

T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

新会柑、新会柑皮和新会陈皮质量要求

Xinhui mandarin, xinhui mandarin peel and xinhui chenpi quality and safety standards

（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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – 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新会陈皮行业协会提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市新会区新会陈皮行业协会、江门市新会区陈皮产业发展服务中心、广东省江门市质量技术监督标准与编码所、江门市新会区林业科学研究所。

本文件主要起草人：

新会柑、新会柑皮和新会陈皮质量要求

1 范围

本文件规定了新会柑、新会柑皮和新会陈皮的质量要求。
本文件适用于新会柑、新会柑皮和新会陈皮。

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 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-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- NY/T 426 绿色食品 柑橘类水果
- NY/T 2140 绿色食品 代用茶
- DB 4407/T 69-2021 地理标志产品 新会柑
- DB 4407/T 70 地理标志产品 新会陈皮
- 中华人民共和国药典（2025年版）

3 术语和定义

DB 4407/T 69-2021、DB 4407/T 70-2021界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

新会柑皮 Xinhui mandarin peel

在新会陈皮地理标志产品保护范围内栽培的茶枝柑（*Citrus reticulata* ‘Chachi’）（大种油身品系、细种油身品系）的果皮经晒干或烘干，在保护区范围内存放不足三年的称为新会柑皮。按采收加工时间可分为：柑青皮（青皮）、微红皮（二红皮）和大红皮（红皮）。

4 新会柑

4.1 质量要求

4.1.1 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
色泽	胎柑	青色	在充足的自然光线或照明设备下目测检查
	青柑	青色	
	二红柑	微黄色	
	大红柑	橙红或橙黄色	
果面缺陷	胎柑	痕斑、网纹、蚱类和附着物较少	
	青柑	痕斑、网纹、蚱类和附着物较少	

项目		要求	检验方法
	二红柑	痕斑、网纹、蚱类和附着物较少。不允许有明显的油斑、褐斑、未愈合的损伤等现象	在充足的自然光线或照明设备下目测检查
	大红柑	痕斑、网纹、蚱类和附着物较少。不允许有明显的油斑、褐斑、水肿、未愈合的损伤、冻伤等现象	
果形（仅适用于大红柑）		具有该品种果实特征，形状基本一致，果蒂完整平齐率达 90%以上	在充足的自然光线或照明设备下目测检查
果肉（仅适用于大红柑）		具有本品种特征风味、果肉爽脆、甜酸适中、汁多化渣，无异味、无明显枯水、粒化现象	凭口感试验

4.1.2 理化指标（仅适用于大红柑）

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
单果重，g	≥100	按DB 4407/T 69-2021中6.2的规定进行
可溶性固形物，%	≥10.5	按DB 4407/T 69-2021中6.2的规定进行
固酸比	12~18	按DB 4407/T 69-2021中6.2的规定进行
果形指数 ^a	0.7~0.8	按DB 4407/T 69-2021中6.2的规定进行
^a 允许果实横径串级果以个数计不超过 10%。		

4.2 安全要求

4.2.1 污染物限量应符合表 3 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定，国家明令禁止使用的农药不得检出。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.15

4.2.2 取得绿色食品认证的新会柑的安全要求除符合 4.2.1 的要求外，还应符合 NY/T 426 的规定。

4.2.3 取得有机产品认证的新会柑的安全要求除符合 4.2.1 的要求外，还应符合有机认证对产品的安全要求。

4.2.4 取得其他质量认证的新会柑的安全要求除符合 4.2.1 的要求外，应符合对应的认证规范对产品的安全要求。

4.2.5 出口产品安全要求应符合出口地的规定。

5 新会柑皮、新会陈皮

5.1 质量要求

5.1.1 感官要求

新会柑皮、新会陈皮的感官要求应符合表4的规定。

表4 感官要求

等级	要求			检验方法
	柑青皮（青皮）	微红皮（二红皮）	大红皮	
一等品	片张大、皮身厚薄均匀、质硬，片张完整相连。气辛香浓郁，味辛带若。无杂质、虫蛀、霉变、病斑、烧皮。	片张大、皮身厚薄均匀、质柔韧，片张完整相连。气清香浓郁，味微辛，带甜微苦。无杂质、虫蛀、霉变、病斑、烧皮。	片张大、皮身厚薄均匀、质柔韧，片张完整相连。气清香浓郁，味微辛，带甜微苦。无杂质、虫蛀、霉变、病斑、烧皮。	用目测法、手感法和嗅觉法测定。
二等品	片张较大、皮身厚薄较均	片张较大、皮身厚薄较均	片张较大、皮身厚薄较均	用目测法、手感法和

等级	要求			检验方法
	柑青皮（青皮）	微红皮（二红皮）	大红皮	
	匀、质硬，片张基本完整相连，有少量断片。气辛香浓郁，味辛带苦。允许有极少量病斑、轻微虫蛀和烧皮现象存在。	匀、质柔韧。片张基本完整相连，有少量断片。气清香浓郁，味微辛，带甜微苦。允许有极少量病斑、轻微虫蛀和烧皮现象存在。	匀、质柔韧。片张基本完整相连，有少量断片。气清香浓郁，味微辛，带甜微苦。允许有极少量病斑、轻微虫蛀和烧皮现象存在。	嗅觉法测定。
三等品	片张小、质硬，片张不太完整相连。断片、碎片较多。气辛香浓郁，味辛带苦。允许有少量杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象存在。	片张小、质柔韧。片张不太完整相连，断片、碎片较多。气清香浓郁，味微辛，带甜微苦。允许有少量杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象存在。	片张小、质柔韧。片张不太完整相连，断片、碎片较多。气清香浓郁，味微辛，带甜微苦。允许有少量杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象存在。	用目测法、手感法和嗅觉法测定。

5.1.2 理化指标

新会柑皮、新会陈皮的理化指标应符合表5的规定。

表5 理化指标

项目	指标			检验方法
	柑青皮（青皮）	微红皮（二红皮）	大红皮	
水分，%	≤13			按 GB 5009.3 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
橙皮苷（以干燥品计）/%	≥2.5	≥2.0	≥1.5	按照《中华人民共和国药典》2025 年版一部中陈皮含量测定项下陈皮项下所规定的方法进行。
川陈皮素（以干燥品计）/%	≥0.25	≥0.20	≥0.15	
橘皮素（以干燥品计）/%	≥0.20	≥0.15	≥0.10	

5.2 安全要求

5.2.1 新会柑皮和新会陈皮的污染物限量、真菌毒素限量应分别符合表 6、表 7 的规定。

表6 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.1 ^a	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.05 ^a	GB 5009.15
^a 以新鲜水果计，干制品的污染物限量结合其脱水率（75%）进行折算。		

表7 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素B1，μg/kg	≤5	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
黄曲霉毒素总量（黄曲霉毒素G2、黄曲霉毒素G1、黄曲霉毒素B2、黄曲霉毒素B1），μg/kg	≤10	

- 5.2.2 作为代用茶销售的新会柑皮、新会陈皮的安全要求应符合产品标签中执行标准的要求。
- 5.2.3 取得绿色食品认证的新会柑皮、新会陈皮的安全要求应符合 NY/T 2140 的规定。
- 5.2.4 作为药材使用的新会柑皮、新会陈皮，除应符合的 5.2.1 规定外，二氧化硫残留量、重金属限量、农药残留限量和禁用农药还应符合中华人民共和国药典的规定。
- 5.2.5 其它安全要求

不得添加非新会陈皮物质，如食品添加剂、化学物质、色素等。