推荐性团体标准

《衢州椪柑囊胞》

编制说明

浙江省高效生态现代农业产业链标准化试点项目

2019 年 11 月 15 日

一、 项目背景

1、椪柑囊胞又称柑橘囊胞果肉或汁胞，俗称“粒粒橙”或“粒粒橙肉”；在九十年代开始流行的一个柑橘类果实的加工品，是以柑橘类囊胞作为主要原料的一种柑橘果肉。浙江省现有柑橘种植面积 170 万亩，年产量为 200 万吨。现有的柑橘主要品种有：椪柑、胡柚、橙类、温州蜜柑和其它柑橘。柑橘囊胞是生产粒粒橙、果粒橙饮料的优质原料。近年来果肉、果汁营养型饮料的畅销带动了果肉、果汁型原料需求的急骤上升，资料显示，我国每年进口柑橘囊胞果汁约 100 万吨，国内需求十分旺盛。同时随着发展中国家经济实力的增强和人们生活水平上升，柑橘囊胞的国外需求量逐年上升，衢州囊胞的国外销售量也占有较大的比例，外贸出口市场空间巨大，前景良好。

2、现行柑橘囊胞相关的标准有 GB/T13210-1991《糖水桔子罐头》、QB/T1393-1991《桔子囊胞罐头》，上述两个标准虽然是关于桔子的产品标准，但是罐头产品的标准，是按商业无菌要求进行生产，而现在生产的囊胞产品主要是作为食品工业用原料使用，生产工艺有先杀菌后灌装、也有先灌装后杀菌的，其微生物指标均不相同。先杀菌后灌装的产品微生物要求按 GB17325-2005《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准》执行，先灌装后杀菌的微生物指标要求执行商业无菌。因而现有的罐头标准不适用柑橘囊胞的产品。DB 33/ 3006 浙江省《食品安全地方标准 食品工业用柑橘囊胞》的发布给浙江的囊胞生产带了新的生机，但其主要是食品安全标准，质量指标尚待明确，以利于更好的指导生产。

3、目前浙江省的柑橘囊胞生产企业都是执行的食品安全标准，质量指标自行制订产品的企业标准。作为同一种产品，采用各自的企业标准，存在着因企业标准的差异而导致的产品质量不一。为统一质量，规范生产，便利贸易，采用统一的产品标准是现实的需要。同时众多企业分别制定同类产品的企业标准，在标准的起草、审查、备案等方面均需耗费大量的人力、物力、财力；对浙江及衢州的柑橘囊胞产品制订统一的团体标准，对浙江及衢州柑橘加工产业的发展，前移把好食品质量安全的关口都具有积极意义。

4、目前浙江囊胞果肉悬浮饮料的生产已初具规模，年均产囊胞半成品 1 万多吨，囊胞饮料成品 15 万吨左右。衢州椪柑囊胞生产企业正常生产的约有 6 家，

年产量 15000 吨，年销售额 1 亿，主要半成品生产厂家集中在衢州，成品生产厂家集中在台州。该产品已开始在国内果肉市场上占有一定份额。

5、从国内外柑橘加工业看，消耗橘果原料量最大的加工项目应该是柑橘果肉的加工，而柑橘最适于的品种是甜橙，由于浙江甜橙产量很少，仅占 5%左右，所以必须另辟蹊径。浙江主产的宽皮柑橘(特别是椪柑)，其囊胞圆整饱满，分离容易，色泽艳丽，口感爽脆，特别适合于加工囊胞果肉饮料，所以衢州是加工囊胞饮料的重要原料基地，可以预见，在国内果肉饮料市场，囊胞悬浮饮料是一种能与甜橙肉抗衡的果肉饮料，将会是浙江及衢州柑橘加工业一个重要的发展方向。椪柑的资源大市，发展为椪柑的效益大市，衢州的天然优势，蓄势待发。

我国果肉饮料市场潜力巨大，目前果肉饮料年销售收入超过 80 多亿元，产量持续稳定增长，近 20 年增长 50 多倍，平均年增长率 21.8%，是食品工业中发展最快的行业之一。国际果汁饮料回归天然、特色鲜明、必将成为饮料的发展方向，囊胞果肉的市场前景十分喜人，近年的市场趋势也得到充分的证明。椪柑囊胞的发展必将带动经济社会效益的显著增加，浙江西部地区及衢州的椪柑产业占当地农业总产值的 50%左右，开展椪柑囊胞的加工对当地农村经济发展和农民收入起着极为重要的作用。加强产学研的合作，提升集成囊胞果肉关键技术，形成系列囊胞果肉生产技术标准、规范，提高产品质量，形成产品生产的标准化、规模化，这将是解决浙江及衢州柑橘出路的一条重要而有效的途径，使浙江及衢州柑橘产业上升到新的阶段。

通过囊胞果肉生产工艺和质量的标准化，不断地技术创新，研发新的囊胞果肉产品生产技术，提高囊胞果肉饮料生产的技术水平，促进囊胞果肉加工行业又好又快的发展，为我国囊胞果肉饮料产业的规范做积极的示范。在囊胞果肉饮料生产过程中积极实施标准化的管理方法，能够优化传统技术工艺，以及工艺参数标准化，提高生产企业的卫生质量，促进囊胞果肉饮料生产的规范化，防止变质，实现保鲜，延长囊胞果肉产品的货架期，使传统的囊胞果肉生产能够适应标准化的要求，不断提高囊胞果肉的社会和自然属性，不断地满足人民的精神和物质需求。如何实现衢州椪柑的增产、农业增效、农民增收、农村可持续发展，对衢州椪柑产业的转型、升级提出了紧迫的现实需求，该标准的制定为规范衢州椪柑的生产，食品产业的发展、促进消费升级、保障健康、做强做大衢州大健康产业，

树立康养城品牌，增强人民大众对改革开放的获得感都具有重要的经济社会和生态意义。

二、项目来源

根据 2019 年《衢州市衢江区高效生态现代农业标准化试点项目》工作计划安排，《衢州椪柑囊胞》团体标准制订项目列入 2019 年衢州市食品加工学会团体标准制定计划，由衢州市食品加工学会提出并归口，浙江科技学院、浙江省标准化研究院、中国标准化研究院、衢州一粒志食品有限公司等单位负责起草。

三、标准制定工作概况

1、标准制定相关单位及人员

1.1、本标准牵头组织制订单位：浙江科技学院。

1.2、本标准主要起草单位：浙江科技学院、浙江省标准化研究院、中国标准化研究院、浙江三童食品有限公司、浙江金明生物科技有限公司。

1.3、本标准参与起草单位：衢州市食品加工学会。

1.4、本标准主要起草人：周爱珠、刘铁兵、邹剑铭、王立宏、李康、席兴军、初乔、姚晗珺、应珊婷、陈子平、班兆军、方利明、朱银邦。

2、主要工作过程

2.1、前期准备工作。

2.1.1 成立标准项目工作组

为实施浙江省高效生态现代农业产业链标准化试点项目，推进《衢州椪柑囊胞》团体标准研制工作，确保高标准、高要求、高质量地完成标准起草工作任务，根据 2018 年 10 月 13 日衢江质强区发[2018]1 号，关于印发《浙江省标准化战略重大试点项目高效生态现代农业产业链标准化试点实施方案》的通知，本项工作正式启动，2018 年 11 月项目各方研究了项目经费的使用计划，2019 年 3 月各项目单位提出了标准研制的计划进度表，2019 年 7 月 17 日，衢州市食品加工学会组织有衢江区市场监督管理局邹剑铭、罗媛、衢州市标准化研究院王丽英、衢州市食品加工学会占立明、陈子平、舒建生等领导、专家及相关部门参加的，在衢州市衢江区市场监督管理局 4 楼会议室召开了《衢州椪柑囊胞》团体标准立项评

估论证会。

标准起草单位浙江三童食品有限公司、浙江科技学院等介绍了标准制定立项的必要性以及目的意义，适用范围和主要技术内容、与有关法律、法规和国家、行业、地方标准的关系，说明了标准研制的进展、计划及保障措施，以及标准制定预期的经济效益和社会效益，回答了与会人员的质询。

经与会领导、专家对《衢州椪柑囊胞》团体标准立项讨论、质询，一致认为：制定《衢州椪柑囊胞》团体标准，有助于合理利用资源，有助于体现高效生态现代农业标准化项目的实施，为传统产业转型升级增添动力，提高衢州椪柑囊胞产品的质量有积极作用。建议衢州市食品加工学会予以立项。通过全国团体标准信息平台的公示备案后正式立项。

2.1.2 标准制定工作计划：

表 1 标准制定工作计划

序号	时　间	工作内容
1	2019、1、30～2、30	标准资料分析、样品采集
2	2019、3、1～6、30	样品数据分析、标准的起草、编制说明撰写
3	2019、7、1～9、30	数据、编制说明的完善
4	2019、10、7～12、30	完成初稿、验收准备
5	2020、1、3～2、5	验收、整改、完善、报批

2.2、 标准研制

2.2.1 收集了 GB/T 13210《柑橘罐头》、GB/T 12947《鲜柑桔》、GB/T 8210《柑桔鲜果检验方法》、GB7101《国家食品安全标准 饮料》、GB/T16771《橙、柑、桔汁及其饮料中果汁含量的测定》、GB 13210《糖水桔子罐头》、GB/T 21730《浓缩橙汁》、GB/T 21731《橙汁及橙汁饮料》、GB/T 31326《植物饮料》、GB/T 12143《饮料通用分析方法》、NY/T426《绿色食品 柑橘类水果》、NY/T290《绿色食品 橙汁和浓缩橙汁》、NY/T290《橙汁胞等级规格》、QB 1393《桔子囊胞罐头》、DB 33/ 3006 浙江省《食品安全地方标准 食品工业用柑橘囊胞》等 20 余个相关的国家、行业及地方标准和公开的技术文献与资料信息，进行研究

分析。

2.2 采集了衢州地区的柑橘囊胞及相关的同类产品，进行理化指标等方面的检测比对分析研究，为质量检验参数的设置和技术指标的设定提供依据。

2.3 依据 GB12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》、GB7101《国家食品安全标准 饮料》、GB/T 13210《柑橘罐头》、GB/T 12947《鲜柑桔》、QB 1393《桔子囊胞罐头》、DB 33/ 3006 浙江省《食品安全地方标准 食品工业用柑橘囊胞》等与供应商进行原料椪柑的采购技术规范与质量要求进行交流，与杭州等地消费市场的客户进行椪柑囊胞质量要求的交流探讨。

2.4 依据 GB8950《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、GB1886.235《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T317《白砂糖》、NY/T290《绿色食品 橙汁和浓缩橙汁》、NY/T290《橙汁胞等级规格》、QB 1393《桔子囊胞罐头》、DB 33/ 3006 浙江省《食品安全地方标准 食品工业用柑橘囊胞》、GB5749《生活饮用水卫生标准》等要求与企业的生产、供应部门进行了交流讨论。

2.5 在标准的起草过程中对标了国际、国内先进企业标准，通过对行业技术、规模等影响较大的企业以及国内外高端客户的合同要求，在原料的采购上依据合同的要求并采用 NY/T426《绿色食品 柑橘类水果》、NY/T290《绿色食品 橙汁和浓缩橙汁》、NY/T290《橙汁胞等级规格》进行评价。

2.6 产品基本要求的分析研究

原材料的选购必须符合国家、行业、地方及本团体的标准要求，从客户体验角度出发，选用原料的感官、理化、微生物指标满足客户的要求；不得使用着色剂、护色剂，不符合要求的拒绝收购。建立符合衢州市食品加工学会要求的产品质量检验检疫设备和设施及人才队伍，关键点控制、环节检查，不合格的产品不准出厂，让消费者买的放心、吃得安心。设置专人专线，处理客户疑问、投诉等事项，并作 7 天内无理由退货的郑重承诺。

四、标准编制原则、主要内容及确定依据

1、编制原则

1.1 标准本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则，充分考虑了衢州地区团体标准制订的要求、编制理念和定位要求，遵循标准“统一性、协调性、

适用性、一致性、规范性”的原则进行编制。

1.2 本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则进行编写；

1.3 本标准确定主要技术指标时，综合考虑了衢州地区生产企业的实际状况、用户的利益和行业发展的需求，寻求最大的经济、社会效益，充分体现了标准在技术上的先进性和经济上的合理性及客户的需求愿望；

1.4 标准的结构、格式等遵循 GB/T 1.1 给出的规则起草，本标准的制定为推荐性标准；

1.5 在标准的制定过程中参考了衢州地区椪柑囊胞行业内的有关技术资料及实践经验，收集了包括 GB/T 13210《柑橘罐头》、GB7101《国家食品安全标准饮料》、GB/T16771《橙、柑、桔汁及其饮料中果汁含量的测定》、GB 13210《糖水桔子罐头》、GB/T 21730《浓缩橙汁》、GB/T 21731《橙汁及橙汁饮料》、GB/T 31326《植物饮料》、NY/T290《绿色食品 橙汁和浓缩橙汁》、NY/T290《橙汁胞等级规格》、QB 1393《桔子囊胞罐头》、DB 33/ 3006 浙江省《食品安全地方标准 食品工业用柑橘囊胞》等 30 余个相关的标准和公开的资料与信息的相关指标。

2、主要内容及确定依据

2.1 范围说明

本标准适用于以衢州产椪柑等柑橘类鲜果为主要原料，经挑选、热烫、剥皮分瓣、酸碱或酶处理、漂洗、分离、硬化（或不硬化）、调配、加热（或不加热）、灌装、密封、杀菌（或不杀菌）、冷却加工而成的囊胞（汁胞）。明确了有关定义、技术要求、抽样、试验方法、检验规则、包装、标志、运输、贮存和保质期。

本标准适用于衢州椪柑囊胞产品及其辅料的收购、贮存、运输、加工、检验、销售。

2.2 主要内容的确定

2.2.1 感官

衢州椪柑囊胞的感官要求建议：

表 2 衢州椪柑囊胞感官要求建议值

项目	要　求

色泽	浅黄或橙桔色均匀、汤汁较透明、与原果肉一致、允许少量囊衣粒
滋、气味	酸甜适口、无异味、具有该品种应有的滋、气味
风格	风味浓郁，具有衢州椪柑的特有风格
组织形态	囊胞颗粒饱满、软硬适度、允许有少量不饱满或少量退化种子
杂质	无肉眼可见外来杂质、允许少量桔络

2.2.2 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 衢州椪柑囊胞理化指标及质量分级建议值

项目	指标		
	优级	一级	二级
囊胞含量/(%)≥	70.0	50.0	20≤S≤50
可溶性固形物/(%)≥	3.0	4.0	5.0
总酸（以柠檬酸计）/(%)	0.2 ~ 0.8	0.2 ~ 0.8	0.2 ~ 0.8
pH	3.0 ~ 4.5	3.0 ~ 4.5	3.0 ~ 4.5
合成着色剂（mg/L）	不得检出	不得检出	不得检出
食品添加剂	应符合 GB 2760 规定		

2.2.3 理化指标建议数据分析

⑴ 衢州椪柑囊胞参数检测，以及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据及衢州的消费习惯分析，囊胞含量的标准建议值为优级大于等于 70.0%、一级大于等于 50.0%、二级大于等于 20≤S≤50%，在数据的统计分析过程中数据接近相应等级的均计入相应的等级中统计。

表 4 衢州椪柑囊胞含量及分级标准建议值分析

阈值名称	最大值	最小值	平均值	标准偏差	均值一倍正标准偏差	均值一倍负标准偏差	标准建议值
数据%	78.4	49.2	60.73	10.38	71.11	50.35	优级≥70.0
							一级≥50.0
							二级 20≤S≤50
符合率%			50		37.5	100	100

⑵ 衢州椪柑囊胞可溶性固形物参数检测，以及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据及衢州的消费习惯数据分析，可溶性固形物含量的标准建议值为优级大于等于 3.0%、一级大于等于 4.0%、二级大于等于 5.0%，在数据的统计分析过程中数据接近相应等级的均计入相应的等级中统计。实际检测的结果中该项指标偏低的原因是囊胞的产品基本以原料的型式出厂，并不是最终的消费产品，生产中未添加糖类物质，故可溶性固形物指标比终端的消费品要偏低。

表 5 衢州椪柑囊胞可溶性固形物含量标准建议值分析

阈值名称	最大值	最小值	平均值	标准偏差	均值一倍正标准偏差	均值一倍负标准偏差	标准建议值
数据%	9.61	3.0	3.67	1.69	5.36	1.98	优级≥3.0 一级≥4.0 二级≥5.0
符合率%			53.12		9.37	100	100

⑶衢州椪柑囊胞总酸（以柠檬酸计）参数检测，及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据及衢州的消费习惯数据分析，总酸（以柠檬酸计）含量的标准建议值为 0.2 ~ 0.8%。在数据的统计分析过程中数据接近相应值的均计入相应的值中统计。

表 6 衢州椪柑囊总酸含量标准建议值分析

阈值名称	最大值	最小值	平均值	标准偏差	均值一倍正标准偏差	均值一倍负标准偏差	标准建议值
数据%	0.67	0.35	0.48	0.13	0.61	0.35	0.2 ~ 0.8
符合率%			50		25.0	100	100

⑷衢州椪柑囊胞样品 pH 参数检测，及参考相关的国家标准、地方标准和文献数据及衢州的消费习惯数据分析，pH 的标准建议值为 3.0 ~ 4.5。在数据的统计分析过程中数据接近相应值的均计入相应的值中统计。

表 7 衢州椪柑囊胞 pH 标准建议值分析

阈值名称	最大值	最小值	平均值	标准偏差	均值一倍正标准偏差	均值一倍负标准偏差	标准建议值
数据%	6.4	3.21	3.62	0.52	4.14	3.1	3.0 ~ 4.5
符合率%			96.9		96.9	0.0	96.9

⑸在衢州椪柑囊胞产品中不得添加合成着色剂。在实际的检测样品中合成着色剂均未检出。

⑹食品添加剂应符合国家强制性标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。

表 8 衢州椪柑囊胞样品及相关的国家标准、地方标准和文献数据表

参数 编号	囊胞含量/(%)	可溶性固形物/(%)	总酸（以柠檬酸计）/(%)	pH	合成着色剂（mg/L）	食品添加剂
1	51.9	4.2	0.49	3.68	胭脂红＜1	
2	68.5	9.61	0.67	3.49	诱惑红＜1	
3	50	4	0.4	3.45	日落黄＜1	
4	50	3	0.35	3.45		
5	60	6	0.4	3.45		
6	60	3	3.5	3.45		
7	78.4	9.61	0.67	3.49		
8	70.2	6.4	0.5	6.4		
9	50.2	4	≥0.1	3.54		
10	50	3	≥0.1	3.71		
11	52.8	4	≥0.1	3.75		
12	50	3	≥0.1	3.66		
13	49.2	3	≥0.1	3.34		
14	52.4	3	≥0.1	3.51		
15	49.6	3	≥0.1	3.53		
16	51.6	3	≥0.1	3.55		
17	54	3	≥0.1	3.53		
18	51.2	3	≥0.1	3.63		
19	53.2	3.5	≥0.1	3.57		
20	50	3.5	≥0.1	3.61		
21	51.6	3.5	≥0.1	3.68		
22	70	3.2		3.33		
23	73.3	3.5		3.55		
24	70	4		3.55		
25	72.8	3		3.55		
26	76.1	3		3.65		
27	71.1	3		3.63		
28	72.9	3		3.21		
29	70	4.5		3.45		

30	72.8	4		3.39		
31	70	4		3.33		
32	69.7	3.5		3.6		
DB33/ 3006				≤4.2		
QB 1393	60	按折光计，9.00-12.0%		3.2-3.4		
QB 1393	55	按折光计，9.00-12.0%		3.2-3.4		
NY/T426		≥9.5	≤1			
DB45/T 583		≥2.0				
NY/T3221	A: 70≤S≤75					
	B: 50≤S≤70					
	C: 5≤S≤50					

2.2.4 卫生指标

应符合 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》规定的要求。经过实际样品的检验和文献数据的比对，均符合该强制性标准规定的要求。

2.2.5 微生物指标

应符合 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定。罐头工艺生产的椪柑囊胞应符合罐头食品商业无菌的要求。

2.2.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.2.7 试验方法、检验规则、标签、标签、包装、运输和贮存

按照或参考国家相关标准的规定执行。

五、采用国际标准

我国是世界上食品消费第一大国，衢州椪柑囊胞的生产和消费是改革开放的成果，是消费升级的标志。衢州椪柑囊胞富含黄酮、活性多糖、膳食纤维等当代生活缺乏的营养素；该标准的制定，是健康生活、科学饮食的理念要求。衢州椪柑囊胞标准的制定尚属首次，国内的相关标准同衢州椪柑囊胞标准相比均有这样或那样的不同，没有可以参考的同类国际标准。

六、标准先进性体现

该标准在研制过程中体现出产品原材料的要求优于国家、行业、地方等相关标准的规定，在质量指标建议的过程中充分考虑国家、行业、地方、文献数据及实际样品的检测结果等进行全面的分析研究，尽最大可能的考虑广泛的接受性，又考虑产品的消费实际及产业升级和国家强制性标准的规定，在囊胞含量、可溶性固形物、总酸、pH、合成着色剂的参数标准值建议上均优于国家、行业、地方等相关标准的规定，相关的标准在质量控制的参数设定上不够均衡，但在实际的生产和消费上又不可或缺；所以我们根据实际的检测结果和原材料的供应情况对质量和安全指标标准值均提出了建议，在标准中安全性指标的采用上直接进行了引用。对于衢州椪柑囊胞产品的加工工艺，团标明确了在符合国家依据 GB8950《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、NY/T290《绿色食品 橙汁和浓缩橙汁》、NY/T290《橙汁胞等级规格》、QB 1393《桔子囊胞罐头》、DB 33/ 3006 浙江省《食品安全地方标准 食品工业用柑橘囊胞》等要求，允许在团标规定的范围内进行产品的创新。这样不仅规范了管理又体现出创新，从制度上保障了食品安全，同时又促进了消费的升级和消费者的获得感。

七、与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

1、国内主要执行的标准：

目前国内主要执行的依据 NY/T290《绿色食品 橙汁和浓缩橙汁》、NY/T290《橙汁胞等级规格》、QB 1393《桔子囊胞罐头》、DB 33/ 3006 浙江省《食品安全地方标准 食品工业用柑橘囊胞》等要求均为行业和地方标准。

2、本标准与相关法律、法规、规章、强制性标准相冲突情况

该标准的制定力求与现行的法律法规和强制性标准相一致的原则，制定的过程中认真的学习了相关的文件和文件精神，参考了相关的技术文献和研究成果，标准及其说明与相应法律法规和强制性标准之间的尽可能衔接、协调。

3、本标准引用的标准及文件：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.235 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 国家食品安全标准 预包装食品标签通则

GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 29921 食品安全国家标准 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

《定量包装商品计量监督管理办法》2005 年 5 月 30 日国家质量监督检验检疫总局令第 75 号

八、社会效益

该团体标准的制定填补了衢州椪柑囊胞产品质量要求的空白，规范了衢州椪柑囊胞的生产和消费，丰富了衢州椪柑囊胞产品质量控制的技术标准保障，提升了衢州椪柑囊胞产品的质量，增添了标准化体系建设中衢州椪柑囊胞产品团体标准新内涵。对于加快衢州椪柑囊胞行业的转型升级具有重要意义；为全国同行业提供了以团标促发展、质量提升、上下游带动以及相关产业管理和技术进步、提高品牌影响力的积极示范，为精准扶贫提供了榜样，为“标准化+”做出应有的贡献。

九、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在编写过程中没有重大意见分歧。

十、废止现行相关标准的建议

该标准为首次制定，目前没有标准发布实施所替代、废止现行有关标准的建议。

十一、贯彻标准的要求和措施建议

《衢州椪柑囊胞》标准发布以后，衢州椪柑囊胞及其相关产品的生产、市场监督及相关机构应及时在公众媒体、行业内部及有关平台、信息上公开宣传，引导行业、社会增强衢州椪柑囊胞相关产品的质量安全意识，引起政府有关部门领导和员工的重视。使衢州椪柑囊胞及其相关产品的质量管理、市场监督、生产企业能够积极主动的学习、购买、执行该标准和资料，参加培训；结合生产实际研究标准、贯彻实施《衢州椪柑囊胞》标准。

标准的归口单位进行贯标业务指导，组织标准宣贯培训班，由标准制定人员参加主讲。设立专门的答疑、咨询或网站，为贯标的机构及企业排忧解难。

1.组织有关机构和企业人员积极参加衢州市食品加工学会组织的各项活动，培训班等。了解国内外相关标准制、修订信息，尤其是本标准方面的技术要求、试验方法、检验规则、包装、标签、储运等。

2.有关机构和企业成立标准贯彻实施小组，技术负责人任组长，组员由标准化技术人员、产品主管设计人员、工艺主管设计人员、质量检验、管理人员、车间技术人员组成，进行明确的分工合作。

3. 有关机构和企业的质量检验、管理、标准化技术人员负责指导其他人员参与制定贯标细则，完成后下发至有关部门和车间，适时组织标准宣贯会，使有关人员拥有标准、了解标准、熟悉标准，执行标准。

4.借助企业的宣传部门在厂内通过广播、板报、宣传栏、横幅、局域网、短信等进行大力宣传，唤起企业员工的重视。

5.产品主管设计人员、工艺主管设计人员、检验人员、车间技术人员、操作人员均须按照细则要求进行相应工作。

十二、其他应予说明的事项

1、本标准未涉及专利。

2、标准名称变化说明。

《衢州椪柑囊胞》标准研制项目组

2019 年 11 月 15 日

附录

《衢州椪柑囊胞》标准征求意见稿