ICS XXXXX

C XXX

团　　体　　标　　准

XX/T XXXXX—2022

跨境电商新会陈皮质量等级认证标准

Cross border e-commerce Xinhui chenpi quality level certification standard

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2022－09－08 发布　　2022－09－12 实施

XXXXXX　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　规格等级划分 2
5　要求 4
参考文献 6

前　　言

本文件按 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。

本文件由 XXX 提出。

本文件由 XXXX 归口。

本文件起草单位：xxxxx

本文件主要起草人：XXXXXXXXXXXXXXX。

本文件于2022年09月首次发布。

跨境电商新会陈皮质量等级认定标准

1 范围

本文件规定了跨境电商新会陈皮的术语和定义、商品规格等级划分及要求。

本文件适用于跨境电商新会陈皮药材生产、加工贮存以及使用过程中的商品规格等级评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

ISO 3696—1987 分析实验室用水——规格和试验方法

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 食品中总汞的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷的测定

ISO 2590—1973 砷的测定方法——二乙基二硫代氨基甲酸银光度法

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 23200.8-2016 水果和蔬菜中500中农药及相关化学品残留量的测定

ISO 855-2003 Oil of lemon [Citrus limon (L.) Burm. f.], obtained by expression

ISO 3517-2012 Essential oil of neroli (Citrus aurantium L., syn. Citrus amara Link, syn. Citrus bigaradia Lois vulgaris Risso)

ISO 3528-2012 Essential oil of mandarin, Italian type (Citrus reticulata Blanco)

ISO 3631-2019 Citrus fruits - Guidelines for storage

NY/T 3033—2016 农产品等级规格 蓝莓

中华人民共和国药典（2020年版 二部）

3 术语和定义

以下术语和定义适用于本文件。

3.1 新会陈皮 Xinhuichenpi

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，并在保护区域范围内贮存陈化三年以上称为新会陈皮。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）。

3.2 柑青皮（青皮）green peel

指果皮未着色，生理未成熟时（通常指农历立秋至霜降）采收果实所加工的皮。外表色泽青褐色至青黑色，有无数微凹入的油室，不显皱缩。内表紧密光洁，雪白、淡黄白至棕红色。质硬、皮薄，味辛苦、气芳香。

3.3 微红皮（二红皮）brownish-red peel

指果皮开始着色、但未完全着色，生理仍未充分成熟时（通常指农历霜降至小雪）采收果实所加工的皮，外表色泽褐黄色至棕黄褐，有无数大而凹入的油室，皱缩较明显。内表雪白、淡黄白至棕红色，海绵浮松状不明显。质较硬，皮较厚，味辛带苦略甜。

3.4 大红皮（红皮）reddish peel

指果皮已基本着色，生理已基本成熟时（通常指农历小雪后）采收果实所加工的皮，外表色泽棕红色至红黑色，有无数大而凹入的油室，皱缩十分明显。内表雪白、淡黄白至棕红色，海绵浮松状明显。质软、皮厚，味辛带甜香。

3.5 陈化 ageing

在自然干爽通风的条件下，产品贮存在透气性良好的包装物内，随着时间变化，干柑皮其有效内含物在自身作用下的消长变化而导致其色、香、味和成分变化的过程。

3.6 年份 specific years

新会陈皮的年份分为生产年份和陈化年份。

生产年份，指采收果实并加工成果皮的年份，说明产品什么年份生产。

陈化年份，指以年份表示的陈皮陈化度，说明产品达到相应等级的陈化水平。

注：以产品的销售年份减去生产年份为陈化年份。

3.7 烧皮 fermented peel

新鲜柑皮中含有较多糖分，易吸潮，若堆放时间长而不及时翻堆和晒皮，产生升温，诱发快速糖醇解，造成的碳化和黑皮变坏现象。

3.8 返潮霉变 damping and musty

由于柑皮中含有较多糖分，易吸潮，造成返潮和霉菌寄生变坏。

3.9 虫蛀 wormeaten

干皮在贮存期间，主要受谷蠹、咖啡豆象等虫的蛀食，变成蛀粉而失去商品价值。

4 规格等级划分

按照新会陈皮的外观、橙皮苷含量，以及重金属和农残检测指标来进行等级划分，不得添加非新会陈皮物质，如食品添加剂、化学物质、色素等。

表 1 规格等级划分

等级	规格	橙皮苷	重金属（mg/kg）					农残	性状描述
			铅	镉	总汞	总砷	铬		
A 级	柑 青 皮（青皮）	≥3.5	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	片张大、皮身厚薄均匀、质硬，片张完整相连。气辛香浓郁，味辛带苦。无杂质、虫蛀、霉变、病斑、烧皮。
	微红皮（二红皮）	≥3.0	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	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。
	大 红 皮（红皮）	≥2.0	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	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。
B 级	柑 青 皮（青皮）	≥3.0	≤0.01	≤0.001	≤0.005	≤0.005	≤0.05	未检出	片张较大、皮身厚薄较均匀、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。
	微 红 皮（二红皮）	≥2.5	≤0.01	≤0.001	≤0.005	≤0.005	≤0.05	未检出	片张较大、皮身厚薄较均匀、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
	大 红 皮（红皮）	≥1.9	≤0.01	≤0.001	≤0.005	≤0.005	≤0.05	未检出	片张较大、皮身厚薄较均匀、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
C 级	柑 青 皮（青皮）	≥2.5	≤0.02	≤0.002	≤0.008	≤0.008	≤0.08	未检出	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。
	微 红 皮（二红皮）	≥2.0	≤0.02	≤0.002	≤0.008	≤0.008	≤0.08	未检出	片张小、质柔韧。片张不太整相连，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。
	大 红 皮（红皮）	≥1.8	≤0.02	≤0.002	≤0.008	≤0.008	≤0.08	未检出	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。
D 级	柑 青 皮（青皮）	≥1.75	≤0.04	≤0.003	≤0.01	≤0.01	≤0.10	未检出	片张不完整。无香气，味淡甚无。发生霉变，带杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象明显。
	微 红 皮（二红皮）	≥1.75	≤0.04	≤0.003	≤0.01	≤0.01	≤0.10	未检出	片张不完整。无香气，味淡甚无。发生霉变，带杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象明显。
	大 红 皮（红皮）	≥1.75	≤0.04	≤0.003	≤0.01	≤0.01	≤0.10	未检出	片张不完整。无香气，味淡甚无。发生霉变，带杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象明显。

说明：

1) 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。
2) 应选用标准认证单位的检测机构出示的检验、检测、鉴定报告或认证证书。
3) 橙皮苷按照《中华人民共和国药典》2020 年版一部中陈皮含量测定项广陈皮项下所规定的方法进行。
4) 重金属按照 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的测定；GB 5009.11 食品安全国家标准食品中总砷的测定；GB 5009.123 食品安全国家标准食品中铬的测定进行检测。
5) 农残按照 GB 23200.8-2016 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定。

5 要求

5.1 种植技术要求

5.1.1 种植要求

应选用在新会栽培的茶枝柑大种油身或细种油身品系的果皮，在新会柑种植管理过程中不允许使用化学农药、除草剂、化肥、抗生素、激素进行生产，保证生产出安全健康、风味更佳、营养更高新会柑。

5.1.2 农药残留检测要求

在种植和制成的农产品中不得检出任何农药残留的成分。

5.2 加工

5.2.1 开皮

5.2.1.1 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。

5.2.1.2 正三刀法应果蒂朝下，从果顶向果蒂纵划三刀，留果蒂部相连，正三瓣剥开。

5.2.1.3 对称二刀法应果蒂朝上，从果肩两边对称反向孤划两刀，留果顶部相连，三瓣剥开。

5.2.2 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。

5.2.3 干皮

5.2.3.1 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。

5.2.3.2 烘干法

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° C）。

5.3 贮存与陈化

5.3.1 陈化方法

温度不超过35℃、湿度不超过60%rh的贮存环境内自然陈化。

5.3.2　贮存场所选择与处理

5.3.2.1　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。

5.3.2.2　入仓前先对仓库进行检查，做好清洁、杀虫和消毒处理工作。

5.3.3　陈化贮存用包装物选择与处理

5.3.3.1　用透气性好、无异味、无污染、符合食品卫生要求的材料包装。

5.3.3.2　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。

5.3.4　堆放

应分区分堆及离地不小于30cm、离墙不小于30cm、离顶不小于50cm。

5.3.5　防虫防霉

5.2.5.1　适时翻堆、返晒，防止烧皮、虫蛀、霉变。

5.2.5.2　贮存场地采用绿色生物防虫方法。通过使用无毒、无残留、无残味的生物制剂进行防虫。

参考文献

[1] 《中华人民共和国药典》2020 年版 二部

[2] DB4407/T 70-2021 地理标志产品 新会陈皮