ICS XXXXX

C XXX

团　　体　　标　　准

XX /T XXXXX—2022

跨境电商新会陈皮流通规范

Cross border e-commerce Xinhui chenpi circulation specification

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　要求 3
参考文献 5

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：XXXXXXXXXXXXXXXX。

本文件于2022年09月首次发布。

跨境电商新会陈皮流通规范

1 范围

本文件规定了跨境电商新会陈皮流通过程中的原料要求、质量等级、流通、包装和运输等。

本文件适用于新会陈皮在跨境电商平台上的流通。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 7718 预包装食品标签通则

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

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 Xinhui chenpi

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 柑皮 arinpeel

当年晒制的和在自然陈化环境下保存时间不超过三年的皮。此阶段皮含水分、糖分和挥发油较多，易烧皮、返潮、和虫蛀。颜色较浅，带鲜果气味。

3.6 陈皮 chenpi

在自然陈化环境下保存时间三年或以上的柑皮。此阶段皮含水分、糖分和挥发油较少，不易烧皮、返潮、霉变和虫蛀。颜色较深，不带鲜果气味。

3.7 陈化 ageing

在自然干爽通风的条件下，产品时祁透气性良好的包装物内，随着时间变化，干柑皮其有效内合 物在自身作用下的消长变化而导致其盈就和成分变化的过程。

3.8 年份 specific years

新会陈皮的年份分为生产年份和陈化年份。

生产年份一一指采收果实并加工成果皮的年份，说明产品什么年份生产。

陈化年份一一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。

3.9 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。

3.10 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。

3.11 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 要求

4.1 种植技术要求

4.1.1 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。

4.1.2 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。

4.2 质量等级

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 跨境电商新会陈皮质量等级

等级	项目	橙皮苷	重金属 （mg/kg）					农残	性状描述
			铅	镉	总汞	总砷	铬	敌敌畏、敌百虫、等 500 种农药	
精品	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。
良品	柑青皮（青皮）	≥3.0	≤0.08	≤0.008	≤0.05	≤0.05	≤0.30	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、轻侏虫蛀和烧皮现象存在。
	微红皮（二红皮）	≥2.5	≤0.08	≤0.008	≤0.05	≤0.05	≤0.30	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）	≥1.5	≤0.08	≤0.008	≤0.05	≤0.05	≤0.30	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。

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。

4.3 流通

4.3.1 电商平台

符合该标准要求的新会陈皮，便于在亚马逊、阿里巴巴国际站、ebay、独立站等跨境电商平台进行流通。

4.3.2 产品追溯

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。

4.4 标志、包装与运输

4.4.1 标志

4.4.1.1 包装或者附加标签的产品的标签应标明产品的名称、产地、生产者或者销售者名称、生产日期、保质期、贮存条件、陈化年份、等级等内容。生产日期标识应符合 GB 7718 规定。

4.4.1.2 未包装的产品的标签应标明产品的名称、产地、生产者或者销售者名称、贮存条件、陈化年份、等级等内容。

4.4.1.3 外包装上的贮运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

4.4.2 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。

4.4.3 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。

参考文献

[1] 《中华人民共和国药典》2020 年版 二部

[2] 《定量包装商品计量监督管理办法》