ICS XXXXX

C XXX

团　　体　　标　　准

XX/T XXXXX—2022

跨境电商新会陈皮标准

Cross-border e-commerce standards of　Xinhui chenpi

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
5　检验方法 5
6　检验规则 6
7　标志、包装、运输和贮存 7
8　产品追溯 7
参考文献 8

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、要求、检验方法、检验规则、标志、 包装、运输和贮存。

本文件适用于跨境电商新会陈皮的认定。

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 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 5009.12 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 5009.123 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种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

GB 7718 预包装食品标签通则

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 柑皮 mandarin peel

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、霉变和虫蛀。颜色较浅，带鲜果气味。

3.6 陈皮 tangerine peel

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。

3.8 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，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。

3.9 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 原料要求

4.1.1 应选用在新会使用无化学农药、无除草剂、无化肥、无抗生素、无激素的种植方法所栽培的茶枝柑大种油身或细种油身品系的果皮。

4.2 加工

4.2.1 开皮

4.2.1.1 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。

4.2.1.2 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。

4.2.1.3 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。

4.2.2 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。

4.2.3 干皮

4.2.3.1 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。

4.2.3.2 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）。

4.3 贮存与陈化

4.3.1 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。

4.3.2 贮存场所选择与处理

4.3.2.1 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。

4.3.2.2 入仓前先对仓库进行检查，做好清洁、杀虫和消毒处理工作。

4.3.3 陈化贮存用包装物选择与处理

4.3.3.1 用透气性好、无异味、无污染、符合食品卫生要求的材料包装。

4.3.3.2 使用前先对包装物进行清洁、杀虫、消毒和除异处理，确保无虫病源、异物、异味。

4.3.4 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进行堆放。

4.3.5 防虫防霉

4.3.5.1 适时翻堆、返晒，防止烧皮、虫蛀、霉变。

4.3.5.2 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。

4.4 质量要求

4.4.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

等级	柑青皮（青皮）	微红皮（二红皮）	大红皮（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。	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。
二等品	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。	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。	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。
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。

4.4.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	柑青皮（青皮）	微红皮（二红皮）	大红皮（红皮）
水分，%	≤12		
橙皮苷（以干燥品计），%	≥3.2	≥2.5	≥2.0
川陈皮素（以干燥品计），%	≥0.6	≥0.5	≥0.4
橘皮素（以干燥品计），%	≥0.5	≥0.4	≥0.3

4.4.3 产品指标

产品指标应符合表3规定。

表3 产品指标

项目		定量限	测试结果
铅（以 Pb 计）	mg/kg	≤0.04	未检出
镉（以 Cd 计）	mg/kg	≤0.003	未检出
砷（以 As 计）	mg/kg	≤0.01	未检出
汞（以 Hg 计）	mg/kg	≤0.01	未检出
铬(以 Cr 计)	mg/kg	≤0.10	未检出
黄曲霉毒素 Bi，	ug/kg	≤5	
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），	ug/kg	≤10	
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、定量限：是指样品中被测物能被定量测定的最低量，其测定结果应具有一定的准确度。定量限体现了分析方法是否具备灵敏的定量检测能力。杂质定量试验，需考察方法的定量限，以保证含量很少的杂质能够被准确测出。			

4.4.4 其它安全要求

4.4.4.1 不得添加非新会陈皮物质，如食品添加剂、化学物质、色素等。

4.4.4.2 不得使用或者掺入非新会地区陈皮及其制品。

4.4.4.3 所有产品不得检出农药残留物质。

4.5 净含量

定量包装产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 质量等级

用目测法、手感法和嗅觉法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

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。

5.2.2 橙皮苷、川陈皮素、橘皮素

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。

5.3 陈皮产品指标

5.3.1 铅

按 GB 5009. 12 的规定进行。

5.3.2 镉

按 GB 5009. 15 的规定进行。

5.3.3 总砷

按GB 5009. 11的规定进行。

5.3.4 总汞

按GB 5009. 17的规定进行。

5.3.5 铬

按GB 5009. 123的规定进行。

5.3.6 黄曲霉毒素B1、黄曲霉毒素总量

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。

5.3.7 农残留

按GB 23200.8-2016的规定进行。

5.3.8 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一等級，同一年份生产、同一贮存条件存放的产品为一批。

6.2 抽样

采用四分法进行抽样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前须经生产场所检验部门进行检验，检验合格签发产品合格证后，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目

出厂检验项目为感官要求、水分、净含量、标志。

6.4 型式检验

6.4.1 有下列情形之一，应进行型式检验：

a) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
b) 出厂检验结果与上次型式试验有较大差异时；
c) 停产三个月或以上，恢复生产时；
d) 国家市场监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为4. 4规定的全部项目。

6.4.3 判定规则

检验结果中理化指标和产品指标有一项达不到要求，则应加倍抽样复检，复检仍达不到要求的，则判定为不合格品；在分等要求中，若等级指标达不到三等要求的，则判为等外品或进行加工整理后重新判定等。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 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。

7.1.2 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。

7.1.3 取得新会陈皮地理标志产品标识使用权的产品标志还应符合 GB/T 17924 的有关规定。

7.1.4 外包装上的贮运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应按入库日期和批次标记贮存。一般产品，尤其是 5 年内的皮，应贮存在干燥、通风、湿度不超过 60%rh，温度不超过 35℃的仓库，库房宜有送风、排气和抽湿设备及防虫、防霉变设施和措施。仓库地面要有垫板，做到离地不小于 30cm、离墙不小于 30cm、离顶不小于 50cm 堆放。要定时检查、晒皮，定期防虫、防霉等。

在符合以上条件的情况下，产品可长期保存。

8 产品追溯

跨境电商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。

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》