

备案号：44070094S-2020
备案日期：2020年04月22日
备案号：

备案专用章
(江门)

Q/XHTL

广东省食品安全企业标准

Q/XHTL 0002S-2020

新会陈皮

2020-04-01 发布

2020-05-01 实施

江门市新会区天禄二号陈皮茶叶文化有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由江门市新会区天禄二号陈皮茶叶文化有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何柏洪

本标准首次发布日期：2020年4月1日

新会陈皮

1 范围

本标准规定了新会陈皮的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以在新会柑地理标志产品保护范围内栽培的茶枝柑（大种油身品系、细种油身品系）为原料，经开皮、翻皮、干皮（晒干或烘干）、陈化（三年以上）而成的新会陈皮。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
DB44/ 601	地理标志产品 新会柑
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家药典委员会	中华人民共和国药典（2015年版 一部）
原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号令	《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按采收加工时间可分为柑青皮（青皮）、微红皮（黄皮）和大红皮（红皮）。

按质量等级可分为一级品、二级品、三级品、统级品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

新会柑应符合 DB44/ 601、GB 2762、GB 2763 的要求。

4.2 感官要求

4.2.1 不同采收期产品感官要求

不同采收期产品感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		
	大红皮（红皮）	微红皮（黄皮）	柑青皮（青皮）
色泽	外表色泽棕红色至红黑色，内表雪白、淡黄白至棕红色	外表色泽褐黄色至棕黄褐，内表雪白、淡黄白至棕红色	外表色泽青褐色至青黑色，内表紧密光洁，雪白、淡黄白至棕红色
气味和滋味	气清香浓郁，味微辛，带甜微苦	气清香浓郁，味微辛，带甜微苦	气辛香浓郁，味辛带苦
性状	外表有无数大而凹入的油室，皱缩十分明显，内表海绵浮松状明显；质柔韧	外表有无数大而凹入的油室，皱缩较明显，内表海绵浮松状不明显；质柔韧	外表有无数微凹入的油室，不显皱缩；质硬

4.2.2 质量等级

质量等级按品相和杂质区分，应符合表2的规定。

表 2 质量等级

项 目	要 求		
	一级品	二级品	三级品
品相	皮身厚，片张大，完整相连，无虫蛀、霉变、病斑、烧皮	皮身较厚，片张较大，基本完整相连，有少量断片；有极少量病斑、轻微虫蛀和烧皮现象	皮身薄，片张小，不太完整相连，断片、碎片较多；有少量病斑、虫蛀和烧皮现象
杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	有少量杂质

注：多等级混合品为统级品，不分拣，主要针对大批量批发贸易。

4.2.3 关于年份

产品的生产年份应做好登记与标识。年份清楚，陈化贮存良好的产品，越陈越好。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标		
		大红皮（红皮）	微红皮（黄皮）	柑青皮（青皮）
水分，%	≤	13.0		
橙皮苷（以干燥品计），%	≥	1.5	2.0	2.5
铅（以Pb计） [*] ，mg/kg	≤	0.09		
镉（以Cd计） [*] ，mg/kg	≤	0.05		

^{*} 干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率折算。

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的品种及最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量

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

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

用目测法、手感法、嗅觉法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 橙皮苷

按中华人民共和国药典（2015 年版 一部）陈皮含量测定项规定的方法测定。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

每批产品应由本公司质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

7.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽取样品不少于 100g 且不少于 1 个最小包装单位，样品一式二份，供检验和复检备用。

7.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、水分和标签。

7.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 更换主要生产设备时；
- d) 停产三个月或以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

7.3.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批随机抽取样品不少于 200g 且不少于 2 个最小包装单位，样品一式二份，供检验和复检备用。

7.3.2 检验项目

本标准 4.2、4.3、4.5 的项目和标签。

7.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求，并至少应标明下列事项：

- a) 名称、净含量、包装日期、年份、等级；
- b) 成分或者配料表；
- c) 生产者的名称、地址、联系方式；
- d) 保质期；
- e) 产品标准代号；
- f) 贮存条件；
- h) 法律、法规规定必须标明的其他事项。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 直接接触产品的包装材料，应符合 GB 4806.1 的规定。

8.2.2 产品包装要求封口严密，外包装材料应符合国家有关卫生规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、通风、干燥、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染。产品离墙离地各 10cm 或以上存放，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

8.4.2 在符合上述条件下，包装完好的产品，适合长期贮存。
