

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/GBAS

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS 2357.1—2021

广陈皮

Guang chen pi

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会

发 布

前 言

本文件按照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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省食品检验所、江门市市场监督管理局、拱北海关技术中心、江门海关技术中心、广东江门中医药职业学院、深圳市标准技术研究院、江门市新会区新会柑（陈皮）行业协会、江门丽宫国际食品有限公司、江门市新会区冈州陈陈皮产业有限公司（港澳参与机构待定）

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

粤港澳大湾区高品质食品标准
(征求意见稿)

广陈皮

1 范围

本文件规定了粤港澳大湾区高品质食品广陈皮的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、其他。

本文件适用于粤港澳大湾区高品质食品广陈皮。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
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 5749 生活饮用水卫生标准
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/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法
GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
GB/T 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等16种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法
SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量检测方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/GBAS 2106.3 粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 柑橘类水果
中华人民共和国药典（2020年版）
定量包装商品计量监督管理方法（国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

(高品质) 广陈皮 **guang chen pi**

以橘的变种茶枝柑 (*Citrus reticulata* ‘Chachi’) (大种油身品系或细种油身品系) 的果皮为原料, 不使用食品添加剂和食品加工助剂, 经洗果、开皮、翻皮、干皮、贮存、陈化的产品。按采收加工时间分为: 柑青皮 (青皮)、微红皮 (二红皮)、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。

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。

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。

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。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

应符合 T/GBAS 2106.3 对柑的规定。

4.2 生产卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.2.1 洗果

洗果用水应符合 GB 5749 规定。

4.2.2 开皮

一般采用传统的正三刀法或对称二刀法。

4.2.3 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。

4.2.4 干皮

采用自然晾晒或低温烘干。自然晾晒应有专用晒场, 设置防虫害有效防护措施。低温烘干最高温度不超过45℃。

4.2.5 贮存与陈化

要适时翻堆、返晒, 防止烧皮、虫蛀、霉变。使用无毒、无残留、无残味的生物制剂进行防虫。

采用自然贮存陈化三年或以上。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	柑青皮（青皮）	微红皮（二红皮）	大红皮（红皮）
色泽	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	外表色泽褐黄色至棕黄褐，内表雪白、淡黄白至棕红色	外表色泽棕红色至红黑色，内表雪白、淡黄白至棕红色
气味和滋味	气清香浓郁，味辛带苦	气清香浓郁，味微辛，带甜微苦	气清香浓郁，味微辛，带甜微苦
性状	外表有无数微凹入的油室，不显皱缩；质硬，皮薄	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，皮较厚	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，皮厚
品相	片张大、皮身厚薄均匀，片张完整相连。无杂质、无虫蛀、无霉变、无病斑、无烧皮。		

4.4 品质指标

应符合表2的规定。

表 2 品质指标

项目	柑青皮（青皮）	微红皮（二红皮）	大红皮（红皮）
甲氨基苯甲酸甲酯	检出	检出	检出
水分/%	≤11	≤11	≤11
橙皮苷（以干燥品计）/%	≥2.5	≥2.0	≥1.5
川陈皮素（以干燥品计）/%	≥0.25	≥0.20	≥0.15
橘皮素（以干燥品计）/%	≥0.20	≥0.15	≥0.10

4.5 安全指标

4.5.1 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.4
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	0.2

4.5.2 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	限量
黄曲霉毒素总量（黄曲霉毒素 B ₁ 、黄曲霉毒素 B ₂ 、黄曲霉毒素 G ₁ 、黄曲霉毒素 G ₂ ）/（μg/kg）	10

表 4 真菌毒素限量 (续)

项目	限量
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	5

4.5.3 农药残留限量

应符合相关食品安全国家标准和表5的规定。

表 5 农药残留限量

农药名称	残留物	最大残留限量
敌敌畏	敌敌畏 / (mg/kg)	0.1
毒死蜱	毒死蜱 / (mg/kg)	0.2
乙酰甲胺磷	乙酰甲胺磷 / (mg/kg)	0.1
杀螟硫磷	杀螟硫磷 / (mg/kg)	0.5
氰戊菊酯	氰戊菊酯 (异构体之和) / (mg/kg)	0.01
乐果	乐果 / (mg/kg)	0.01
六六六	α-六六六, β-六六六, γ-六六六, δ-六六六之和 / (mg/kg)	0.2
滴滴涕	p,p'-滴滴涕、o,p'-滴滴涕、p,p'-滴滴伊、p,p'-滴滴滴之和 / (mg/kg)	0.2
克百威	克百威及 3-羟基克百威之和, 以克百威表示 / (mg/kg)	0.01
三唑磷	三唑磷 / (mg/kg)	0.01
氯氰菊酯	氯氰菊酯 (异构体之和) / (mg/kg)	0.5
啉虫脒	啉虫脒	0.1
多菌灵	多菌灵	0.5

4.6 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 感官指标分析

取适量试样置于直径60mm~90mm的白色瓷盘中, 在自然光线下观察色泽、品相, 闻其气味, 对照光线观察油室, 取适量试样进行滋味品尝。

5.2 品质指标检验

5.2.1 甲氨基苯甲酸甲酯

按照《中华人民共和国药典》2020年版一部陈皮鉴别项中鉴别广陈皮方法的测定。

5.2.2 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.3 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中广陈皮项下规定的方法测定。

5.3 安全指标检验

5.3.1 污染物

5.3.1.1 铅

按照 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3.1.2 镉

按照 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.3.2 真菌毒素

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测定。

5.3.3 农药残留

按照表6规定的方法测定。

表 6 农药残留检测方法

农药名称	残留物	检测方法
敌敌畏	敌敌畏	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.20、NY/T 761
毒死蜱	毒死蜱	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761、SN/T 2158
乙酰甲胺磷	乙酰甲胺磷	GB 23200.113、NY/T 761
杀螟硫磷	杀螟硫磷	GB 23200.113、GB 23200.8、GB/T 20769、NY/T 761
氰戊菊酯	氰戊菊酯（异构体之和）	GB 23200.113、GB 23200.8、GB/T 5009.146、 GB/T 23204、NY/T 761
乐果	乐果	GB23200.113、GB/T5009.145、GB/T 20769、NY/T 761
六六六	α -六六六， β -六六六， γ -六六六， δ -六六六之和	GB 23200.113、GB/T 5009.19、NY/T 761
滴滴涕	p,p'-滴滴涕、o,p'-滴滴涕、 p,p'-滴滴伊、p,p'-滴滴滴之和	GB 23200.113、GB/T 5009.19、NY/T 761
克百威	克百威及 3-羟基克百威之和， 以克百威表示	GB23200.112、GB/T 20769、NY/T 761
三唑磷	三唑磷	GB23200.113、GB/T 20769、NY/T 761
氯氰菊酯	氯氰菊酯（异构体之和）	GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.146、 GB/T 23204、NY/T 761
啶虫脒	啶虫脒	GB/T 20769 、GB 23200.8

表 6 农药残留检测方法（续）

农药名称	残留物	检测方法
多菌灵	多菌灵	GB/T 20769、NY/T 1453

5.4 净含量检验

按照 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样

以同一产地、同一年份生产、同一贮存条件存放的产品为一批。采用四分法进行抽样，抽样数量应满足检验和留样的需要。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每半年1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 市场监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准规定时，判为不合格品。

7 标签标识

7.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

8.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。

8.2 销售包装应符合 GB 23350 的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.2 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，不得与有毒、有异味的物品同处贮存。应设有防尘、防蝇、防鼠、防烧、防霉、防潮等设施 and 措施。

10 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从种植到销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 其他

11.1 种植企业应取得绿色食品认证、有机食品认证、供港澳备案或市场监管部门认可的资质。

11.2 生产活动应获得食品安全管理体系或危害分析和关键控制点（HACCP）体系认证。