

广陈皮 编制说明

一、工作概况

（一）任务来源

为满足粤港澳大湾区人民对高品质产品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，广东省市场监督管理局筹建粤港澳大湾区标准化研究中心，下设食品工作组。食品工作组归口指导单位为省食品安全委员会办公室和香港、澳门相关食品安全监管部门，具体工作由广东省食品检验所牵头负责。广东省市场监督管理局组织专题研究（《关于首批食品“湾区标准”研制清单及经费分配的报告》（粤食检[2021]57号）），由广东省食品检验所牵头制订《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 广陈皮》。

（二）起草单位、起草人

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）

起草人：

（三）简要起草过程

1. 2021年4月：成立工作组。

召开第一次工作组会议确定人员分工及讨论标准研制思路。

2. 2021 年 5 月：收集比对相关资料。

开展国内外文献资料、标准收集和对比分析，制定标准研制的总体思路和框架，对标准的起草和企业调研工作进行详细部署。

3. 2021 年 6 月：完成标准初稿。

根据整理分析的标准、文献资料初步拟定本标准广陈皮的技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯等内容。

4. 2021 年 7 月：开展行业企业调研。

通过参观生产车间、种植基地、会议座谈技术交流，对新会陈皮行业协会、5 家陈皮企业开展调研，听取行业企业对标准制定意见与建议，完善标准相关内容。

5. 2021 年 8 月：开展验证实验，征求专家意见。

根据《食品工作组关于开展首批高品质食品标准验证（复核）及征求意见的通知》，选取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两个企业的产品，开展品质指标、安全指标验证，并向广东省药品检验所、广州市药品检验所、江门市药品检验所、华南理工大学、广东药科大学征求专家意见。

6. 2021 年 9 月：公布征求意见稿，开展征求意见。

7. 2021 年 10 月：发布标准。

二、与现行有关法律法规和其他标准的关系

（一）与现行法律、法规的关系

本标准依据《食品安全法》《食品安全法实施条例》法律法规要求制定，贯彻落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《广东省市场监管现代化“十四五”规划（征求意见稿）》《粤港澳大湾区发展规划纲要》《国家市场监督管理总局 广东省人民政府战略合作框架协议》等文件的有关要求。

（二）与食品安全国家标准、国家标准、行业标准等现行标准的关系

本标准的制定参考如下标准：2020版中国药典、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、DBS 44/010-2018《新会柑皮含茶制品》、DB44/T 604-2009《地理标志产品 新会陈皮》、DB4407/T 70-2021《地理标志产品 新会陈皮》、NY/T 2140-2015《绿色食品 代用茶》、GH/T1091-2014《代用茶》、《国家食品安全监督抽检实施细则（2021年版）》等标准资料。

（三）与香港规例、澳门行政法规的关系

本标准参考 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》拟定对广陈皮原料柑的要求，在 T/GBAS 2106.3 中，参考了 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、香港特别行政区《食物内除害剂残余规例》（第 132CM 章）、澳门特别行政区包括《食品中农药最高残留限量》（澳门特别行政区第 11/2020 号行政法规），综合选取同时满足三地要求的限量作为原料柑的限值。

三、主要技术内容确定依据（如技术指标、试验方法、检验规则等的依据）

（一）标准编制原则

依据《粤港澳大湾区高品质食品标准管理办法（征求意见稿）》《食品“湾区”标准研制规范（试行）》，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》、GB/T 20004.1《团体标准化第 1 部分：良好行为指南》的规定编写。

（二）主要技术内容确定的依据

1. 原辅料要求

本标准拟定原料柑应符合 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》对柑的规定。在 T/GBAS 2106.3 中,参考了 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、香港特别行政区《食物内除害剂残余规例》(第 132CM 章)、澳门特别行政区包括《食品中农药最高残留限量》(澳门特别行政区第 11/2020 号行政法规),对原料柑进行了 240 项农残限量的规定。

2. 感官指标

通过色泽、气味、滋味、性状规定了青皮、二红皮、红皮的不同感官特点,通过品相规定了高品质广陈皮的感官要求。

3. 品质指标

参考 2020 版中国药典和 DB4407/T 70-2021《地理标志产品 新会陈皮》拟定广陈皮特有成分甲氨基苯甲酸甲酯及

橙皮苷、川陈皮素、橘皮素、水分的指标要求。其中，水分设定指标为 $\leq 11\%$ ，更有利于广陈皮品质的控制。

4. 安全指标

污染物限量参考GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中新鲜水果（铅，0.1 mg/kg；镉0.05mg/kg），参照DB4407/T 70-2021《地理标志产品 新会陈皮》，按脱水率75%换算（铅，0.4mg/kg；镉0.2 mg/kg）。

真菌毒素限量参照DB4407/T 70-2021《地理标志产品 新会陈皮》设定。

农药残留限量的设定是通过比对2020版中国药典、2021年国抽细则“柑橘检验项目”、NY/T 2140-2015《绿色食品 代用茶》、GH/T1091-2014《代用茶》，从严选定敌敌畏等13种农残指标，参照《国家食品安全监督抽检实施细则（2021年版）》设定多种检测方法，以供不同条件实验选择。

四、标准可能带来的经济和社会影响评估

食品“湾区标准”《广陈皮》以高品质陈皮为定位，在符合食品安全指标的基础上，进一步对感官、营养、规格等级等高质量指标进行了规定，将满足湾区人民对高品质食品的现实需求。同时，将进一步完善食品“湾区标准”体系建设，服务广东、香港、澳门，提振三地居民对国产食品信心，增强国内市场高品质食品供给，辐射全国、面向全球，打造食品产业高质量发展高地的必然要求，对推动粤港澳大湾区食品高质量发展具有重要意义。

五、征求意见的采纳情况

/

六、其他应予以说明的事项

无。