

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 509—2023

浦北陈皮

Pubei chenpi

2023 - 06 - 19 发布

2023 - 06 - 25 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由钦州市农业农村局提出。

本文件由钦州市市场监督管理局归口并宣贯。

本文件起草单位：浦北县农业农村局、浦北县市场监督管理局、浦北县卫生健康局、浦北县陈皮产业发展中心、钦州市检验检测中心、浦北县食品药品检验所、浦北县陈皮协会、广西锦胜食品有限公司、广西浦北县柑浦堂健康产业有限公司、浦北柑宝龙陈皮茶业有限公司、浦北县金浦龙茶业有限公司、广西供销三冠陈皮有限公司。

本文件主要起草人：张中瀚、覃祖添、何秋云、刘华才、黄君章、张良基、黄妮靖、颜传新、杨丽雯、陈旭煜、韦树美、冯丽丽、颜滨、吴成娟、陈淑娟、钟英海、何华奋、黄建钦、张丽梅、赵敏、陈俊良、韦广金、陈婕英、陈松。

浦北陈皮

1 范围

本文件界定了浦北陈皮涉及的术语和定义，规定了浦北陈皮的原料、感官、理化指标、安全指标、加工卫生要求等技术要求，描述了相应的试验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、运输和贮存等方面的要求。

本文件适用于以钦州市浦北县行政区域内生产的茶枝柑为原料加工的陈皮。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DBS45/006 食品安全地方标准 代用茶和调味茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浦北陈皮 Pubei chenpi

在钦州市浦北县行政区域内栽培的茶枝柑(*Citrus reticulata* Blanco ‘Chachiensis’)的果皮经晒干或烘干，并贮存陈化三年以上的果皮产品。

3.2

片张 flap

陈皮的一张瓣。

3.3

皮身 body of flap

陈皮片张上的每一处。

4 分类

浦北陈皮按采收加工时间可分为：

- 柑青皮（青皮）：每年8月至9月中旬，采摘果皮呈青绿色，生理未成熟的新鲜茶枝柑果实加工制成的陈皮；
- 微红皮（二红皮）：每年9月下旬至11月下旬，采摘果皮呈微红色，生理仍未充分成熟的新鲜茶枝柑果实加工制成的陈皮；
- 大红皮（红皮）：每年12月至翌年1月，采摘果皮呈红色，生理已基本成熟的新鲜茶枝柑果实加工制成的陈皮。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 应选用无虫蛀、无霉变、果皮有光泽、油包丰富的茶枝柑鲜果，并符合GB 2762和GB 2763中新鲜水果的规定。
- 5.1.2 加工用水应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

等级	项目	要求		
		柑青皮（青皮）	微红皮（二红皮）	大红皮（红皮）
特级	外观	呈规则三瓣或四瓣状，片张完整、大小相当、果蒂处相连；皮身厚薄均匀、质硬；可见油胞，有光泽；外表面为墨绿色，内表面浅灰色；无杂质、虫蛀、霉变、烧皮。	呈规则三瓣状，片张完整、大小相当、果蒂处相连；皮身厚薄均匀、质柔韧；油胞粒大、油室饱满，纹理清晰，有光泽；外表面为红褐色或棕黑色，内表面浅褐色、粗糙，附黄白色或黄棕色筋络状维管束；无杂质、虫蛀、霉变、烧皮。	呈规则三瓣状，片张完整、大小相当、果蒂处相连；皮身厚薄均匀，油胞粒大、油室饱满，纹理清晰，有光泽；外表面为黄褐色或棕黑色，内表面浅褐色、粗糙，附黄白色或黄棕色筋络状维管束；无杂质、虫蛀、霉变、烧皮。
	汤色	亮黄，明亮澄清，略有沉淀。	黄红色，明亮澄清，略有沉淀。	棕黄色，明亮澄清，略有沉淀。
	香气	辛香浓郁，略带柑果味。	清香浓郁，带柑果甜香。	清香浓郁，柑果甜明显。
	滋味	味辛带甘。	味微辛，带甜微甘。	味甜略辛，略有回甘。

表1 感官要求(续)

等级	项目	要求		
		柑青皮(青皮)	微红皮(二红皮)	大红皮(红皮)
一级	外观	片张基本完整,有少量断片;皮身厚薄较均匀、质硬;有油胞;外表面为墨绿色,内表面浅灰色;允许有极少量斑点、轻微虫蛀和烧皮现象存在。	片张基本完整、有少量断片;皮身厚薄均匀、质柔韧;油胞粒大、油室略饱满,略有光泽;外表面为红褐色或棕黑色,内表面浅褐色、粗糙,附黄白色或黄棕色筋络状维管束;允许有极少量斑点、轻微虫蛀和烧皮现象存在。	片张基本完整、有少量断片;皮身厚薄均匀,油胞粒大、油室略饱满,略有光泽;外表面为黄褐色或棕黑色,内表面浅褐色、粗糙,附黄白色或黄棕色筋络状维管束;允许有极少量杂质、虫蛀、霉变、烧皮。
	汤色	黄色带青,明亮澄清,略有沉淀。	黄中带红,明亮澄清,略有沉淀。	红中带黄,明亮澄清,略有沉淀。
	香气	辛香浓郁,略带柑果味。	清香浓郁,略带柑果甜。	清香浓郁,带柑果甜。
	滋味	味辛带苦。	味微辛,带甜微苦。	味甜微苦,略有回甘。
二级	外观	片张不太完整相连,断片、碎片较多;皮身厚薄较均匀、质硬;外表面为墨绿色,内表面浅灰色;允许有少量杂质、斑点、虫蛀和烧皮现象存在。	片张不太整相连,断片、碎片较多。皮身厚薄均匀、质柔韧,有油胞、油室略饱满,略有光泽;外表面为红褐色或棕黑色,内表面浅褐色、粗糙,附黄白色或黄棕色筋络状维管束;允许有少量杂质、斑点、虫蛀和烧皮现象存在。	片张不太完整,断片、碎片较多;皮身厚薄均匀,有油胞、油室略饱满,略有光泽;外表面为黄褐色或棕黑色,内表面浅褐色、粗糙,附黄白色或黄棕色筋络状维管束;允许有少量杂质、虫蛀、霉变、烧皮。
	汤色	黄中带青、明亮澄清,略有沉淀。	浅黄,明亮澄清,略有沉淀。	金黄,明亮澄清,略有沉淀。
	香气	辛香浓郁。	清香浓郁,略带柑果味。	清香浓郁,带柑果甜。
	滋味	味辛带苦。	味微辛,带甜微苦。	味微辛,带甜微苦。

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		
	柑青皮(青皮)	微红皮(二红皮)	大红皮(红皮)
水分/%	≤ 13.00		
橙皮苷(以干燥品计)/(g/100 g)	≥ 3.00	2.50	2.00
川陈皮素(以干燥品计)/(g/100 g)	≥ 0.45	0.25	0.20
橘皮素(以干燥品计)/(g/100 g)	≥ 0.30	0.20	0.15

5.4 安全指标

应符合DBS45/006的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

7.1.1 外观

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下以正常视力，迎光观察其外观。

7.1.2 汤色、香气、滋味

称取陈皮样品3.0 g或5.0 g，把样品破碎至约（1×1） cm大小。按陈皮水比（质量体积比）1:50，冲泡3次，每次浸泡5 min，按冲泡次序依次等速将皮汤沥入杯中，审评汤色、香气、滋味。审评结果以第二泡为主，综合第一泡和第三泡进行评判。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3—2016中的蒸馏法规定进行，企业可与客户协商采用GB 5009.3的其它方法进行检测。

7.2.2 橙皮苷、川陈皮素、橘皮素

按《中华人民共和国药典》2020年版一部中陈皮含量测定项下所规定的方法进行。

7.3 安全指标

按DBS45/ 006规定的方法进行。

7.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产设备、同一班次加工的同一陈化年限、同一等级的产品为一组批。

8.2 抽样

从每组批产品中随机抽取1.0 kg产品作为样品，样品分为两份，一份检验，一份备查。

8.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、水分、净含量，产品合格后方可出厂。

8.4 型式检验

检验项目为本文件规定的所有项目，每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 原料、工艺有可能影响产品质量时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

8.5 判定规则

- 8.5.1 检验项目符合本文件相应等级要求时，判定该批次产品为相应等级。
- 8.5.2 检验项目中有不符合本文件要求时，可按相关规定复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批次产品为不合格。在分级要求中，等级指标达不到二级要求的，判定为级外品或进行加工整理后重新定等。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

- 9.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 9.1.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.2 包装

外用纸箱（塑料袋）包装，纸箱应完整、牢固，符合 GB/T 6543 的规定，箱面（塑料袋）清洁卫生；内包装应符合食品安全要求，无毒、无异味，包装袋应符合 GB 4806.7 的要求。其他应符合 GB 23350 的要求。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

9.4 贮存

应贮存在清洁、通风、干燥的场所，离墙 ≥ 20 cm、离地 ≥ 10 cm存放。防潮，防重压，防日晒、防虫鼠害，不应露天存放，不应与有毒、有害、有异味的物品同处贮存。

参 考 文 献

- [1] DB4407/T 70—2021 地理标志产品 新会陈皮
 - [2] T/CAI 013—2022 新会陈皮感官评定方法
 - [3] T/GDFSPA 0005—2022 跨境电子商务产品 新会陈皮
 - [4] 国家药监局，国家卫生健康委.《中华人民共和国药典（一部）》[M].北京：中国医药科技出版社，2020.
 - [5] 国家质量监督检验检疫总局.《定量包装商品计量监督管理办法》（总局令（2005）75号）.
-

中华人民共和国团体标准

浦北陈皮

T/GXAS 509—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究