ICS 67.080.10
CCS X 24

DB 4451

潮 州 市 地 方 标 准

DB 4451/T XX—20XX

九制陈皮加工技术规程

Code of practice for processing of nine dried tangerine peel

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布　　20XX-XX-XX 实施

潮州市市场监督管理局 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。

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。

本文件由潮州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：……（略）。

本文件主要起草人：……（略）。

九制陈皮加工技术规程

1 范围

本文件规定了九制陈皮原料要求、加工过程卫生要求、加工工艺流程、加工技术、标志、标签和贮存、记录保存。

本文件适用于九制陈皮的加工。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

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 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范

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

3 术语和定义

GB 8956界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

九制陈皮 nine dried tangerine peel

柑桔（橘）皮通过选料、预处理、盐渍、晒制、拌料、加或不加蒸煮软化、干燥、除杂、陈化、包装等一系列生产工艺制作加工而成的蜜饯产品。

4 原料要求

原料果实应新鲜、完整、无腐烂霉变、无虫害、无异物，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8956 的规定。

6 加工工艺流程

加工工艺流程见图 1。

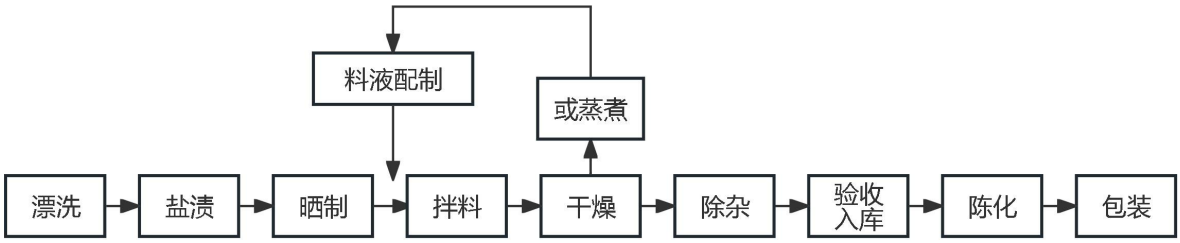

图 1 九制陈皮加工工艺流程

7 加工技术

7.2 漂洗

将陈皮果胚放入干净漂洗池中，加入清水进行漂洗，漂洗期间须进行换水并保持水循环，漂洗后将水排出。

7.3 盐渍

在清洁干净的腌制池中依次均匀铺上一层陈皮和一层食盐进行腌制，腌制时间 15 d 以上。腌制期间应每天用循环泵循环回流腌制池中的盐液，保证物料表层能被盐液全面覆盖。

7.4 晒制

捞出盐渍后的陈皮置于干燥晾晒场（房）进行晒制，晒制过程应进行翻料、倒盘，晒至水分含量≤35%。

7.5 料液配制

按配方要求配制料液，应选用适配的计量器具，食品添加剂使用应符合 GB 2760 的要求。

7.6 拌料

将晒制后的陈皮投入特制的拌料容器中，加入一定比例料液，控制拌料时间，使陈皮均匀吸收料液。

7.7 干燥

将拌料后的陈皮置于上料机送入烘干机进行低温、短时烘干，或置于干燥晾晒场（房）进行晒制，干燥至水分含量 30%~45%为宜。

7.8 蒸煮

将干燥后的陈皮放入蒸笼进行蒸煮，蒸煮后将陈皮放进料液中浸渍，浸渍后将陈皮捞起再进入干燥工序。

7.9 除杂

烘干后半成品陈皮由人工挑选出蒂头、枝叶等杂质。宜除杂设备提高除杂效率，也可增加金属探测机检测。

7.10 验收入库

将除杂后的陈皮按质量控制标准进行验收入库。

7.11 陈化

将陈皮密封后放置在陈化仓进行自然陈化至表面干爽（允许略带结晶），并产生明显的九制陈皮风味。

7.12 包装

7.12.1 包装材料采用的复合食品包装袋应符合 GB 4806.13 的要求，采用塑料瓶包装应符合 GB 4806.7 的要求。

7.12.2 包装应封口严密，不得泄漏。

7.12.3 销售包装应符合 GB 23350 的规定。

7.12.4 外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

8 标志、标签和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 包装储运标志应按 GB/T 191 的规定执行。

8.1.2 销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 贮存

产品应贮存在阴凉、清洁、通风、无腐蚀性物质侵蚀的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发易腐蚀的物品同处贮存。

9 记录保存

食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品进货查验记录、食品出厂检验记录应由记录和审核人员复核签名，记录内容应完整。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。