潮州市地方标准《九制陈皮加工技术规程》（征求意见稿）编制说明

一、任务来源

根据《潮州市市场监督管理局关于批准下达2024年第二批潮州市地方标准制定计划项目的通知》（潮市监函[2024]231号）要求，确定广东佳宝集团有限公司作为本次标准起草主导单位，组织相关单位及个人协助做好标准起草工作。

二、立项背景、目的和意义

九制陈皮作为潮州地区的传统特色食品，以其独特的加工工艺和风味，在国内外享有较高声誉。随着消费市场对食品安全、质量要求的不断提升，制定地方标准以规范九制陈皮的生产加工，成为推动地方特色产业发展的必然需求。

制订潮州市地方标准《九制陈皮加工技术规程》是为了明确九制陈皮加工过程中的各项技术要求，通过标准化生产，完善解决区域特色食品规范管理问题，对提升当前国内蜜饯行业的规范化、标准化水平具有积极作用。

三、协作单位、分工

本标准由广东佳宝集团有限公司主导起草，参与起草单位还有潮州市食品检验检测中心、潮州市食品行业协会、潮州市潮州三宝凉果协会、潮州潮安区潮盟科技服务中心、仲恺农业工程学院、广东佳业食品有限公司、广东展翠食品股份有限公司、潮州市潮安区宏泰记食品有限公司、广东济公保健食品有限公司、潮州市潮安区文祠镇文香食品厂、广东康辉集团有限公司、潮科生产力（潮州）科技服务有限公司，参与起草人员有杨婉媛、吴小坤、姚柔娇、陈创辉、余洁芝、洪秀琴、许迅、杨建浩、白卫东、曾晓房、翁航、张淑芝、杨涵、陈奕东、廖泽冰、佘进松、郭冬玲、陈宇。

本标准起草单位中，广东佳宝集团有限公司是九制陈皮的首创者及省

级非遗传承人，1995 年企业被国务院发展研究中心授予“中华之最·全国最大的陈皮食品生产企业”荣誉；2022 年公司所传承发展的潮州九制陈皮制作技艺被广东省文化和旅游厅认定为省级非物质文化遗产。广东佳宝集团有限公司的九制陈皮拥有广泛产业代表性及美誉度，可较好地主导和统筹完成本标准制定工作。其他参与单位中，潮州市食品检验检测中心是潮州市较具实力的食品质量检验检测单位。其他参与单位主要是本市一些代表性陈皮生产企业和技术服务单位。起草单位总体构成比较合理，具有完成本标准制订工作所需的组织、人力和经费等各方面力量保障。

四、主要工作过程

在潮州市市场监督管理局下达本标准制定任务后，我单位迅速组织相关单位和个人成立了标准起草小组，推进标准起草工作。在标准起草过程中，技术人员搜集了大量资料，采取多次专题讨论形式，形成《九制陈皮加工技术规程》(草案)。起草单位组织专家和标准化技术人员对《草案》进行认真细致的验证，形成《九制陈皮加工技术规程》(征求意见稿)。

五、标准编制原则及主要内容说明

（一）标准编制原则

1.严格执行国家对潮州市地方标准相关公告内容。

2.格式上严格按照 GB/T 1.1-2020 中相关标准的要求以及有关规定进行。

3.本着“科学、适度、可行”原则，标准制定过程中充分听取各方意见，确保本标准既可以作为政府部门监督、指导潮州九制陈皮产业发展的依据，又可以作为潮州传统食品厂家关于九制陈皮的标准化加工、生产的切实可行的标准。

（二）主要内容说明

1.标准的适用范围

本标准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。

本标准适用于九制陈皮的加工。

2.标准的属性

本标准为推荐性标准。

3.有关条款的说明

①指标项目设立

根据潮州市市场监督管理局2024年4月23日发布通知（潮市监函[2024]123号）潮州市市场监督管理局关于征集推动大规模设备更新和消费品以旧换新相关地方标准建议项目的通知的要求，同时参考广东省食品安全企业标准《九制陈皮》（Q/JB 0004S-2023）、中华人民共和国供销合作行业标准《柿饼加工技术规程》（GH/T 1332-2021）等情况而确定。

②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。

④加工技术：对九制陈皮的漂洗、盐渍、晒制、料液配制、拌料、干燥、蒸煮、除杂、验收入库、陈化、包装等加工工艺进行规范。

⑤标志、标签和贮存：产品的标志、标签应按GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定执行。

⑥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。

六、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本标准依据《中华人民共和国标准化法》、《食品安全法》及相关政策制订，与现行法律、法规和强制性标准没有冲突，同时引用了以下标准。

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

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在研制过程中，未出现重大分歧意见。

《九制陈皮加工技术规程》标准起草小组

2024年9月22日