



410949S-2026

久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0012S-2026

橘皮（陈皮）（粉）

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准由久芳农业科技发展（商丘）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨沙沙、张春、梁华丽。

H N

Q B

橘皮（陈皮）（粉）

1 范围

本标准规定了橘皮（陈皮）（粉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以橘皮（陈皮）为原料，经前处理、粗碎或不粗碎、蒸汽灭菌或不灭菌、磨粉或不磨粉、过筛或不过筛、过磁、金属探测、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的即食或非即食橘皮（陈皮）（粉）制品。

根据食用方式不同，产品分为即食类和非即食类。

2 要求

2.1 原料质量要求

2.1.1 橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|------------------|---|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | 取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味 | |
| 性状 | 具有产品应有的性状 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指标 | 检验方法 |
|--------------------|--------|----------------|
| 水分, g/100g | ≤ 14.0 | GB 5009.3（第三法） |
| 总灰分, g/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.4 |
| 酸不溶性灰分, g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.4 |
| *铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

| 项目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 | |
|----------------|-----------------------|-------|---|-----|-------------------|------------|
| | n | c | m | M | | |
| 菌落总数, CFU/g | ≤ | 15000 | | | GB 4789.2 | |
| 大肠菌群, MPN/g | ≤ | 0.3 | | | GB 4789.3 MPN 计数法 | |
| 沙门氏菌, /25g | | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检测项目为: 感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数(限即食产品)、大肠菌群(限即食产品)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以橘皮（陈皮）为原料，经前处理、粗碎或不粗碎、蒸汽灭菌或不灭菌、磨粉或不磨粉、过筛或不过筛、过磁、金属探测、包装、灭菌或不灭菌、加工而成的即食或非即食橘皮（陈皮）制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品作为调味品使用。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

久芳农业科技发展（商丘）有限公司