

GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0040-2024

版本号: A3

湾区认证技术规范 新会陈皮

2025-12-22 发布

2025-12-23 实施

广东粤港澳大湾区认证促进中心 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本要求	2
5 产地环境条件	3
6 种植管理	3
7 采摘	4
8 加工原辅料控制要求	4
9 加工管理要求	5
10 检验	6
11 贮存和运输	6
12 召回与追溯	6
13 产量核算	7
14 质量要求	7
15 产品一致性要求	9
16 质量监控要求	9
附录 A 现场审核与抽样检测指南	11
附录 B (规范性) 湾区认证证书等级划分规则	13

前　　言

本文件由广东粤港澳大湾区认证促进中心发布，版权归广东粤港澳大湾区认证促进中心所有，任何组织及个人未经广东粤港澳大湾区认证促进中心许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本文件起草单位：广东质检中诚认证有限公司、中国检验认证集团广东有限公司、广东产品质量监督检验研究院、江门丽宫国际食品股份有限公司、广东粤港澳大湾区认证促进中心。

本文件主要起草人：刘增福、包娟娟、钟楚敏、刘辉、刘宇欣、陆永驰、万幼敏、骆海彬、林立光、张燕、钟南辉。

本文件代替 GBACA-TS02-0040-2024-A2 《新会陈皮湾区认证技术规范》。

本文件与 GBACA-TS02-0040-2024-A2 相比，主要变化如下：

- 修改了名称，更正为：湾区认证技术规范 新会陈皮；
- 修订了引言；
- 增加了 14.6；
- 修订了 16 质量监控要求；
- 修订了附录 A；
- 修订了附录 B。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2024年11月14日首次发布为GBACA-TS02-0040-2024-A0；
- 2025年2月14日第一次修订为GBACA-TS02-0040-2024，A1版本；
- 2025年8月18日第二次修订GBACA-TS02-0040-2024，A2版本
- 2025年12月22日第三次修订为GBACA-TS02-0040-2024，A3版本；
- 本次为第四次发布。

引 言

本文件根据《湾区认证实施通则 农食产品》要求编制，并与《湾区认证实施通则 农食产品》、《湾区认证实施规则 新会陈皮》配套使用。

湾区认证技术规范 新会陈皮

1 范围

本技术规范规定了“湾区认证”新会陈皮的评价要求，包括基本要求、产地环境、种植管理、采摘、加工原辅料控制要求、加工管理要求、检验、贮存和运输、质量要求等要求。

本技术规范适用于新会陈皮的“湾区认证”。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法
- SN/T 2158 进出口食品中毒死蜱残留量的检测方法
- DB44 07/T 70 地理标志产品 新会陈皮
- 中华人民共和国药典（2020 年版）
- 食物内有害物质规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 AF）
- 食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 CM）

食物掺杂(金属杂质含量)规例(香港特别行政区第132章,附属法例V)
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)
食品中真菌毒素最高限量(澳门特别行政区第13/2016号行政法规)
食品中重金属污染物最高限量(澳门特别行政区第23/2018号行政法规)

3 术语和定义

3.1 新会陈皮

在新会陈皮地理标志产品保护范围内^①栽培的茶枝柑(大种油身品种、细种油身品种)的果皮经晒干或烘干,并在保护区域范围内贮存陈化三年以上称为新会陈皮。按采收加工时间可分为:柑青皮(青皮)、微红皮(二红皮)和大红皮(红皮)。

注:①新会陈皮地理标志产品保护范围参照DB4407/T 70中规定的范围。

3.2 柑青皮(青皮)

指果皮未着色,生理未成熟时(通常指农历立秋至霜降)采收果实所加工的皮。外表色泽青褐色至青黑色,有无数微凹入的油室,不显皱缩。内表紧密光洁,雪白、淡黄白至棕红色。质硬、皮薄,味辛苦、气芳香。

3.3 微红皮(二红皮)

指果皮开始着色、但未完全着色,生理仍未充分成熟时(通常指农历霜降至小雪)采收果实所加工的皮,外表色泽褐黄色至棕黄褐,有无数大而凹入的油室,皱缩较明显。内表雪白、淡黄白至棕红色,海绵浮松状不明显。质较硬,皮较厚,味辛带苦略甜。

3.4 大红皮(红皮)

指果皮已基本着色,生理已基本成熟时(通常指农历小雪后)采收果实所加工的皮,外表色泽棕红色至红黑色,有无数大而凹入的油室,皱缩明显。内表雪白、淡黄白至棕红色,海绵浮松状明显。质软、皮厚,味辛带甜香。

3.5 陈皮

在自然陈化环境下保存时间三年或以上的柑皮。此阶段皮含水分、糖分和挥发油较少,不易烧皮、返潮、霉变和虫蛀。颜色较深,不带鲜果气味。

3.6 陈化

在自然干爽通风的条件下,产品贮存在透气性良好的包装物内,随着时间变化,干柑皮其有效内含物在自身作用下的消长变化而导致其色、香、味和成分变化的过程。

3.7 烧皮

新鲜柑皮中含有较多糖份,易吸潮,若堆放时间长而不及时翻堆和晒皮,产生升温,诱发快速糖醇解,造成的碳化和黑皮变坏现象。

4 基本要求

- 4.1 种植的农业生产经营者应具备有效的营业执照，应具有合法的土地使用证明文件，如有效租赁合同或流转合同。加工的生产经营者应具备有效的营业执照和食品生产许可证。
- 4.2 种植基地应位于新会陈皮地理标志产品保护范围内，基地边界清晰、所有权和经营权明确。
- 4.3 当产品输送到港澳地区，加工基地应获得相关许可资质。

5 产地环境条件

- 5.1 种植基地应具备茶枝柑种植所需要的条件，应远离城区、工矿区、交通主干线、工业污染源、生活垃圾场等，并宜持续改进产地环境。
- 5.2 土壤环境质量应符合 GB 15618 的规定，灌溉用水水质应符合 GB 5084 的规定。
- 5.3 应对湾区认证产品的种植区域受到邻近常规种植区域污染的风险进行分析。在存在风险的情况下，则应在湾区认证产品的种植区域和常规种植区域之间设置有效的缓冲带或物理屏障，以防止地块受到交叉污染。

6 种植管理

6.1 品系和种苗的选择

- 6.1.1 选择茶枝柑优良品系大种油身或细种油身品系中抗病性、抗逆性较强的株系。
- 6.1.2 可采用圈枝、嫁接等技术繁育苗木。
- 6.1.3 保留相关种苗来源资料。

6.2 土肥管理

- 6.2.1 根据土壤理化性质、果树长势、品种和气候等条件，确定适宜的肥料种类、数量和施肥时间，实施果园平衡施肥。应合理使用化学肥料。
- 6.2.2 农家肥经腐熟后可使用，不应使用城市生活垃圾、工业垃圾、医院垃圾、污水淤泥和人粪尿等。
- 6.2.3 采用合理耕作、翻耕、施用有机肥、种植植保肥等方法改良土壤结构，提升土壤肥力。

6.3 投入品管理

种植过程所用的农药、肥料应从正规渠道采购并索证索票。农药、肥料应有专用仓库储藏，专人负责保管。

6.4 栽培

- 6.4.1 栽植密度应根据品系、砧穗组合、栽培模式和环境条件等而定。
- 6.4.2 采用地面覆盖等措施提高果园的保土蓄水能力，杂草、修剪枝叶和作物秸秆等覆盖材料应未受有害有毒物质的污染。
- 6.4.3 应根据种植基地情况制定合理的灌溉方式（如滴灌、喷灌、渗灌等）。
- 6.4.4 适时合理修剪，采用自然开心树型。保持果园通风透光。

6.5 病虫草害防治

6.5.1 防治原则

病虫草害防治的基本原则应从农业生态系统出发,综合运用各种防治措施,创造不利于病虫草害孳生和有利于各类天敌繁衍的环境条件,保持农业生态系统的平衡和生物多样化,减少各类病虫草害所造成的损失。遵循“预防为主,综合防治”的原则,以农业防治、物理防治为基础,优先采用生物防治,辅以化学防治。

6.5.2 物理防治

6.5.2.1 利用害虫的趋光性,在其成虫发生期,采用防虫网、银灰膜、杀虫灯、色板等物理措施诱杀,减轻田间的发生量。

6.5.2.2 对发生较轻、危害中心明显及有假死性的害虫,采用人工捕杀,减轻危害。

6.5.3 生物防治

应使用性诱剂、生物源农药等生物防治方法防控病虫。

6.5.4 化学防治

化学农药使用应符合国家相关法律法规、标准规定。不同作用机制药剂轮换使用,严格按照安全间隔期用药。严禁使用中国内地、香港地区、澳门地区的禁用药物。

7 采摘

7.1 分批采收,成熟一批,采收一批。

7.2 采收、装运工具应保持清洁,采收搬运过程应避免机械损伤。

8 加工原辅料控制要求

8.1 基本要求

8.1.1 企业应建立原辅料、包装容器、包装材料的采购、验收、运输和贮存管理制度,明确标准、采购与验收要求,并形成记录。

8.1.2 企业应制定选择、评价和重新评价供方的准则,对原辅料、包装容器、包装材料的供方进行评价、选择,应建立合格供应方名录。

8.1.3 每批到货的原辅料、包装容器、包装材料应经检验合格后方可进厂使用。检验不合格的原辅料、包装容器、包装材料不得投入生产,应明确标识并及时处置,防止混用、误用。

8.2 原料要求

8.2.1 原料柑应来自于已按本技术规范要求进行种植管理的果园基地。

8.2.2 原料柑的污染物、农药残留应符合GB 2762、GB 2763、香港法例《食物内除害剂残余规例》、香港法例《食物掺杂(金属杂质含量)规例》、澳门法规《食品中农药最高残留限量》、澳门法规《食品中重金属污染物最高限量》的规定要求,应保存相关记录。

8.3 包装容器、包装材料要求

与产品接触的包装容器的材质、内涂料及包装材料应符合相关卫生标准要求。

9 加工管理要求

9.1 厂房车间和设施

9.1.1 应符合 GB 14881 第 4 章节的相关规定。

9.1.2 采用自然晾晒干皮的应有专用晒场，贮存陈化仓库面积应与贮存量相适应，便于陈化产品的通风及观察。

9.2 设备

9.2.1 应符合 GB 14881 第 5 章节的相关规定。

9.2.2 根据生产工艺和产品的实际需要设置必要的、数量相适应的设备和工具。

9.2.3 与原辅料、半成品、成品直接或间接接触的所有设备与用具，应根据不同用途进行区分，材质应符合食品相关产品的有关标准，不应使用竹木器具。若特定生产工艺需要，确需使用竹木器具，应采取有效的防止产生危害的控制措施。

9.2.4 加工用设备和工具的构造应有利于保证食品卫生、易于清洗消毒、易于检查。食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝，设备内部角落部位避免有尖角。

9.2.5 应制定设备、设施维修保养计划，保证其正常运转和使用。

9.3 人员和卫生管理

9.3.1 建立并执行食品加工人员健康管理制度。食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；进入作业区域按规定要求进行着装。

9.3.2 应制定食品加工人员和食品生产卫生管理制度。

9.3.3 应制定针对生产环境、食品加工人员、设备及设施等的卫生监控制度，记录并存档监控结果，定期对执行情况和效果进行检查，发现问题及时整改。

9.3.4 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置妥善保管，避免交叉污染。

9.4 虫害控制

9.4.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

9.4.2 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

9.4.3 厂区应定期进行除虫灭害工作。

9.4.4 采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。除虫灭害工作应有相应的记录。

9.4.5 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染；不慎污染时，应及时将被污染的设备、工具彻底清洁，消除污染。

9.5 生产过程控制要求

9.5.1 加工过程中，不得使用任何食品添加剂。

9.5.2 加工用水应符合 GB 5749 要求。

9.5.3 应根据生产规模、结合原料质量、设备条件，选择合适的生产加工工艺和控制方式，制定出具体的工艺参数，并对相关工艺参数实施监控。

9.5.4 干皮采用自然晾晒或低温烘干。自然晾晒应有专用晒场，并设置防虫害有效防护措施。低温烘干最高温度不超过 65℃。

9.5.5 在保护区自然贮存陈化三年或三年以上，应制定合理的工艺技术要求及监控要求对外观、水分等进行监控。除日常温湿度监控、翻晒等常规管理手段，禁止使用任何工业化手段进行陈化加速。

9.5.6 陈皮贮存过程中企业应适时翻堆、返晒，防止烧皮、虫蛀、霉变。

10 检验

10.1 应建立原辅料进货及成品出厂检验制度，通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验。

10.2 建立完整的内部管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。应建立产品留样制度，及时保留样品。

10.3 自行检验应具备与所检项目适应的检验室、检验设备和检验能力，检验仪器设备应按期检定或校准。

11 贮存和运输

11.1 应符合 GB 14881 第 10 章的相关规定。

11.2 半成品陈皮应贮存在干燥、通风、湿度不超过 70%，温度不超过 35℃的仓库，库房宜有送风、排气和抽湿设备及防虫、防霉变设施和措施。做到离地、离墙、离顶堆放。要定时检查、晒皮，定期防虫、防霉等。

11.3 成品应存于阴凉干燥处，不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。

11.4 应建立和执行适当的仓储制度，发现异常应及时处理。

11.5 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。

11.6 产品的贮存和运输应有相应的记录。

12 召回与追溯

12.1 企业应建立产品召回制度,当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时,应当立即停止生产,召回已经上市销售的食品,通知相关生产经营者和消费者,并记录召回和通知情况。

12.2 对被召回的食品,应当进行无害化处理或者予以销毁,防止其再次流入市场。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品,应采取能保证食品安全、且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

12.3 企业应建立产品溯源制度,成品溯源内容至少应包括:鲜果种植产地、品系、鲜果采收信息(采收日期、采收数量)、加工信息、入库信息、销售出货信息。

13 产量核算

应在充分考虑茶枝柑品系、种植模式、管理水平和前几年的产量等因素的基础上,对认证范围内的产品进行产量衡算,其核算的产量应保持数量平衡。企业应建立获证产品产量统计、监控机制。

14 质量要求

14.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

等级	柑青皮(青皮)	微红皮(二红皮)	大红皮(红皮)
一等品	片张大、皮身厚薄均匀、质硬,片张完整相连。气辛香浓郁,味辛带苦。无杂质、虫蛀、霉变、病斑、烧皮。	片张大、皮身厚薄均匀、质柔韧,片张完整相连。气清香浓郁,味微辛,带甜微苦。无杂质、虫蛀、霉变、病斑、烧皮。	片张大、皮身厚薄均匀、质柔韧,片张完整相连。气清香浓郁,味微辛,带甜微苦。无杂质、虫蛀、霉变、病斑、烧皮。
二等品	片张较大、皮身厚薄较均匀、质硬,片张基本完整相连,有少量断片。气辛香浓郁,味辛带苦。允许有极少量病斑、轻微虫蛀和烧皮现象存在。	片张较大、皮身厚薄较均匀、质柔韧。片张基本完整相连,有少量断片。气清香浓郁,味微辛,带甜微苦。允许有极少量病斑、轻微虫蛀和烧皮现象存在。	片张较大、皮身厚薄较均匀、质柔韧。片张基本完整相连,有少量断片。气清香浓郁,味微辛,带甜微苦。允许有极少量病斑、轻微虫蛀和烧皮现象存在。
三等品	片张小、质硬,片张不太完整相连。断片、碎片较多。气辛香浓郁,味辛带苦。允许有少量杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象存在。	片张小、质柔韧。片张不太完整相连,断片、碎片较多。气清香浓郁,味微辛,带甜微苦。允许有少量杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象存在。	片张小、质柔韧。片张不太完整相连,断片、碎片较多。气清香浓郁,味微辛,带甜微苦。允许有少量杂质、病斑、虫蛀和烧皮现象存在。
检验方法	目测法、手感法和嗅觉法		

14.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	柑青皮	微红皮(二红皮)	大红皮	检验方法
水分, %	≤13			GB 5009.3
橙皮苷(以干燥品计), %	≥2.5	≥2.0	≥1.5	《中华人民共和国药典》2020年版一部中陈皮含量测定项广陈皮项下所规定的方法
川陈皮素(以干燥品计), %	≥0.25	≥0.20	≥0.15	
橘皮素(以干燥品计), %	≥0.20	≥0.15	≥0.10	

14.3 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计) ^a , mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
镉(以Cd计) ^a , mg/kg	≤0.05	GB 5009.15
锡 ^{ab} (以Sn计), mg/kg	≤250	GB 5009.16

^a以新鲜水果计,干制品的污染物限量结合其脱水率(75%)进行折算。
^b限采用镀锡薄板容器包装的食品。

污染物限量还应符合GB 2762、香港法例《食物掺杂(金属杂质含量)规例》、澳门法规《食品中重金属污染物最高限量》的相应规定。

14.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5	《中华人民共和国药典》2020年版一部中陈皮项下所规定的方法
总黄曲霉毒素(黄曲霉毒素B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及G ₂ 之和), μg/kg	≤10	

真菌毒素限量还应符合GB 2761、香港法例《食物内有害物质规例》、澳门法规《食品中真菌毒素最高限量》的相应规定。

14.5 农药残留

农药残留限量应符合表5的规定,同时满足GB 2763、香港法例《食物内除害剂残余规例》、澳门法规《食品中农药最高残留限量》的规定要求。

表5 农药残留限量

项目	指标 (mg/kg)	检验方法
敌敌畏	≤0.1	GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23220.121、 GB/T 5009.20、GB/T 20769、NY/T 761
毒死蜱	≤0.2	GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23220.121、 GB/T 20769、NY/T 761、SN/T 2158
乙酰甲胺磷	≤0.1	GB 23200.113、GB 23220.121、NY/T 761
杀螟硫磷	≤0.5	GB 23200.113、GB 23200.8、GB/T 20769、 GB/T 5009.20、NY/T 761
氰戊菊酯	≤0.01	GB 23200.113、GB 23200.8、GB/T 23204、NY/T 761
乐果	≤0.01	GB 23200.113、GB 23220.121、GB/T 20769、 GB/T 5009.20、NY/T 761
六六六	≤0.2	GB 23200.113、GB 23200.8、GB/T 5009.19、NY/T 761
滴滴涕	≤0.2	GB 23200.113、GB 23200.8、GB/T 5009.19、NY/T 761
克百威	≤0.01	GB 23200.112、GB 23200.113、GB 23220.121、 GB/T 20769、NY/T 761
三唑磷	≤0.01	GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23220.121、 GB/T 20769、NY/T 761
氯氰菊酯	≤0.5	GB 23200.8、GB 23200.113、NY/T 761
啶虫脒	≤0.1	GB 23200.8、GB 23220.121、GB/T 20769、NY/T 1453
多菌灵	≤0.5	GB 23220.121、GB/T 20769、NY/T 1453
三氯杀螨醇	≤0.01	GB/T 20769

14.6 新会陈皮产品质量应符合相关法律法规、标准规定, 检测项目应包括企业声称的质量内容、污染物指标、农药残留等, 检测项目必须符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。同时必须满足“香港规例第 132 AF 章/香港规例第 132 CM 章/香港规例第 132 V 章”和/或“澳门特别行政区第 11/2020 号行政法规、澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规、澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规”的规定, 采用“就高不就低”原则确定限值标准。

15 产品一致性要求

企业应建立原料、生产投入品、生产工艺及其他影响产品符合性和一致性的因素的变更控制程序, 并对变更进行必要的评审和控制。可能影响产品的符合性或检验样品的一致性的产品变更, 应向认证机构申请并经批准后方可实施。

认证产品一致性要求的主要内容有: 基地、原料、生产投入品、工艺等。

16 质量监控要求

16.1 申请湾区认证的新会陈皮应按照本文件附录 A 规则列出的抽检项目清单进行检验。检验应每年至少一次, 由广东粤港澳大湾区认证促进中心经过综合评估后确定检测机构实施抽样样品的检测, 如果指

定的第三方检测机构不能满足检测需要时,可以选择其它的检测机构,检测机构应依法取得 CMA 资质,且检验检测项目参数在 CMA 资质认定能力附表内。注:检验检测项目参数依据香港、澳门标准或其他原因而未列入 CMA 资质认定范围时,检测机构应满足 ISO/IEC 17025《检测和校准实验室能力的通用要求》相关规定,且检验检测项目参数在认可的检测能力范围内。

16.2 抽样检测项目技术要求参照本技术规范执行。当产品检测个别限值不合格,可再次作产品检测(复测),当复测后限值仍不符合相关标准时,判定该产品为不合格品。

附录 A 现场审核与抽样检测指南

本章节适用于指导湾区认证机构实施本文件适用产品认证审核的技术指南，也适用于申请本文件适用产品湾区认证的生产经营企业用于明确落实食品安全主体责任的相关要求的技术指南。

A. 1 现场审核技术指南

项目	符合情况
1) 基本要求（包括营业执照、土地合同等应合法、有效；应覆盖其供应的产品和活动、场所。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
2) 产地环境条件（包括种植基地周边环境条件、边界、缓冲带（如适用），土壤环境质量、灌溉用水水质等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
3) 种植管理（包括种苗的选择、土肥管理、投入品管理、栽培状况、病虫草害防治等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
4) 采摘（包括采摘时间、采收及装运工具卫生管理、采收搬运过程控制等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
5) 加工原辅料控制要求（包括原料质量要求、包材质量要求以及采购过程控制要求等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
6) 加工管理要求（包括厂房车间和设施、设备、人员和卫生管理、虫害控制、生产过程控制等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
7) 检验（包括原辅料进货及成品出厂检验、检验原始记录、检验设备等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
8) 贮存和运输	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
9) 召回与追溯	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
10) 质量要求（包括抽样要求、产品检测、质量监控要求等。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
11) 产品一致性要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用
12) 企业承诺赔付相关（应关注企业承诺的化学农药使用情况。审核记录/结果应对承诺赔付内容做出有效支撑。）	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用

A. 2 抽样检测技术要求

认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑作物种植及产品生产加工过程中的特性，落实生产企业主体责任，应形成抽样检测项目清单，清单应覆盖企业承诺的所有产品类别。清单包括但不限于下述内容：

A. 2. 1 应包含本文件第14章节14. 2至14. 5所有适用项目；

A. 2. 2 应包含过往连续2年“国家食品安全监督抽检实施细则”中风险监测项目的要求；

A. 2. 3 应包含企业承诺的检测项目，如企业承诺的检测项目不超过10项，应包含全部项目；如企业承诺的检测项目超过10项，则从企业承诺的检测项目挑选10个项目组成项目清单；

A. 2. 4 结合评估结果，可抽取部分港澳强制性规例的检测指标要求列入抽样检测项目清单；

A. 2. 5 结合评估结果，可抽取原料及加工过程带入风险的项目列入抽样检测项目清单；

A. 3 抽样检测采信原则要求

A. 3. 1 采信的检测报告由认证企业自主提供，检测报告的样品应能准确识别为申请认证的产品类别。应按申请的产品类别分别实施采信。

A. 3. 2 采信依据本附件第2节的抽样检测项目清单实施。

A. 3. 3 采信的项目可分布在不同产品生产批次的检测报告中，但相互关联和干涉的检测项目应在同一份检测报告中。

A. 3. 4 采信的检测报告应为1年内同类别产品（仅限于工艺和配方一致，包装规格形式不同的产品）有效的检测报告。

A. 3. 5 除本附件2. 5所述的检测项目，被采信检测报告的检测机构应获得CMA资质认定或CNAS实验室认可，采信的检测项目应在认定或认可范围内。

A. 3. 6 采信应在本文件第14章节所述的抽样检测前由认证机构完成，不允许事后补充。

A. 3. 7 认证机构采信人员应根据实际情况对拟采信的检测报告实施风险分析，对虽符合上述采信条件但仍具有采信风险的检测报告及项目予以排除。

A. 4 产品应满足的法律法规及技术标准要求

应将本文件第14章节的规定内容纳入湾区认证产品的执行标准，以满足粤港澳三地的法律法规及技术标准要求。

附录 B
(规范性)
湾区认证证书等级划分规则

本章节适用于新会陈皮生产企业实施湾区认证分级分类管理的基本要求,根据新会陈皮的质量安全要求,新会陈皮湾区认证从高到低分为金标、蓝标、绿标三个等级。

等级	金标	蓝标	绿标
要求	证书所列产品按附录A要求实施检测和采信,检测及采信项目检测结果符合表3、表4和表5三个表中所有指标均未检出;其他项目检测结果符合中国大陆及港澳法规要求,且要符合DB44 07/T 70 《地理标志产品 新会陈皮》要求。	证书所列产品按附录A要求实施检测和采信,检测及采信项目检测结果符合表3、表4或表5任一表中所有指标均未检出;其他项目检测结果符合中国大陆及港澳法规要求,且要符合DB44 07/T 70 《地理标志产品 新会陈皮》要求。	证书所列产品按附录A要求实施检测和采信,检测及采信项目检测结果符合中国大陆及港澳法规要求,且要符合DB44 07/T 70 《地理标志产品 新会陈皮》要求。