

T/GDFCA 114—2025 《高州龙眼质量管理技术规范》

团体标准第 1 号修改单

本修改单经广东省食品流通协会于 2026 年 06 月 12 日批准，自 2026 年 06 月 12 日起实施。

一、标准名称

1. 将标准名称“高州龙眼质量管理技术规范”更改为：“高州龙眼质量要求”。

二、标准内容

2. 目次中删除条目“7 质量管理要求”，新增条目：7 标签标识、8 包装、9 运输、10 产品追溯、11 管理体系要求”。

3. 将1章更改为：

本文件规定了高州龙眼质量管理的术语和定义、产品地理范围、产品质量要求、试验方法和质量管理要求。

本文件适用于鲜食龙眼（高州储良龙眼、高州石硖龙眼）的生产和经营。

本文件不适用于干制龙眼等深加工产品。

4. 在2章中，新增“NY/Y 2260 龙眼等级规格”。

5. 将 5 章更改为：按 NY/Y 2260 执行。

6. 在 6 章中，

- 6.1 更改为：按 NY/T 516 执行；

- 6.2.1、6.2.2 更改为：按 GB/T 31735 执行；

- 6.3.1 更改为：按 GB/T 31735 的规定执行。

7. 将 7 章删除。

8. 新增 7 章、8 章、9 章、10 章、11 章，内容如下：

7 标签标识

- 7.1 在内地销售的产品，运输包装标志应符合 GB/T191 的规定；预包装销售时，同时符合 GB 7718 的规定。
- 7.2 在香港销售的产品，标签标识应符合香港《食物及药物(成分组合及标签)规例》，运输包装标志符合香港相关规定。
- 7.3 在澳门销售的产品，标签标识应符合澳门《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》，运输包装标志符合澳门相关规定。

8 包装

包装应符合国家相关法律法规的规定，包装材料和容器应符合相应食品安全标准的规定。

9 运输

- 9.1 龙眼运输应使用具有控温、控湿的运输工具，应做到预冷终温 5℃，冷藏温度 1℃~4℃，运输温度 4℃~7℃，相对湿度 90%~95%；
- 9.2 运输过程不得与有毒、有害物品混运，应轻装轻卸，严禁重压；
- 9.3 冷藏设施、制冰设备等应定期进行检修和清洁，并对冷藏设备及工具进行定期监控并进行记录。

10 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料种植到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 管理体系要求

- 11.1 种植企业应取得供港澳备案或市场监管部门认可的资质。
- 11.2 生产活动应取得食品安全管理体系和危害分析与关键控制点等体系认证。

9. 参考文献列表中，删除以下两项：

[2] 《农药管理条例》

[9] 《质量管理体系 要求》（GB/T 19001-2016）
