

# 浦北陈皮全产业链 标准体系

2026 年 1 月

# 目录

<b>第一部分 编制说明</b> .....	1
一、编制背景.....	2
二、编制目的.....	4
三、编制原则.....	5
四、编制依据.....	6
五、编制方法与过程.....	7
六、体系结构要素与框架内容.....	10
七、标准体系表的编制.....	18
八、标准制定规划建议.....	21
九、与其他体系交叉情况及处理意见.....	38
十、其他需要说明的事项.....	38
<b>第二部分 标准体系结构图</b> .....	39
<b>第三部分 标准明细表</b> .....	41
<b>第四部分 标准统计表</b> .....	79
<b>第五部分 拟制定标准题录</b> .....	81

# 第一部分

## 编制说明

## 一、编制背景

乡村特色农业在我国农业发展中占据重要地位。2017年中央一号文件指出，做大做强优势特色产业，推进区域农产品公用品牌建设，把地方土特产和小品种做成带动农民增收的大产业；2018年中央一号文件指出，实施优势农产品出口提升行动，扩大高附加值农产品出口；2019年中央一号文件指出，加快发展乡村特色产业，倡导各地优势产业按照“一村一品”“一县一业”布局发展，打响特色产品品牌；2024年中央一号文件指出，促进农村一二三产业融合发展，鼓励因地制宜大力发展特色产业，支持打造乡土特色品牌，切实促进农民增收。党的二十大报告也提出“发展乡村特色产业，拓展农民致富增收渠道”。2021年出台的《中华人民共和国乡村振兴促进法》第十三条指出：“国家采取措施优化农业生产布局，推进农业结构调整，发展优势特色产业。”由此可见，提升乡村产业发展水平，有助于农民增收，发展特色产业有利于推动乡村振兴和农业农村现代化。

农业标准化是传统农业向现代农业发展的一个重要标志，推行农业标准化，是我国实施农业结构调整、发展农村经济的重要基础性工作，直接关系到我国农业市场化、产业化、现代化的发展进程。随着我国农业供给侧结构性改革不断深化、农业产业融合不断加深、农产品消费日益升级，现代农业全产业链标准体系成为农业高质量发展的战略基础。推进农业全产业链标准化，既是增强农业稳定

性与韧性的内在要求，也是提高农业产业竞争力，推动农业产业转型升级的必然趋势。《中共中央国务院关于全面推进乡村振兴加快农业农村现代化的意见》中提出，要加快健全现代农业全产业链标准体系，推动新型农业经营主体按标生产，培育农业龙头企业。《贯彻实施〈国家标准化发展纲要〉行动计划（2024-2025年）》中明确指出，要健全现代农业全产业链标准体系，制定农产品品牌评价、主要粮油作物农业社会化服务、农产品减损增效及乡村旅游标准。构建现代农业全产业链标准体系，对于有效保障农产品质量安全、提升农产品品质、增加农业综合效益、助推乡村振兴具有重要意义。

长期以来，我国一直把标准化作为解决“三农”问题的重要抓手。进入全面推进乡村振兴新发展阶段，农业生产内部逐步形成了产前、产中、产后紧密结合的产业体系，农业生产、加工、服务三产融合发展水平不断提升，农产品市场空间和农业多功能性也在探索中不断拓展，因此现代农业产业综合效益有了更广阔的提升空间。

2021年4月，习近平总书记在广西考察时强调，要立足广西林果蔬畜糖等特色资源，打造一批特色农业产业集群。2023年12月，习近平总书记在广西考察时指出，发挥广西林果蔬畜糖等特色资源丰富的优势，大力发展现代特色农业产业，让更多“桂字号”农业品牌叫响大江南北。钦州市、浦北县积极贯彻落实习近平总书记重要指示，坚持“生态优先、绿色发展”的发展理念，聚焦陈皮特色产

业，自治区及钦州市相关部门积极推动农业标准化建设，钦州市出台《钦州市“一镇一品”建设三年行动方案（2023—2025年）》，提出打造陈皮百亿元产业链，为浦北陈皮全产业链标准体系的构建提供了政策依据和支持。

近年，浦北县陈皮产业实现了快速扩张和高质量发展，成为当地乡村振兴和经济发展的新引擎。2024年浦北县大红柑种植面积17万亩、鲜果年产量超20万吨，是全国种植大红柑面积最大的县份、产量居广西之最。2024年浦北陈皮全产业链产值超60亿元。产业规模的扩大需要标准体系来规范。浦北陈皮产业已涉及种植、加工、研发、销售等多个环节，还在向文旅等领域拓展，产业融合发展要求全产业链标准体系来保障各环节的衔接和协同。随着陈皮市场的不断发展，各地陈皮产业竞争日益激烈。浦北陈皮要在市场中占据一席之地，需要通过构建全产业链标准体系，提升产品质量和竞争力，满足消费者对高品质陈皮产品的需求。

## 二、编制目的

浦北是世界长寿之乡、中国长寿之乡、全国富硒农业示范基地，得天独厚的自然环境使其成为陈皮原材料大红柑的种植基地。随着陈皮产业的发展，一些问题也渐渐凸显。过去，果农大多分散种植大红柑，种植标准化、规模化、现代化程度不高。另外，从全国市场来说，浦北陈皮体量仍然偏小。推广科学示范种植，提升产量，是该县突破陈皮发展瓶颈的举措之一。构建浦北陈皮全产业链标准

体系，将标准化的理念、原理、原则和方法运用到陈皮产业的全链条中，对全产业链的各个环节制定标准并付诸实施，以标准化促进产业生产、管理和运营的规范化、系统化、流程化，促进市场资源整合，生产流程优化，提升产品质量和稳定性，增强市场竞争力，推动陈皮产业转型升级，实现产业可持续发展，夯实产业优势。

### **三、编制原则**

#### **（一）协调性原则**

按照GB/T 13016—2018《标准体系构建原则和要求》的规定，同一标准不要同时列入2个以上体系或子体系内，以避免同一标准由2个或以上部门重复制修订。因此，应分析本体系和其他相关标准体系之间的交叉关系，明确各交叉部分所归属的体系，保证本体系和其他相关标准体系间的协调衔接。协调性的另一方面是该体系内各子体系之间的协调性。对于各子体系之间的交叉部分，明确其所属的子体系，使1项标准只列入1个子体系。

#### **（二）完整性原则**

标准体系所包含的标准应全面成套，这就需要全面分析浦北陈皮全产业链相关领域内需要协调统一的各种事物和概念，挖掘符合浦北陈皮产业特点的标准化需求，力求使浦北陈皮产业相关领域内的应有标准全部包含在体系中，避免遗漏。

#### **（三）先进性原则**

随着情况的发展变化，标准体系也要得到不断的扩展。应通过合理构建标准体系框架，尽可能地将现代最新科研成果、包含和反映相关领域的最新技术成果纳入进来，同时也要充分考虑产业发展规划与相关方的需求和期望，预留充足的拓展空间，使该体系能方便地纳入随着形势发展而增加的新标准。

#### **（四）可操作性原则**

筛选标准体系中的标准时，既要结合浦北气候、地形特征、技术现状与生产规模等实际情况，通过“基础要求保底线、进阶要求促提升”的阶梯式设计平衡当下可行性与长远提升需求，既避免引入脱离产业现状的“超前标准”对产业产生冲击，又为未来升级预留空间，确保了标准体系中标准的可操作性。

### **四、编制依据**

本体系的编制依据主要有：

GB/T 15496—2017 《企业标准体系 要求》

GB/T 15497—2017 《企业标准体系 产品实现》

GB/T 15498—2017 《企业标准体系 基础保障》

GB/T 19273—2017 《企业标准化工作 评价与改进》

GB/T 13016—2018 《标准体系构建原则和要求》

GB/T 24421.1—2023 《服务业组织标准化工作指南 第1部分：总则》

GB/T 24421.2—2023 《服务业组织标准化工作指南 第2部分：标准体系构建》

GB/T 24421.3—2023 《服务业组织标准化工作指南 第3部分：标准编制》

GB/T 24421.4—2023 《服务业组织标准化工作指南 第4部分：标准实施及评价》

GB/T 24421.5—2023 《服务业组织标准化工作指南 第5部分：改进》

NY/T 4164—2022 《现代农业全产业链标准化技术导则》

## 五、编制方法与过程

### （一）编制方法

标准体系按照如下步骤构建：

1.通过有关文献的查询和分析，结合研究中界定的全产业链概念，对浦北陈皮产业相关领域进行分解和界定，结合浦北陈皮产业的特性和需要，并从过程论的角度理解全产业链，将产业链分解为上游、中游、下游三个关键过程，浦北陈皮全产业链即对各个环节进行统合，根据范围、功能、层级等维度，明确浦北陈皮全产业链标准体系的结构要素和构建思路，提出标准体系的整体框架。

2.广泛收集浦北陈皮产业相关的标准资料，包括陈皮相关标准的文本、在编的和有关标准体系表或标准化发展规划中的陈皮相关标准的名录，以及有关标准体系研究文献

中提出的建议制订的陈皮相关标准的名录和内容设想。同时，向行业内各相关主体征集标准项目建议。对收集的现行、在编、计划制订和建议制订的标准的内容进行统计分析，结合标准与其他标准交叉关系的分析，进一步对标准的内容类别进行系统总结，归纳出标准的内容类别。

3.对由上述形成的初步体系框架，利用收集的现行、在编、计划制订和建议制订的标准，进行体系框架合理性检验，即对每一项标准，寻找其在体系框架中的位置，如果能找到其位置，并且是唯一的位置，说明体系框架是合理的，否则，对体系框架作出必要的调整，最终形成完整的标准体系框架及体系表。

## **（二）编制过程**

为精准把握标准体系的编制方向与核心需求，编制组于2024年12月启动首轮工作，以“摸清行业现状、聚焦核心痛点”为目标开展初步调研与座谈。调研环节主要采用实地走访的模式，详细了解企业在生产运营、质量管控、合规管理中的实际难题，记录现有标准缺失或滞后的具体场景（如新型运营模式管理标准空白、衍生产品制作加工标准缺失等）。调研座谈期间，邀请了包括企业技术负责人、行业协会骨干及监管部门业务专员代表参与座谈交流，围绕“行业现状”“标准化痛点与需求”等展开讨论。

基于2024年12月的初步成果，编制组初步构建了标准体系框架，为解决“框架不够细化、需求不够具体”的问题，编制组于2025年1月开展进一步调研，聚焦“细化模块内容、

填补信息缺口”。此次调研采用“靶向走访+专家深度访谈”模式，针对初步框架中各大模块的细分领域进行精准突破。

为验证标准体系框架草案的科学性与全面性，编制组于2025年4月组织研讨活动，以“论证框架合理性、优化标准优先级”为核心目标，邀请了包括企业技术负责人、行业协会骨干及监管部门代表进行研讨。研讨结束后，编制组根据相关意见对框架草案进行再次优化，形成《浦北陈皮全产业链标准体系》（征求意见稿）并在2025年6月向行业内企业代表、高校及科研机构专家、行业协会、监管部门工作人员征求意见，累计收到15条意见。编制组对收集的进行分类处理（采纳8条、未采纳7条并说明理由）并形成《浦北陈皮全产业链标准体系》（预审稿）。

为确保《浦北陈皮全产业链标准体系》（预审稿）内容的可操作性与科学性，编制组于2025年6月组织研讨活动，聚焦“细化标准内容、解决实施痛点”。此次研讨以“逐章逐节审查+实操案例讨论”为形式，邀请企业技术负责人、行业协会骨干及监管部门等相关方代表，对标准体系的具体内容展开深入审查。研讨结束后，编制组对收集的14条意见进行分类处理（采纳13条、未采纳1条并说明理由），对《浦北陈皮全产业链标准体系》（预审稿）进行全面修订，形成《浦北陈皮全产业链标准体系》（送审稿），2025年7月，编制组织专家对浦北陈皮全产业链标准体系进行评审，评审会上，评审专家对标准体系框架、标准明细表、拟制定标准题录等内容进行了全方面评审，共提出11条修改意

见。会后，编制组结合专家意见进行了完善。

## 六、体系结构要素与框架内容

### （一）结构要素

基于以上构建原则与方法，结合浦北陈皮产业的特性和需要，从产业链环节、管理层级等2个方面确定标准体系的结构要素。

#### 1.产业链环节

根据浦北陈皮产业链条，标准体系包括基础通用、种植采收、生产加工、销售流通、农文旅融合、产业支持6个子体系。

#### 2.管理层级要素

根据标准层级的不同，标准体系包含国家标准、行业标准、地方标准、团体标准4个层级。

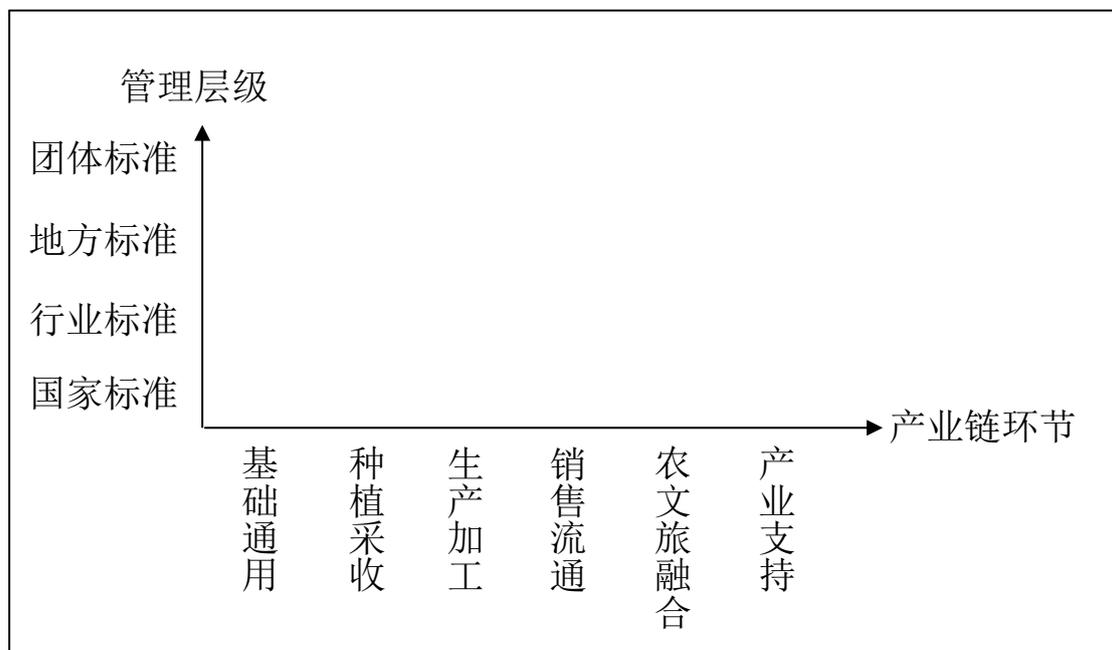


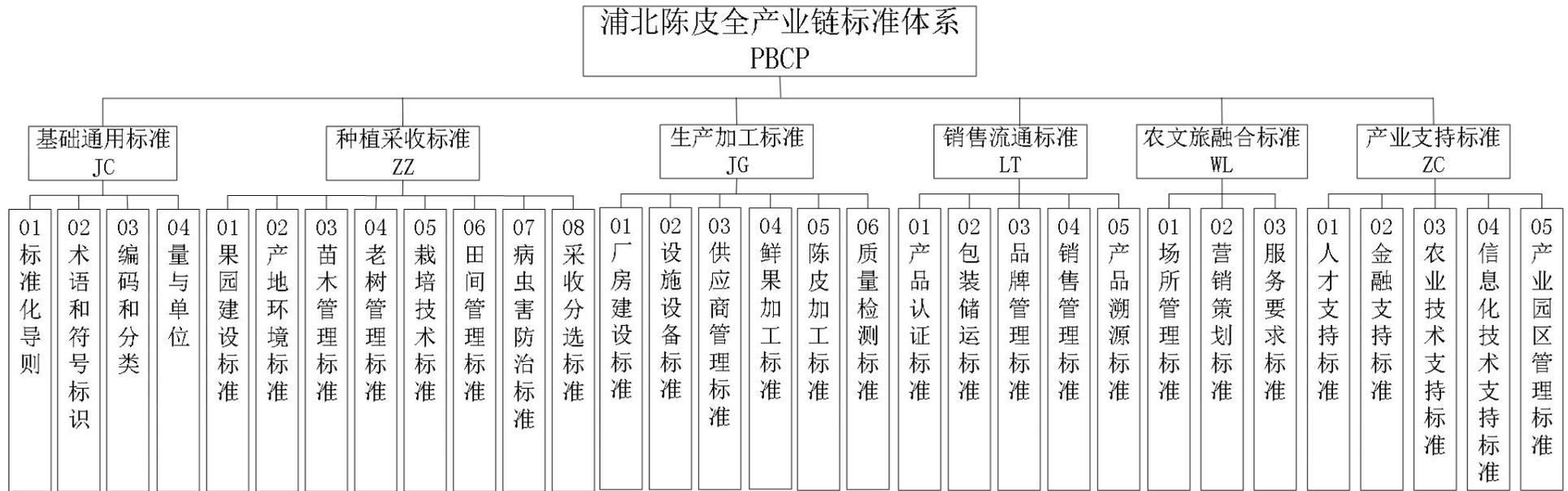
图1 浦北陈皮全产业链标准体系结构要素

## （二）框架内容

围绕浦北陈皮全产业链高质量融合发展的现状和需求，以标准化和相关法律法规为依据，统筹考虑浦北陈皮相关国家标准、行业标准、地方标准的特点和定位，浦北陈皮全产业链标准体系按照浦北陈皮产业链条设计，覆盖基础通用、种植采收、生产加工、销售流通、农文旅融合等部分。标准体系由国家标准、行业标准、地方标准、团体标准四层标准组成，覆盖各环节所需的相关术语标准、符号标准、编码标准、检验方法标准、产品/过程/服务规范标准、生产/加工/操作规程标准、评价标准等。

浦北陈皮全产业链标准体系以 GB/T 13016—2018《标准体系构建原则和要求》规定的构建标准体系的基本原则、一般方法及标准体系表内容为基础，按照 NY/T 4146—2022《现代农业全产业链标准化技术导则》的要求，结合浦北陈皮产业的特性和需要，明确了浦北陈皮全产业链标准体系的总体结构（见图 2）。浦北陈皮全产业链标准体系的结构主要由基础通用标准、种植采收标准、生产加工标准、销售流通标准、农文旅融合标准、产业支持标准 6 个子体系构成。

图 2 浦北陈皮全产业链标准体系结构图



## 1.基础通用标准

基础通用标准是指在浦北陈皮产业内被普遍使用，具有广泛指导意义的规范性文件，由术语标准、分类标准、编码标准、标识与标志标准 4 个二级子体系构成。

基础通用标准是指在浦北陈皮产业内普遍适用的，具有广泛指导意义的规范性文件，基础通用标准对促进浦北陈皮产业标准体系建设工作的整体协调，及后续体系的运行具有重要意义，包括标准化导则、术语与符号标识、编码和分类、量与单位 4 个二级子体系。

### （1）标准化导则

适用于浦北陈皮产业内部相关企业开展标准化工作的相关标准。

### （2）术语与符号标识

适用于陈皮产业内部信息沟通通用的概念定义和（或）术语、缩略语，以及对浦北陈皮全产业链管理适用的符号与标志的样式、颜色、字体、结构及其含义进行规定的相关标准。

### （3）编码与分类

适用于浦北陈皮全产业链管理的追溯编码规则和要求、产品批号编码规则、质量安全追溯信息编码和标识以及产品分类、分类标准编写规则等相关标准。

### （4）量与单位

浦北陈皮全产业链运行和管理活动中选用和制定的量和单位相关标准。

## **2.种植采收标准**

种植标准是指适用于浦北陈皮的原材料大红柑的种植的规范性文件，种植标准体系涵盖种苗培育到大红柑种植的各个环节以及果园建设要求等相关标准，包含果园建设标准、产地环境标准、苗木管理标准、栽培技术标准、田间管理标准和采收拣选标准7个二级子体系。

### **(1) 果园建设标准**

适用于大红柑种植园建设与管理、改造等相关标准。

### **(2) 产地环境标准**

适用于大红柑种植的土壤、温湿度等环境要求的相关标准。

### **(3) 苗木管理标准**

适用于大红柑果树种苗栽培全过程中繁育技术、良种选育与选育技术等育苗管理的相关标准。

### **(4) 老树管理标准**

适用于大红柑老树优株调查、选优指标、优株选择、优株扩繁等相关标准。

### **(5) 栽培技术标准**

适用于大红柑果树栽植技术的相关标准。

### **(6) 田间管理标准**

涵盖果树种植过程中间苗、中耕除草、培土、压蔓、整枝、追肥、灌溉排水、防霜防冻等作业的技术要求和规范以及种植过程中记录、监测等管理标准。

#### (7) 病虫害防治标准

涵盖果树种植过程中防治病虫害做的技术要求和规范。

#### (8) 采收分选标准

适用于柑果采摘作业、不同成熟度的采收时间进行规范以及对柑果采后进行果品分级、拣选、初步处理进行规范的标准。

### **3.生产加工标准**

生产加工环节是浦北陈皮全产业链中至关重要的核心环节，体现产业链延长链的高附加值及浦北陈皮产业的发展潜能，包含厂房建设标准、设施设备标准、鲜果加工标准、陈皮加工标准、质量检测标准5个二级子体系。

#### (1) 厂房建设标准

适用于浦北陈皮及其特色产品、附属产品的加工场所的选址、厂房布局、环境要求等相关标准。

#### (2) 设施设备标准

适用于浦北陈皮产品加工环节所使用到的设施设备等相关标准。

#### (3) 陈皮加工标准

适用于浦北陈皮加工过程中的工艺技术、浦北陈皮产

品以及基于浦北陈皮开发的特色产品等相关标准。

#### （4）鲜果加工标准

适用于青柑及大红柑果肉加工技术、青柑及大红柑果肉产品等相关标准。

#### （5）质量检测标准

适用于浦北陈皮、基于浦北陈皮开发的特色产品及利用柑果剥皮后剩余果肉加工生产的产品生产加工环节全过程进行质量控制和监督进行规范的标准。

### **4.销售流通标准**

销售流通标准是指对浦北陈皮全产业链中商贸流通领域的相关规范。销售流通是浦北陈皮及附属产品实现商品价值的有效手段，包括产品认证标准、包装储运标准、品牌管理标准、销售管理标准、产品溯源标准 5 个二级子体系。

#### （1）产品认证标准

在产品标准基础上，对浦北陈皮进行权威性认可的依据。

#### （2）包装储运标准

适用于浦北陈皮及相关产品的包装与储存要求、仓库建设与管理等仓储运输环节等相关标准。

#### （3）品牌管理标准

适用于浦北陈皮产业的品牌创建、管理、推广、维护和提升等活动的相关标准。

#### **(4) 销售管理标准**

对浦北陈皮产品作为尚未流通到市场上的交易服务与运营进行规范的标准，包括零售批发或电子商务等销售渠道的各类活动的规范要求。

#### **(5) 产品溯源标准**

对浦北陈皮从原材料到成品，再到市场流通的全流程进行信息记录与追踪进行规范的标准。

### **5. 农文旅融合标准**

对实现浦北陈皮一二三产业融合发展进行规范的标准，包括“浦北陈皮+文旅”、“浦北陈皮+康养”等不同形式涉及的技术要求与规范，包括场所管理标准、营销策划标准、服务要求标准3个二级子体系。

#### **(1) 场所管理标准**

适用于浦北陈皮产业开展文旅活动的场所配置、建设、维护、管理等相关标准。

#### **(2) 营销策划标准**

适用于文旅活动宣传推广的相关标准。

#### **(3) 服务要求标准**

适用于浦北陈皮产业相关的文旅活动的如餐饮服务、讲解服务等相关标准。

### **6. 产业支持标准**

产业支持标准是指浦北陈皮产业发展中人才支持、各类技术指导等相关的标准，包括人才支持标准、金融支持标准、农业技术支持标准、信息化技术支持标准、产业园区管理标准5个二级子体系。

#### （1）人才支持标准

适用于浦北陈皮产业需要的各类人才的培养培训、服务、管理等相关标准。

#### （2）金融支持标准

适用于浦北陈皮产业内开展相关的金融服务的相关标准。

#### （3）农业技术支持标准

适用于浦北陈皮产业开展大红柑种植技术推广、浦北陈皮制作技艺推广、气象水利信息服务等相关标准。

#### （4）信息化技术支持标准

适用于浦北陈皮产业的信息化技术等相关标准。

#### （5）产业园区管理标准

适用于浦北陈皮产业园园区规划建设、运营管理等相关标准。

### 七、标准体系表的编制

#### （一）标准体系表的结构形式

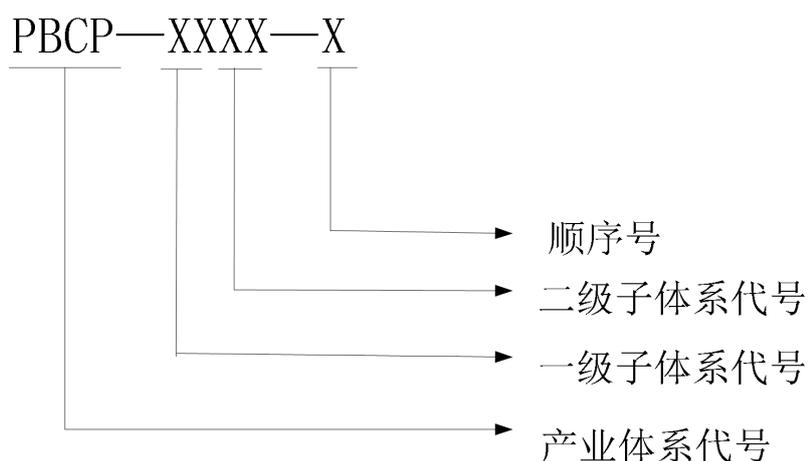
标准体系表的结构形式见表1。

表1 浦北陈皮产业标准体系标准明细表

序号	标准体系编号	标准编号	标准名称	标准层级	状态
1					
2					
3					
4					
5					

## (二) 体系号编号规则

标准体系编号分四层，结构为：



层编码规则如表 2 所示：

表 2 浦北陈皮全产业链标准体系编码规则

一级子体系名称与编号	二级子体系名称与编号	顺序号
JC-基础通用标准	01-标准化导则	1-n
	02-术语与符号标识	1-n
	03-编码和分类	1-n
	04-量与单位	1-n
ZZ-种植采收标准	01-果园建设标准	1-n
	02-产地环境标准	1-n

	03-苗木管理标准	1-n
	04-老树管理标准	1-n
	05-栽培技术标准	1-n
	06-田间管理标准	1-n
	07-病虫害防治标准	1-n
	08-采收分选标准	1-n
SC-生产加工标准	01-厂房建设标准	1-n
	02-设施设备标准	1-n
	03-陈皮加工标准	1-n
	04-鲜果加工标准	1-n
	05-质量检测标准	1-n
LT-销售流通标准	01-产品认证标准	1-n
	02-包装储运标准	1-n
	03-品牌管理标准	1-n
	04-销售管理标准	1-n
	05-产品溯源标准	1-n
WL-农文旅融合标准	01-场所管理标准	1-n
	02-营销策划标准	1-n
	03-服务要求标准	1-n
ZC-产业支持标准	01-人才支持标准	1-n
	02-金融支持标准	1-n
	03-农业技术支持标准	1-n
	04-信息化技术支持标准	1-n
	05-产业园区管理标准	1-n

### (三) 标准统计

截至 2025 年 8 月，各子体系标准统计如表 3 所示。

表 3 浦北陈皮全产业链标准体系标准统计表

一级子体系	二级子体系	国家标准	行业标准	地方标准	团体标准	合计
基础通用标准	标准化导则	17	1	0	0	18
	术语与符号标识	16	1	0	1	18
	编码和分类	4	1	1	2	8
	量与单位	3	0	0	0	3
种植采收标准	果园建设标准	0	4	0	5	9

	产地环境标准	0	1	0	1	2
	苗木管理标准	2	10	3	1	16
	老树管理标准	0	0	0	2	2
	栽培技术标准	0	2	3	0	5
	田间管理标准	11	6	3	2	22
	病虫害防治标准	10	5	3	0	18
	采收分选标准	0	2	0	3	5
生产加工标准	厂房建设标准	3	0	0	0	3
	设施设备标准	0	5	0	0	5
	陈皮加工标准	0	1	2	7	10
	鲜果加工标准	1	6	1	2	10
	质量检测标准	18	6	0	2	26
销售流通标准	产品认证标准	3	2	0	1	6
	包装储运标准	12	2	0	5	19
	品牌管理标准	4	2	0	2	8
	销售管理标准	9	14	0	3	26
	产品溯源标准	9	2	0	1	12
农文旅融合标准	场所管理标准	9	4	2	2	17
	营销策划标准	0	0	0	0	0
	服务要求标准	0	5	1	1	7
产业支持标准	人才支持标准	2	0	0	2	4
	金融支持标准	0	0	0	2	2
	农业技术支持标准	0	4	0	0	4
	信息化技术支持标准	0	0	0	1	1
	产业园区管理标准	1	0	0	1	2
合计		134	86	19	49	288

## 八、标准制定规划建议

### (一) 基础通用标准

#### 1. 术语和符号标识

目前浦北陈皮产业内术语使用存在不统一、不规范的情况，不同企业、人员对同一概念的表述和理解可能存在差异，这会导致沟通障碍、信息传递不准确，影响产业的协同发展。制定《浦北陈皮 术语》，规定浦北陈皮产业内

需要界定的各名词术语，如大红柑、陈化、晾晒等核心术语的内涵与外延，统一浦北陈皮产业相关术语，为产业内各方提供准确、清晰的交流语言，促进信息共享和协作，提高产业运行效率，为其他标准的制定和实施奠定基础。

## 2. 编码和分类

随着浦北陈皮产业的发展，产生的数据量日益增加，数据分类混乱、编码不统一会导致数据管理困难、无法有效整合和利用，难以实现产业的数字化、信息化管理。制定《浦北陈皮产业数据分类与编码规范》，规定浦北陈皮产业链中的包括种植、加工、产品信息等数据的采集、存储、交换、分析及应用管理，以及各类数据的编码要求，规范产业数据的分类和编码，便于数据的收集、存储、处理和分析，为产业的大数据应用、精准决策提供支持，推动产业的智能化发展。

浦北陈皮市场存在产品分类模糊、等级划分混乱的问题，同一批次产品因缺乏统一标准导致品质差异大，不仅影响消费者选购判断，还造成市场定价无序、以次充好等现象，制约产业规范化发展。随着产业规模扩大，亟需通过标准化分类与等级划分，明确产品质量边界，为生产、流通、销售各环节提供统一依据，制定《浦北陈皮产品等级》，规定浦北陈皮产品分类、等级划分、规格要求、检验方法及标识等内容，既能保护消费者权益，也能引导企业提升品质，推动产业从“数量增长”向“质量提升”转型。

表 4 浦北陈皮基础通用标准拟制定清单

1、术语和符号标识					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮 术语	—	团体标准	—	拟制定
2、编码和分类					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮产业数据分类与编码规范	—	团体标准	—	拟制定
2	浦北陈皮产品等级	—	团体标准	—	拟制定

## (二) 种植采收标准

### 1. 果园建设标准

现今，浦北县内大红柑种植园分散、管理标准不统一，存在部分大红柑种植园产量低、效益差的问题，通过制定《大红柑低产园改造技术规程》，规定针对低产种植园，制定土壤改良、品种更新、树体修剪等改造技术流程与标准，包括改造对象判定、改造技术措施、病虫害综合防治、改造后管理及效益评估等内容，可指导种植户科学改造低产园，提高产量和品质。提高大红柑产量和质量，增加种植户收入，优化资源利用，促进浦北陈皮产业的可持续发展。

### 2. 产地环境标准

产地环境和种植园建设直接影响大红柑的品质和产量，不规范的建设会导致种植条件不佳，影响产业基础。制定《大红柑种植产地环境及种植园建设规范》，规定大红柑种

植的土壤、气候、水质等产地环境指标，以及种植园规划设计、种植园建设及验收等内容，规范大红柑种植的产地环境要求和种植园建设标准，保障大红柑的优质生产，为浦北陈皮提供高质量的原料。

### 3.老树管理标准

浦北县拥有大量树龄超 20 年的大红柑老树，这些老树是陈皮品质的核心保障。制定《浦北陈皮用大红柑老树优株选育技术规程》，规定浦北陈皮用大红柑老树优株调查、选优指标、优株选择、优株扩繁、无性系测定、优株保存的操作指示，描述了优株选育过程信息的追溯方法等内容，有助于科学保护老树，防止因过度开发或管理不当导致资源损耗。老树果实所制陈皮在药用价值和口感上更具优势。通过规范优株选育，可筛选出高产、优质、抗病性强的植株，稳定陈皮品质，增强市场竞争力。标准化选育技术是实现陈皮产业规模化、规范化发展的基础。有助于整合产业链资源，提高生产效率，促进深加工产品研发，延长产业链条。能为老树资源的保护和利用提供科学依据，确保陈皮产业长期稳定发展，避免因资源枯竭或品质下降影响产业规模。

### 4.田间管理标准

当前，我国已经进入信息经济引领科技革命和产业变革的新时代，在信息技术的引领驱动下，物联网等新兴技术在农业生产场景的频率越来越高，农业生产逐步迈进向

以数字化、网络化、智能化为特点的智慧农业时代。制定《大红柑智慧种植园建设与管理规范》，规定大红柑智慧种植园在智慧设施建设、数据采集与管理、智能决策与应用、生产管理、质量追溯等方面的技术要求和措施，推动物联网、大数据等技术在种植环节的应用，规范智能设备部署、数据采集与智能决策流程，实现精准种植，降低人工成本，提升资源利用效率。

### 5.采收分选标准

小青柑作为近年茶行业的“爆款”产品，市场发展迅猛，小青柑采收后的商品化处理是连接农田与车间的桥梁，其标准化程度直接关系到企业成本、效率和成品率，制定《小青柑采收与商品化处理技术规程》，有助于从源头夯实小青柑产业高质量发展基础，精准管控采收窗口和采后处理流程。

鲜果质量缺乏统一分级导致市场定价混乱，加工企业原料筛选成本高。制定《大红柑鲜果质量分级》，规定大红柑鲜果的分级要求（如按果形、色泽、缺陷等）、检验方法、检验规则等内容，建立基于果实大小、色泽、等指标的分级标准，为市场交易、加工原料筛选提供依据，促进优质优价，提升产业经济效益。

大红柑采摘不当易导致果实霉变、果皮损伤，影响陈皮加工合格率。标准化采摘可降低损耗率，提升原料利用率，减少经济损失。制定《大红柑不同果期采摘技术规范》，

规定大红柑人工采摘及相关作业，包括采摘时间、采摘前准备、采摘技术要求、采摘后处理以及安全注意事项等内容，规范采摘时间、工具使用、操作流程等，减少果实机械损伤，保障鲜果品质，为后续加工（如陈皮陈化）奠定基础。

表 5 浦北陈皮种植采收标准拟制定清单

1、果园建设标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	大红柑低产园改造技术规范	—	团体标准	—	拟制定
2、产地环境标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	大红柑种植产地环境及种植园建设规范	—	团体标准	—	拟制定
3、老树管理标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮用大红柑老树优株选育技术规范	—	团体标准	—	拟制定
4、田间管理标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	大红柑智慧种植园建设与管理规范	—	团体标准	—	拟制定
5、采收分选标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	小青柑采收与商品化处理技术规范	—	团体标准	—	拟制定

2	大红柑鲜果质量分级	—	团体标准	—	拟制定
2	大红柑不同果期采摘技术规范	—	团体标准	—	拟制定

### (三) 生产加工标准

#### 1. 陈皮加工标准

陈皮风味糕点在原料上缺乏统一标准，制定《浦北陈皮风味糕点加工技术规程》，规定浦北陈皮风味糕点加工制作的原料要求、加工场所与设施设备、加工工艺、质量控制、包装与储存等内容，规范陈皮风味糕点的配方、工艺、质量控制等，推动陈皮深加工产品标准化，可提升产品市场认可度，丰富产品线，拓展消费场景。

果肉处理不当易导致霉变，当前缺乏专业储运标准，造成资源浪费。规范后可延长果肉货架期，推动深加工产业发展。制定《大红柑鲜果果肉处理及储运规范》，规定大红柑去皮后果肉的处理工艺及运输过程中的保鲜、卫生管理要求等内容，规范大红柑果肉的清洗、杀菌、包装及运输条件，防止果肉变质，提升资源利用率，为果汁、果酱等深加工提供优质原料。

陈化是陈皮品质形成的关键环节，当前陈化技术不规范导致产品品质差异大。标准化陈化可稳定产品质量，增强“浦北陈皮”品牌辨识度。制定《浦北陈皮陈化技术规范》，规定浦北陈皮陈化的环境条件（温度、湿度等）、陈化周期及管理技术要求，明确陈皮陈化的环境参数（温湿度、

通风条件等)、时间周期及管理要求,保障陈皮香气、有效成分(如黄酮类化合物)的形成,提升产品药用与食用价值。

浦北陈皮制作技艺是采用广西钦州市浦北县特有的大红柑果皮经传统工艺加工而成的陈皮制作技术,2023年10月被列入广西第九批自治区级非物质文化遗产代表性项目名录。制定《非物质文化遗产 浦北陈皮制作技艺规程》,对非遗技艺浦北陈皮制作过程中的关键术语以及选果、剥皮、晾干、蒸晒到陈化等各环节的操作流程、技术参数和质量控制要点等工艺环节进行统一规范,有助于通过标准化将传统制作技艺转化为可传承、可复制的技术规范,防止因传承人流失或经验失传导致技艺失传,有利于统一操作流程和质量标准,减少因个体差异导致的产品质量波动,提高整体品质稳定性,促进产业发展,标准化有助于吸引投资、扩大生产规模,推动浦北陈皮从传统手工业向现代产业转型。助力文化传承,将非物质文化遗产与现代产业相结合,使传统技艺在市场中得以延续和发展,增强文化自信。

陈皮饮料市场增长迅速,但缺乏统一标准,产品质量参差不齐。标准化加工可提升产业集中度,拓展年轻消费群体。制定《浦北陈皮饮料加工技术规程》,规定陈皮饮料的原料选用、制作工艺、卫生标准及成品质量要求,规范陈皮饮料的配方、杀菌、灌装等工艺,保障饮料安全性与口感稳定性,推动陈皮从传统食材向现代饮品转型。

在“药食同源”政策红利与消费升级的双重驱动下，陈皮行业呈现出产业链延伸、消费场景多元化、市场格局重构等显著特征,传统陈皮制作技艺与现代药膳理念结合逐渐兴起。制定《浦北陈皮药膳制作指南》，规范制作环境、工具消毒、储存条件等，确保药膳符合食品安全标准。规定原料选择，明确浦北陈皮的品种、等级、产地要求，以及搭配食材的品质标准，确保药膳原料的道地性和安全性，有助于统一药膳制作标准，避免市场乱象，提升浦北陈皮药膳的整体品质和竞争力，推动产业规模化、规范化发展。

表 6 浦北陈皮生产加工标准拟制定清单

1、陈皮加工标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮风味糕点加工 技术规程	—	团体标准	—	拟制定
2	大红柑鲜果果肉处理及 储运规范	—	团体标准	—	拟制定
3	浦北陈皮陈化技术规范	—	团体标准	—	拟制定
4	非物质文化遗产 浦北 陈皮制作技艺规程	—	团体标准	—	拟制定
5	浦北陈皮药膳制作指南	—	团体标准	—	拟制定
6	浦北陈皮饮料加工技术 规程	—	团体标准	—	拟制定

#### （四）销售流通标准

##### 1.包装储运标准

传统储存仓管理效率低，无法满足大规模陈皮存储需求。智慧化管理可实时监控储存环境，保障陈皮品质，支撑电商与供应链快速响应。制定《浦北陈皮智慧仓储技术规范》，规定智慧储存仓的基本要求、设施设备配置、数据管理、储存管理、服务要求、安全管理等内容，规范智能仓储设备部署、温湿度监控、库存管理等，实现陈皮储存数字化、自动化，降低损耗率，提升物流效率。

当前浦北陈皮市场包装存在参差不齐、陈化年份标识不统一等问题，规范包装各方面内容，明确标识标注要求能让消费者更好地了解产品信息，增强消费信心。制定《浦北陈皮产品包装规范》规定浦北陈皮产品包装的基本要求、包装材料、包装设计、标识标注、包装操作流程、储存与运输包装要求等内容规范包装操作流程和储存运输要求，有利于提高产业标准化程度，促进产业规模化发展，推动浦北陈皮产业提质升级，进一步提升其市场竞争力，助力乡村振兴。

目前，浦北陈皮产业发展迅速，种植与加工规模不断扩大，物流配送需求激增，陈皮作为药食同源产品，其风味、药效与干燥度、储存环境密切相关，且陈皮质地较脆，运输中的挤压、碰撞可能导致破碎，影响商品品相和销售价值，陈皮的特性对物流运输环节提出了很高的要求。制定《浦北陈皮物流配送服务规范》，明确各环节要求，保证配送时效性与稳定性，有助于增强消费者满意度与品牌忠诚度。

中小微企业自建仓储成本高，公共仓可整合资源，解决“仓储难”问题，同时便于政府监管与产业协同。制定《浦北陈皮公共仓建设与管理规范》，规范公共仓储设施的选址、功能分区、服务标准等，为中小陈皮企业提供共享仓储资源，降低仓储成本，提升产业集聚效应。

## 2.品牌管理标准

浦北陈皮缺乏统一品牌规划，企业品牌意识薄弱，导致市场溢价能力不足。指南可引导企业协同打造区域品牌，突破低价竞争困境。制定《浦北陈皮品牌建设指南》，规定浦北陈皮企业开展企业品牌或产品品牌的定位、形象设计、品牌传播及品牌维护等品牌打造工作的要求，系统指导企业开展企业或产品品牌定位打造、形象设计、传播策略等，提升“浦北陈皮”区域品牌影响力，增强市场竞争力，实现从原料输出向品牌输出转型。

区域公用品牌乱用会削弱品牌辨识度，规范使用可强化“浦北陈皮”品牌认知，防止假冒伪劣产品冲击市场。制定《浦北陈皮区域公用品牌使用与管理规范》，规定浦北陈皮品牌区域公用品牌的使用范围、方式及授权管理要求，规范浦北陈皮产业区域公用品牌的使用范围、授权流程及保护措施，防止区域公用品牌滥用，维护品牌形象统一性。

## 3.销售管理标准

销售服务缺乏标准导致消费者信任度不足，规范后可

优化终端体验，助力品牌口碑建设。制定《浦北陈皮门店销售服务规范》，规定线下销售过程中的服务标准，包括咨询、售后、投诉处理等环节，规范销售环节的服务流程、售后保障、客户投诉处理等，提升消费体验，增强客户粘性，促进重复购买。

传统线下销售模式受限，电商渠道缺乏标准化运营导致客诉率高。规范电商服务可提升线上渗透率，扩大市场覆盖范围。制定《浦北陈皮电商运营及服务规范》，规定电商平台运营的店铺管理、商品展示、直播讲解、交易流程、物流售后等规范，规范电商平台搭建、产品展示、线上客服、物流售后等环节，提升线上销售效率，拓展电商渠道，适应消费数字化趋势。

陈皮属后发酵农产品，陈皮的品质与存放条件密切相关，三年为陈、七年为宝，其商品价值随时间递增，霉蛀、虫蛀、走油、返潮等风险亦同步放大。售后阶段若缺乏统一指引，千家万户各自为政，极易出现“品牌共管、风险独担”的公地悲剧：消费者因储存不当投诉企业，企业因责任不清蒙受商誉损失，政府因标准缺位陷入无限调解。制定《浦北陈皮售后存放规范》，规定浦北陈皮售后存放的环境条件，如温度、湿度控制范围以及存放过程的管理及方法等内容，规范以“谁销售、谁提醒、谁追溯”为原则，将温湿度、包装、堆码、巡检、召回五大环节固化成图文卡片，随货同行，实现售后流转“可视、可控、可证”，有助于建立统一的行业规范，增强消费者特别是高端收藏

市场对浦北陈皮品牌的信任度，提高产品在市面上的认可度和竞争力。

#### 4. 产品溯源标准

当前产业链信息割裂，消费者对陈皮品质缺乏信任。全产业链溯源可破解“信息不对称”，支撑高端市场开发。制定《浦北陈皮溯源信息管理及系统建设规范》，规定浦北产品产业溯源信息采集、存储、查询及系统建设要求，建立从种植到销售的全链条溯源体系，规范溯源信息采集、存储、查询流程，实现产品“来源可查、去向可追”，保障质量安全，增强消费信任。

表7 浦北陈皮销售流通标准拟制定清单

1、包装储运标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮智慧仓储存技术规范	—	团体标准	—	拟制定
2	浦北陈皮产品包装规范	—	团体标准	—	拟制定
3	浦北陈皮物流配送服务规范	—	团体标准	—	拟制定
4	浦北陈皮公共仓建设与管理规范	—	团体标准	—	拟制定
2、品牌管理标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮品牌建设指南	—	团体标准	—	拟制定

2	浦北陈皮区域公用 品牌使用与管理规范	—	团体标准	—	拟制定
3、销售管理标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮门店销售 服务规范	—	团体标准	—	拟制定
2	浦北陈皮电商运营及 服务规范	—	团体标准	—	拟制定
3	浦北陈皮售后存放 规范	—	团体标准	—	拟制定
4、产品溯源标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮溯源信息 管理及系统建设规范	—	团体标准	—	拟制定

## (五) 农文旅融合标准

### 1.场所管理标准

文化研学基地建设无序，缺乏教育功能。标准化基地可提升陈皮文化传播效果，吸引游客与学生群体，带动文旅消费。制定《浦北陈皮文化研学基地建设规范》，规定研学基地的设施配置、课程设置、师资要求及安全管理规范，规范研学基地的展陈设计、体验项目、教育课程等，推动陈皮文化与教育融合，传承传统工艺，拓展产业文化价值。

### 2.服务要求标准

浦北是世界长寿之乡、中国长寿之乡，近年来，浦北

县依托丰富的旅游资源，打造“山水浦北·常来长寿”旅游文化品牌，并出台了《广西浦北·国际康养胜地发展总体规划（2018-2035）》，计划培育国际康养产业。当前浦北陈皮康养业态存在服务零散、体验单一等问题，制定《浦北陈皮主题康养基地建设及服务规范》，规定陈皮康养服务基地的选址、场所配置及服务规范等内容，规范明确基地的康养基地功能布局、设施配置等标准，可避免建设同质化，确保与国际康养产业规划同频共振。

表 8 浦北陈皮农文旅融合标准拟制定清单

1、场所管理标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮文化研学基地建设规范	—	团体标准	—	拟制定
2、服务要求标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮主题康养基地建设及服务规范	—	团体标准	—	拟制定

## （六）产业支持标准

### 1.人才支持标准

当前产业技术人员匮乏，培训体系缺失导致技术普及率低。指南可规范人员培养路径，为产业升级提供人力保障。制定《浦北陈皮产业技术人员培训及评价指南》，规定产业技术人员的培训内容、课程体系及职业技能评价标

准等要求,建立产业技术人员的培训课程体系、技能评价标准,提升从业人员专业水平,解决技术人员短缺问题,支撑产业创新发展。

直播电商人员缺口大,非专业操作导致流量转化低效。专业化培训可提升直播带货效果,推动陈皮产品线上营销突破。制定《浦北陈皮产业直播电商人员培训指南》,明确直播电商人员的培训目标、课程设置及实操技能要求,针对性培养陈皮直播带货、短视频制作、粉丝运营等专业人员,适应新媒体营销需求,提升线上销售转化率。

## 2.金融支持标准

中小企业缺乏抵押物,传统融资渠道受限。规范供应链金融可依托核心企业信用,降低融资门槛,保障产业资金链稳定。制定《浦北陈皮供应链金融服务规范》,规定供应链金融在陈皮产业中的应用模式、服务流程及风险控制要求,规范供应链金融的授信评估、融资流程、风险控制等,缓解中小陈皮企业融资难问题,促进产业链资金流通,增强产业抗风险能力。

陈皮金融属性不明确限制了金融工具应用。标准化评估可激活陈皮资产价值,助力产业与金融深度融合。制定《浦北陈皮金融属性评估方法》,规定陈皮产品金融属性评估指标体系评估方法及流程,建立陈皮作为金融标的物的价值评估体系,包括陈化年限、品质指标、市场行情等评估维度,为金融机构提供估值依据,推动陈皮金融产品

创新。

### 3.信息化技术支持标准

企业获取公共服务成本高，平台可整合政府、科研、金融等资源，提升产业服务效率，助力中小企业发展。制定《浦北陈皮产业公共服务平台建设要求》，规定公共服务平台的功能定位、硬件设施、服务内容及运营管理要求，规范平台的功能模块（政策发布、技术咨询、市场交易等）、服务流程及数据共享机制，为企业提供一站式公共服务，降低运营成本。

### 4.产业园区管理标准

园区建设同质化、运营效率低，标准化可引导园区差异化发展，形成“研发-加工-销售”一体化产业生态。制定《浦北陈皮产业园区建设与运营规范》，规定产业园区的规划布局、基础设施建设、企业入驻标准及运营管理流程，规范园区规划、基础设施、产业配套及运营管理标准，促进产业集聚、资源共享，提升园区整体效益与竞争力。

表9 浦北陈皮产业支持标准拟制定清单

1、人才支持标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮产业技术人员培训及评价指南	—	团体标准	—	拟制定
2	浦北陈皮产业直播电商人员培训指南	—	团体标准	—	拟制定

2、金融支持标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮供应链金融服务规范	—	团体标准	—	拟制定
2	浦北陈皮金融属性评估方法	—	团体标准	—	拟制定
3、信息技术支持标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮产业公共服务平台建设要求	—	团体标准	—	拟制定
4、产业园区管理标准					
序号	标准名称	标准编号	标准级别	标准状态	备注
1	浦北陈皮供应链金融服务规范	—	团体标准	—	拟制定

## 九、与其他体系交叉情况及处理意见

无。

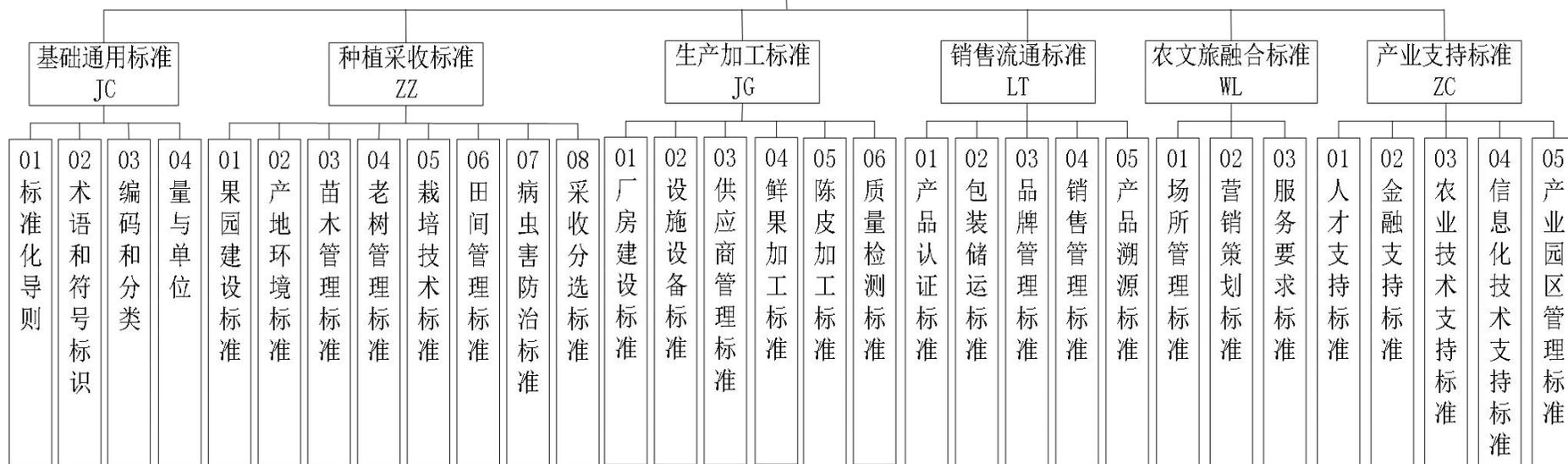
## 十、其他需要说明的事项

无。

# 第二部分

## 标准体系结构图

浦北陈皮全产业链标准体系  
PBCP



# 第三部分

## 标准明细表

序号	标准体系编号	标准编号	标准名称	标准级别	状态
<b>基础通用标准</b>					
<b>标准化导则</b>					
1	PBCP-JC01-1	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	国家标准	现行有效
2	PBCP-JC01-2	GB/T 1.2—2020	标准化工作导则 第2部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则	国家标准	现行有效
3	PBCP-JC01-3	GB/T 12366—2009	综合标准化工作指南	国家标准	现行有效
4	PBCP-JC01-4	GB/T 13016—2018	标准体系构建原则和要求	国家标准	现行有效
5	PBCP-JC01-5	GB/T 13017—2018	企业标准体系表编制指南	国家标准	现行有效
6	PBCP-JC01-6	GB/T 15624—2011	服务标准化工作指南	国家标准	现行有效

7	PBCP-JC01-7	GB/T 19273—2017	企业标准化工作 评价与改进	国家标准	现行有效
8	PBCP-JC01-8	GB/T 20000.1—2014	标准化工作指南 第1部分：标准化和相关活动的通用术语	国家标准	现行有效
9	PBCP-JC01-9	GB/T 24421.1—2023	服务业组织标准化工作指南 第1部分：总则	国家标准	现行有效
10	PBCP-JC01-10	GB/T 24421.2—2023	服务业组织标准化工作指南 第2部分：标准体系构建	国家标准	现行有效
11	PBCP-JC01-11	GB/T 24421.3—2023	服务业组织标准化工作指南 第3部分：标准编制	国家标准	现行有效
12	PBCP-JC01-12	GB/T 24421.4—2023	服务业组织标准化工作指南 第4部分：标准实施及评价	国家标准	现行有效
13	PBCP-JC01-13	GB/T 24421.5—2023	服务业组织标准化工作指南 第5部分：改进	国家标准	现行有效

14	PBCP-JC01-14	GB/T 24620—2022	服务标准制定导则 考虑消费者需求	国家标准	现行有效
15	PBCP-JC01-15	GB/T 28222—2011	服务标准编写通则	国家标准	现行有效
16	PBCP-JC01-16	GB/T 31600—2015	农业综合标准化工作指南	国家标准	现行有效
17	PBCP-JC01-17	GB/T 35778—2017	企业标准化工作 指南	国家标准	现行有效
18	PBCP-JC01-18	NY/T 4164—2022	现代农业全产业链标准化技术导则	行业标准	现行有效
<b>术语和符号标识</b>					
19	PBCP-JC02-1	GB/T 191—2008	包装储运图示标志	国家标准	现行有效

20	PBCP-JC02-2	GB/T 2893.3—2010	图形符号 安全色和安全标志 第3部分： 安全标志用图形符号设计原则	国家标准	现行有效
21	PBCP-JC02-3	GB 2894—2008	安全标志及其使用导则	国家标准	现行有效
22	PBCP-JC02-4	GB/T 6388—1986	运输包装收发货标志	国家标准	现行有效
23	PBCP-JC02-5	GB 13495.1—2015	消防安全标志 第1部分：标志	国家标准	现行有效
24	PBCP-JC02-6	GB/T 15565—2020	图形符号 术语	国家标准	现行有效
25	PBCP-JC02-7	GB/T 15566.1—2020	公共信息导向系统 设置原则与要求 第1 部分：总则	国家标准	现行有效
26	PBCP-JC02-8	GB 15630—1995	消防安全标志设置要求	国家标准	现行有效
27	PBCP-JC02-9	GB/T 16903—2021	标志用图形符号表示规则 公共信息图形符 号的设计原则与要求	国家标准	现行有效
28	PBCP-JC02- 10	GB/T 16986—2018	商品条码 应用标识符	国家标准	现行有效

29	PBCP-JC02-11	GB/T 18455—2022	包装回收标志	国家标准	现行有效
30	PBCP-JC02-12	GB/T 24050—2004	环境管理术语	国家标准	现行有效
31	PBCP-JC02-13	GB/T 26443—2010	安全色和安全标志 安全标志的分类、性能和耐久性	国家标准	现行有效
32	PBCP-JC02-14	GB/T 31736—2015	特色农业 基础术语	国家标准	现行有效
33	PBCP-JC02-15	GB/T 30785—2025	饮食加工设备 术语	国家标准	现行有效
34	PBCP-JC02-16	GB/T 32950—2016	鲜活农产品标签标识	国家标准	现行有效
35	PBCP-JC02-	CJJ/T 125—2021	环境卫生图形符号标准	行业标准	现行有效

	17				
36	PBCP-JC02-18		浦北陈皮 术语	团体标准	拟制定
<b>编码和分类</b>					
37	PBCP-JC03-1	GB/T 34062—2017	防伪溯源编码技术条件	国家标准	现行有效
38	PBCP-JC03-2	GB/T 35130—2017	面向食品制造业的射频识别系统 射频标签 信息与编码规范	国家标准	现行有效
39	PBCP-JC03-3	GB/T 44583—2024	重要产品追溯 追溯码编码规范	国家标准	现行有效
40	PBCP-JC03-4	GB/T 44873—2024	产品追溯 追溯编码规则和要求	国家标准	现行有效
41	PBCP-JC03-5	NY/T 1430—2007	农产品产地编码规则	行业标准	现行有效
42	PBCP-JC03-6	DB45/T 2857—2024	农产品质量安全追溯信息编码和标识	地方标准	现行有效
43	PBCP-JC03-7		浦北陈皮产业数据分类与编码规范	团体标准	拟制定
44	PBCP-JC03-8		浦北陈皮产品等级	团体标准	拟制定

量和单位					
45	PBCP-JC04-1	GB 3100—1993	国际单位制及其应用	国家标准	现行有效
46	PBCP-JC04-2	GB 3101—1993	有关量、单位和符号的一般原则	国家标准	现行有效
47	PBCP-JC04-3	GB/T 3102.1—1993	空间和时间的量和单位	国家标准	现行有效
种植采收标准					
果园建设标准					
48	PBCP-ZZ01-1	LY/T 2317—2014	观光果园总体设计规范	行业标准	现行有效
49	PBCP-ZZ01-2	NY/T 2627—2014	标准果园建设规范 柑橘	行业标准	现行有效
50	PBCP-ZZ01-3	NY/T 3563.2—2020	老果园改造技术规程 第一部分：柑橘	行业标准	现行有效
51	PBCP-ZZ01-4	NY/T 4252—2022	标准化果园全程机械化生产技术规范	行业标准	现行有效
52	PBCP-ZZ01-5	T/GXAS 495—2023	果园智慧平台建设规范 柑橘	团体标准	现行有效
53	PBCP-ZZ01-6	T/GXAS 567—2023	柑橘宜机化规模果园建园技术规程	团体标准	现行有效
54	PBCP-ZZ01-7	T/GXAS 568—2023	柑橘无病母本园建设管理技术规程	团体标准	现行有效

55	PBCP-ZZ01-8	T/GXAS 1017.1— 2025	浦北陈皮用大红柑 第1部分:无病健康采穗 圃营建技术规程	团体标准	现行有效
56	PBCP-ZZ01-9		大红柑低产园改造技术规程	团体标准	拟制定
<b>产地环境标准</b>					
57	PBCP-ZZ02-1	NY/T 3956—2021	果园土壤质量监测技术规程	行业标准	现行有效
58	PBCP-ZZ02-2		大红柑种植产地环境及种植园建设规范	团体标准	拟制定
<b>苗木管理标准</b>					
59	PBCP-ZZ03-1	GB/T 6001—1985	育苗技术规程	国家标准	现行有效
60	PBCP-ZZ03-2	GB/T 9659—2008	柑桔嫁接苗	国家标准	现行有效
61	PBCP-ZZ03-3	LY/T 1000—2013	容器育苗技术	行业标准	现行有效
62	PBCP-ZZ03-4	LY/T 2418—2015	苗木抽样方法	行业标准	现行有效
63	PBCP-ZZ03-5	LY/T 2419—2015	苗木质量核查规则	行业标准	现行有效
64	PBCP-ZZ03-6	NY/T 973—2006	柑橘无病毒苗木繁育规程	行业标准	现行有效

65	PBCP-ZZ03-7	NY/T 974—2006	柑橘苗木脱毒技术规范	行业标准	现行有效
66	PBCP-ZZ03-8	NY/T 1486—2007	农作物种质资源鉴定技术规范 柑橘	行业标准	现行有效
67	PBCP-ZZ03-9	NY/T 2030—2011	农作物优异种质资源评价规范 柑橘	行业标准	现行有效
68	PBCP-ZZ03-10	NY/T 2435—2013	植物新品种特异性、一致性和稳定性测试指南 柑橘	行业标准	现行有效
69	PBCP-ZZ03-11	NY/T 2930—2016	柑橘种质资源描述规范	行业标准	现行有效
70	PBCP-ZZ03-12	NY/T 3703—2020	柑橘无病毒容器育苗设施建设规范	行业标准	现行有效
71	PBCP-ZZ03-13	DB45/T 482—2008	柑橘无病毒苗木繁育技术规范	地方标准	现行有效
72	PBCP-ZZ03-14	T/GXAS 1017.2—2025	浦北陈皮用大红柑 第2部分:无病健康苗木繁育技术规范	团体标准	现行有效

73	PBCP-ZZ03-15		大红柑苗木质量与分级要求	地方标准	研制中
74	PBCP-ZZ03-16		桂陈皮种苗繁育技术规程	地方标准	研制中
<b>老树管理标准</b>					
75	PBCP-ZZ04-1	T/GXAS 1017.4—2025	浦北陈皮用大红柑 第4部分:老树管护技术规范	团体标准	现行有效
76	PBCP-ZZ04-2		浦北陈皮用大红柑老树优株选育技术规程	团体标准	拟制定
<b>栽培技术标准</b>					
77	PBCP-ZZ05-1	NY/T 971—2006	柑橘高接换种技术规程	行业标准	现行有效
78	PBCP-ZZ05-2	NY/T 975—2006	柑橘栽培技术规程	行业标准	现行有效
79	PBCP-ZZ05-3	DB45/T 2249—2020	橘红栽培技术规程	地方标准	现行有效
80	PBCP-ZZ05-4	DB45/T 2912—2024	柑橘网棚栽培技术规程	地方标准	现行有效

81	PBCP-ZZ05-5		大红柑栽培技术规程	地方标准	研制中
田间管理标准					
82	PBCP-ZZ06-1	GB/T 8321.1—2000	农药合理使用准则（一）	国家标准	现行有效
83	PBCP-ZZ06-2	GB/T 8321.2—2000	农药合理使用准则（二）	国家标准	现行有效
84	PBCP-ZZ06-3	GB/T 8321.3—2000	农药合理使用准则（三）	国家标准	现行有效
85	PBCP-ZZ06-4	GB/T 8321.4—2006	农药合理使用准则（四）	国家标准	现行有效
86	PBCP-ZZ06-5	GB/T 8321.5—2006	农药合理使用准则（五）	国家标准	现行有效
87	PBCP-ZZ06-6	GB/T 8321.6—2000	农药合理使用准则（六）	国家标准	现行有效
88	PBCP-ZZ06-7	GB/T 8321.7—2002	农药合理使用准则（七）	国家标准	现行有效
89	PBCP-ZZ06-8	GB/T 8321.8—2007	农药合理使用准则（八）	国家标准	现行有效
90	PBCP-ZZ06-9	GB/T 8321.9—2009	农药合理使用准则（九）	国家标准	现行有效
91	PBCP-ZZ06-10	GB/T 8321.10—2018	农药合理使用准则（十）	国家标准	现行有效

92	PBCP-ZZ06-11	GB/Z 26580—2011	柑橘生产技术规范	国家标准	现行有效
93	PBCP-ZZ06-12	NY/T 393—2020	绿色食品农药使用准则	行业标准	现行有效
94	PBCP-ZZ06-13	NY/T 394—2023	绿色食品 肥料使用准则	行业标准	现行有效
95	PBCP-ZZ06-14	NY/T 496—2010	肥料合理使用准则 通则	行业标准	现行有效
96	PBCP-ZZ06-15	NY/T 1276—2025	农药安全使用规范总则	行业标准	现行有效
97	PBCP-ZZ06-16	NY/T 3704—2020	果园有机肥施用技术指南	行业标准	现行有效
98	PBCP-ZZ06-	NY/T 2623—2014	灌溉施肥技术规范	行业标准	现行有效

	17				
99	PBCP-ZZ06-18	DB45/T 2492—2022	柑橘水肥一体化技术规程	地方标准	现行有效
100	PBCP-ZZ06-19	DB45/T 2303—2021	柑橘化肥农药减施综合技术规程	地方标准	现行有效
101	PBCP-ZZ06-20	T/GXAS 1017.3—2025	浦北陈皮用大红柑 第3部分:生产全过程 质量控制技术规范	团体标准	现行有效
102	PBCP-ZZ06-21		茶枝柑规范化种植技术规程	地方标准	研制中
103	PBCP-ZZ06-22		大红柑智慧种植园建设与管理规范	团体标准	拟制定
病虫害防治标准					

104	PBCP-ZZ07-1	GB/T 17980.12—2000	农药 田间药效试验准则（一） 杀虫剂 防治柑桔介壳虫	国家标准	现行有效
105	PBCP-ZZ07-2	GB/T 17980.39—2000	农药 田间药效试验准则（一） 杀菌剂 防治柑桔贮藏病害	国家标准	现行有效
106	PBCP-ZZ07-3	GB/T 17980.58—2004	农药 田间药效试验准则（二） 第 58 部 分:杀虫剂防治柑橘潜叶蛾	国家标准	现行有效
107	PBCP-ZZ07-4	GB/T 17980.59—2004	农药 田间药效试验准则（二） 第 59 部 分:杀螨剂防治柑橘锈螨	国家标准	现行有效
108	PBCP-ZZ07-5	GB/T 17980.94—2004	农药 田间药效试验准则（二） 第 94 部 分:杀菌剂防治柑橘脚腐病	国家标准	现行有效
109	PBCP-ZZ07-6	GB/T 17980.102— 2004	农药 田间药效试验准则（二） 第 102 部 分:杀菌剂防治柑橘疮痂病	国家标准	现行有效

110	PBCP-ZZ07-7	GB/T 17980.103— 2004	农药 田间药效试验准则（二） 第 103 部 分:杀菌剂防治柑橘溃疡病	国家标准	现行有效
111	PBCP-ZZ07-8	GB/T 23619—2009	柑桔小实蝇疫情监测规程	国家标准	现行有效
112	PBCP-ZZ07-9	GB/T 35272—2017	柑橘溃疡病监测规范	国家标准	现行有效
113	PBCP-ZZ07- 10	GB/T 35333—2017	柑橘黄龙病监测规范	国家标准	现行有效
114	PBCP-ZZ07- 11	NY/T 1282—2007	柑橘全爪螨防治技术规范	行业标准	现行有效
115	PBCP-ZZ07- 12	NY/T 2255—2012	香蕉穿孔线虫香蕉小种和柑橘小种检测技术 规程	行业标准	现行有效
116	PBCP-ZZ07- 13	NY/T 2920—2016	柑橘黄龙病防控技术规范	行业标准	现行有效

117	PBCP-ZZ07-14	NY/T 3263.2—2020	主要农作物蜜蜂授粉及病虫害综合防控技术规程 第2部分：大田果树(苹果、樱桃、梨、柑桔)	行业标准	现行有效
118	PBCP-ZZ07-15	NY/T 3268—2018	柑橘溃疡病防控技术规程	行业标准	现行有效
119	PBCP-ZZ07-16	DB45/T 2756.1—2023	橘小实蝇防控技术规程 第1部分：柑橘	地方标准	现行有效
120	PBCP-ZZ07-17	DB45/T 369—2016	柑橘黄龙病综合防控技术规程	地方标准	现行有效
121	PBCP-ZZ07-18	DB45/T 502—2008	柑橘木虱综合防治技术规程	地方标准	现行有效
采收分选标准					
122	PBCP-ZZ08-1	NY/T 716—2003	柑橘采摘技术规范	行业标准	现行有效

123	PBCP-ZZ08-2	NY/T 1190—2006	柑橘等级规格	行业标准	现行有效
124	PBCP-ZZ08-3		小青柑采收与商品化处理技术规程	团体标准	拟制定
125	PBCP-ZZ08-4		大红柑鲜果质量分级	团体标准	拟制定
126	PBCP-ZZ08-5		大红柑不同果期采摘技术规范	团体标准	拟制定
<b>生产加工标准</b>					
<b>厂房建设标准</b>					
127	PBCP-SC01-1	GB 50974—2014	消防给水及消火栓系统技术规范	国家标准	现行有效
128	PBCP-SC01-2	GB 50073—2013	洁净厂房设计规范	国家标准	现行有效
129	PBCP-SC01-3	GB 51110—2015	洁净厂房施工及质量验收规范	国家标准	现行有效
<b>设施设备标准</b>					
130	PBCP-SC02-1	JB/T 9091—2012	微、小型清洗机	行业标准	现行有效
131	PBCP-SC02-2	JB/T 14131—2021	柑橘滚筒榨汁机	行业标准	现行有效
132	PBCP-SC02-3	JB/T 14132—2021	柑橘切半榨汁机	行业标准	现行有效

133	PBCP-SC02-4	QB/T 1172—1999	紫外线消毒器	行业标准	现行有效
134	PBCP-SC02-5	QB/T 4376—2012	清洗机	行业标准	现行有效
陈皮加工标准					
135	PBCP-SC03-1	GH/T 1091—2014	代用茶	行业标准	现行有效
136	PBCP-SC03-2	DBS45/006—2018	食品安全地方标准 代用茶和调味茶	地方标准	现行有效
137	PBCP-SC03-3	DB4507/T 0002— 2023	浦北陈皮加工技术规程	地方标准	现行有效
138	PBCP-SC03-4	T/GXAS 509—2023	浦北陈皮	团体标准	现行有效
139	PBCP-SC03-5		浦北陈皮风味糕点加工技术规程	团体标准	拟制定
140	PBCP-SC03-6		大红柑鲜果果肉储运规范	团体标准	拟制定
141	PBCP-SC03-7		浦北陈皮陈化技术规范	团体标准	拟制定
142	PBCP-SC03-8		浦北陈皮饮料加工技术规程	团体标准	拟制定
143	PBCP-SC03-9		非物质文化遗产 浦北陈皮制作技艺规程	团体标准	拟制定

144	PBCP-SC03-10		浦北陈皮药膳制作指南	团体标准	拟制定
<b>鲜果加工标准</b>					
145	PBCP-SC04-1	GB/T 20938—2007	罐头食品企业良好操作规范	国家标准	现行有效
146	PBCP-SC04-2	GH/T 1158—2021	浓缩柑橘汁	行业标准	现行有效
147	PBCP-SC04-3	NY/T 426—2021	绿色食品 柑橘类水果	行业标准	现行有效
148	PBCP-SC04-4	NY/T 2721—2015	柑橘商品化处理技术规程	行业标准	现行有效
149	PBCP-SC04-5	NY/T 3917—2021	柑橘全果果汁(浆)加工技术规程	行业标准	现行有效
150	PBCP-SC04-6	QB/T 1384—2017	果汁类罐头	行业标准	现行有效
151	PBCP-SC04-7	QB/T 1386—2017	果酱类罐头	行业标准	现行有效
152	PBCP-SC04-8	DB45/T 2079—2019	小青柑含茶制品生产技术规程	地方标准	现行有效
153	PBCP-SC04-9	T/GXAS 510—2023	浦北青柑茶	团体标准	现行有效
154	PBCP-SC04-	T/GXAS 787—2024	柑橘醋及其饮料生产技术规程	团体标准	现行有效

	10				
质量检测标准					
155	PBCP-SC05-1	GB 2762—2022	食品安全国家标准 食品中污染物限量	国家标准	现行有效
156	PBCP-SC05-2	GB 2763—2021	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	国家标准	现行有效
157	PBCP-SC05-3	GB 5009.3—2016	食品安全国家标准 食品中水分的测定	国家标准	现行有效
158	PBCP-SC05-4	GB 5009.4—2016	食品安全国家标准 食品中灰分的测定	国家标准	现行有效
159	PBCP-SC05-5	GB 5009.12—2023	食品安全国家标准 食品中铅的测定	国家标准	现行有效
160	PBCP-SC05-6	GB 5009.15—2023	食品安全国家标准 食品中镉的测定	国家标准	现行有效
161	PBCP-SC05-7	GB 5009.16—2023	食品安全国家标准 食品中锡的测定	国家标准	现行有效
162	PBCP-SC05-8	GB 5009.265—2021	食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定	国家标准	现行有效
163	PBCP-SC05-9	GB 5009.268—2025	食品安全国家标准 食品中多元素的测定	国家标准	即将实施
164	PBCP-SC05-10	GB/T 20769—2008	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	国家标准	现行有效

165	PBCP-SC05-11	GB 23200.8—2016	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	国家标准	现行有效
166	PBCP-SC05-12	GB 23200.19—2016	食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定液相色谱法	国家标准	现行有效
167	PBCP-SC05-13	GB 23200.20—2016	食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法	国家标准	现行有效
168	PBCP-SC05-14	GB 23200.113—2018	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	国家标准	现行有效
169	PBCP-SC05-15	GB 23200.116—2019	食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定气相色谱法	国家标准	现行有效

170	PBCP-SC05-16	GB 23200.121—2021	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	国家标准	现行有效
171	PBCP-SC05-17	GB/T 23379—2009	水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法	国家标准	现行有效
172	PBCP-SC05-18	NY/T 2336—2013	柑橘及制品中多甲氧基黄酮含量的测定 高效液相色谱法	行业标准	现行有效
173	PBCP-SC05-19	NY/T 946—2006	蒜薹、青椒、柑橘、葡萄中仲丁胺残留量的测定	行业标准	现行有效
174	PBCP-SC05-20	NY/T 2010—2011	柑桔类水果及制品中总黄酮含量的测定	行业标准	现行有效
175	PBCP-SC05-21	NY/T 2011—2011	柑桔类水果及制品中柠碱含量的测定	行业标准	现行有效

176	PBCP-SC05-22	NY/T 2013—2011	柑桔类水果及制品中香精油含量的测定	行业标准	现行有效
177	PBCP-SC05-23	NY/T 2014—2011	柑桔类水果及制品中橙皮苷、柚皮苷含量的测定	行业标准	现行有效
178	PBCP-SC05-24	T/CAI 042—2023	浦北陈皮中三唑磷、毒死蜱和克百威快速检测 胶体金免疫层析法	团体标准	现行有效
179	PBCP-SC05-25	T/CAI 041—2023	浦北陈皮感官评价方法	团体标准	现行有效
180	PBCP-SC05-26	/	中国药典（2020版）	/	/
<b>销售流通标准</b>					
<b>产品认证标准</b>					
181	PBCP-LT01-1	GB/T 27026—2019	合格评定 有形产品认证方案示例	国家标准	现行有效

182	PBCP-LT01-2	GB/T 27067—2017	合格评定 产品认证基础和产品认证方案 指南	国家标准	现行有效
183	PBCP-LT01-3	GB/T 27400—2020	合格评定 服务认证技术通则	国家标准	现行有效
184	PBCP-LT01-4	RB/T 024—2019	合格评定 服务认证技术应用指南	行业标准	现行有效
185	PBCP-LT01-5	RB/T 052—2020	绿色产品认证 相关合格评定结果接受指南	行业标准	现行有效
186	PBCP-LT01-6	GBACA—TS02— 0056—2025—A0	浦北陈皮湾区认证技术规范	团体标准	现行有效
<b>包装储运标准</b>					
187	PBCP-LT02-1	GB 7718—2025	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	国家标准	即将实施
188	PBCP-LT02-2	GB/T 12123—2008	包装设计通用要求	国家标准	现行有效
189	PBCP-LT02-3	GB/T 13385—2008	包装图样要求	国家标准	现行有效
190	PBCP-LT02-4	GB/T 16716.1—2018	包装与环境 第1部分：通则	国家标准	现行有效
191	PBCP-LT02-5	GB/T 16716.2—2018	包装与环境 第2部分：包装系统优化	国家标准	现行有效

192	PBCP-LT02-6	GB/T 16716.3—2018	包装与环境 第3部分：重复使用	国家标准	现行有效
193	PBCP-LT02-7	GB/T 16716.4—2018	包装与环境 第4部分：材料循环再生	国家标准	现行有效
194	PBCP-LT02-8	GB/T 16716.5—2024	包装与环境 第5部分：能量回收	国家标准	现行有效
195	PBCP-LT02-9	GB/T 16716.6—2024	包装与环境 第6部分：有机循环	国家标准	现行有效
196	PBCP-LT02-10	GB 23350—2021	限制商品过度包装要求 食品和化妆品	国家标准	现行有效
197	PBCP-LT02-11	GB/T 39947—2021	食品包装选择及设计	国家标准	现行有效
198	PBCP-LT02-12	GB/T 43198—2023	食品包装用聚乙烯吹塑容器	国家标准	现行有效
199	PBCP-LT02-13	BB/T 0068—2014	邮寄包装用瓦楞纸袋	行业标准	现行有效
200	PBCP-LT02-	JJF 1070—2023	定量包装商品净含量计量检验规则	行业标准	现行有效

	14				
201	PBCP-LT02-15	T/GXAS 1018—2025	浦北陈皮仓储技术规范	团体标准	现行有效
202	PBCP-LT02-16		浦北陈皮智慧仓储技术规范	团体标准	拟制定
203	PBCP-LT02-17		浦北陈皮产品包装规范	团体标准	拟制定
204	PBCP-LT02-18		浦北陈皮物流配送服务规范	团体标准	拟制定
205	PBCP-LT02-19		浦北陈皮公共仓建设与管理规范	团体标准	拟制定
<b>品牌管理标准</b>					
206	PBCP-LT03-1	GB/T 27925—2011	商业企业品牌评价与企业文化建设指南	国家标准	现行有效

207	PBCP-LT03-2	GB/T 38372—2020	企业品牌培育指南	国家标准	现行有效
208	PBCP-LT03-3	GB/T 39064—2020	品牌培育指南 产业集群	国家标准	现行有效
209	PBCP-LT03-4	GB/T 39904—2021	区域品牌培育与建设指南	国家标准	现行有效
210	PBCP-LT03-5	NY/T 4169—2022	农产品区域公用品牌建设指南	行业标准	现行有效
211	PBCP-LT03-6	QB/T 5636—2021	品牌培育管理体系实施指南 食品行业	行业标准	现行有效
212	PBCP-LT03-7		浦北陈皮品牌建设指南	团体标准	拟制定
213	PBCP-LT03-8		浦北陈皮区域公用品牌使用与管理规范	团体标准	拟制定
<b>销售管理标准</b>					
214	PBCP-LT04-1	GB/T 16868—2009	商品经营服务质量管理规范	国家标准	现行有效
215	PBCP-LT04-2	GB/T 18760—2025	消费品售后服务方法与要求	国家标准	现行有效
216	PBCP-LT04-3	GB/T 27922—2011	商品售后服务评价体系	国家标准	现行有效
217	PBCP-LT04-4	GB/T 31524—2015	电子商务平台运营与技术规范	国家标准	现行有效
218	PBCP-LT04-5	GB/T 35411—2017	电子商务平台产品信息展示要求	国家标准	现行有效

219	PBCP-LT04-6	GB/Z 42007—2022	跨境电子商务交易服务质量评价	国家标准	现行有效
220	PBCP-LT04-7	GB/T 44207—2024	直播电商服务质量的信息监测与评价规范	国家标准	现行有效
221	PBCP-LT04-8	GB/T 42509—2023	质量管理顾客体验管理指南	国家标准	现行有效
222	PBCP-LT04-9	GB/T 44904—2024	售后服务 无理由退货服务规范	国家标准	现行有效
223	PBCP-LT04-10	SB/T 10469—2013	电子商务商品营销运营规范	行业标准	现行有效
224	PBCP-LT04-11	SB/T 10636—2011	零售企业服务质量评价准则	行业标准	现行有效
225	PBCP-LT04-12	SB/T 10666—2012	零售商问题商品管理规范	行业标准	现行有效
226	PBCP-LT04-13	SB/T 10668—2012	零售商与供应商供应链平台功能规范	行业标准	现行有效
227	PBCP-LT04-	SB/T 10805—2012	零售门店盘点管理规范	行业标准	现行有效

	14				
228	PBCP-LT04-15	SB/T 10810—2012	连锁专卖企业互联网零售运营指南	行业标准	现行有效
229	PBCP-LT04-16	SB/T 11052—2013	电子商务售后服务评价准则	行业标准	现行有效
230	PBCP-LT04-17	SB/T 11085—2014	零售商退货流程管理规范	行业标准	现行有效
231	PBCP-LT04-18	SB/T 11199—2017	零售业特许经营技术指南	行业标准	现行有效
232	PBCP-LT04-19	SB/T 11201—2017	基于网络零售开放平台的电子商务服务商服务规范	行业标准	现行有效
233	PBCP-LT04-20	SB/T 11219—2018	零售商品条码实施指南	行业标准	现行有效

234	PBCP-LT04-21	SB/T 11134—2015	电子商务商品标价通用技术条件	行业标准	现行有效
235	PBCP-LT04-22	SB/T 11233—2023	电子商务产业基地建设与运营规范	行业标准	现行有效
236	PBCP-LT04-23	SJ/T 10466.13—1993	售后服务质量指南	行业标准	现行有效
237	PBCP-LT04-24		浦北陈皮门店销售服务规范	团体标准	拟制定
238	PBCP-LT04-25		浦北陈皮电商运营及服务规范	团体标准	拟制定
239	PBCP-LT04-26		浦北陈皮售后存放规范	团体标准	拟制定
产品溯源标准					

240	PBCP-LT05-1	GB/T 36061—2018	电子商务交易产品可追溯性通用规范	国家标准	现行有效
241	PBCP-LT05-2	GB/T 37029—2018	食品追溯 信息记录要求	国家标准	现行有效
242	PBCP-LT05-3	GB/T 38154—2019	重要产品追溯 核心元数据	国家标准	现行有效
243	PBCP-LT05-4	GB/T 38155—2019	重要产品追溯 追溯术语	国家标准	现行有效
244	PBCP-LT05-5	GB/T 38156—2019	重要产品追溯 交易记录总体要求	国家标准	现行有效
245	PBCP-LT05-6	GB/T 38157—2019	重要产品追溯 追溯管理平台建设规范	国家标准	现行有效
246	PBCP-LT05-7	GB/T 38158—2019	重要产品追溯 产品追溯系统基本要求	国家标准	现行有效
247	PBCP-LT05-8	GB/T 38159—2019	重要产品追溯 追溯体系通用要求	国家标准	现行有效
248	PBCP-LT05-9	GB/T 38574—2020	食品追溯二维码通用技术要求	国家标准	现行有效
249	PBCP-LT05-10	NY/T 2531—2013	农产品质量追溯信息交换接口规范	行业标准	现行有效
250	PBCP-LT05-11	RB/T 006—2019	商品流通过程电子溯源与信息服务系统建设规范	行业标准	现行有效

251	PBCP-LT05-12		浦北陈皮溯源信息管理及系统建设规范	团体标准	拟制定
农文旅融合标准					
场所管理标准					
252	PBCP-WL01-1	GB/T 17775—2024	旅游景区质量等级划分	国家标准	现行有效
253	PBCP-WL01-2	GB/T 18973—2022	旅游厕所质量要求与评定	国家标准	现行有效
254	PBCP-WL01-3	GB/T 26355—2010	旅游景区服务指南	国家标准	现行有效
255	PBCP-WL01-4	GB/T 26356—2010	旅游购物场所服务质量要求	国家标准	现行有效
256	PBCP-WL01-	GB/T 26357—2010	旅游饭店管理信息系统建设规范	国家标准	现行有效

	5				
257	PBCP-WL01-6	GB/T 26358—2022	旅游度假区等级划分	国家标准	现行有效
258	PBCP-WL01-7	GB/T 26359—2010	旅游客车设施与服务规范	国家标准	现行有效
259	PBCP-WL01-8	GB/T 31384—2024	旅游景区公共信息导向系统设置规范	国家标准	现行有效
260	PBCP-WL01-9	GB/T 41648—2022	旅游民宿基本要求与等级划分	国家标准	现行有效
261	PBCP-WL01-10	LB/T 011—2011	旅游景区游客中心设置与服务规范	行业标准	现行有效
262	PBCP-WL01-11	LB/T 012—2011	城市旅游导向系统设置原则与要求	行业标准	现行有效

263	PBCP-WL01-12	NY/T 2366—2013	休闲农庄建设规范	行业标准	现行有效
264	PBCP-WL01-13	NY/T 2858—2015	农家乐设施与服务规范	行业标准	现行有效
265	PBCP-WL01-14	DB45/T 900—2013	广西乡村旅游区质量等级划分与评定	地方标准	现行有效
266	PBCP-WL01-15	DB45/T 1163—2015	农家乐质量等级的划分与评定	地方标准	现行有效
267	PBCP-WL01-16	T/GXAS 635—2023	研学旅行目的地建设指南	团体标准	现行有效
268	PBCP-WL01-17		浦北陈皮文化研学基地建设规范	团体标准	拟制定
营销策划标准					

服务要求标准

269	PBCP-WL03-1	LB/T 004—2013	旅行社国内旅游服务规范	行业标准	现行有效
270	PBCP-WL03-2	LB/T 014—2011	旅游景区讲解服务规范	行业标准	现行有效
271	PBCP-WL03-3	LB/T 015—2011	绿色旅游景区	行业标准	现行有效
272	PBCP-WL03-4	LB/T 064—2017	文化主题旅游饭店基本要求与评价	行业标准	现行有效
273	PBCP-WL03-5	SB/T 10421—2007	农家乐经营服务规范	行业标准	现行有效
274	PBCP-WL03-6	DB45/T 1563—2017	观光采摘园服务规范	地方标准	现行有效

275	PBCP-WL03-7		浦北陈皮主题康养基地建设及服务规范	团体标准	拟制定
<b>产业支持标准</b>					
<b>人才支持标准</b>					
276	PBCP-ZC01-1	GB/T 25124—2019	高级人才寻访服务规范	国家标准	现行有效
277	PBCP-ZC01-2	GB/T 30663—2024	人才测评服务规范	国家标准	现行有效
278	PBCP-ZC01-3		浦北陈皮产业技术人员培训及评价指南	团体标准	拟制定
279	PBCP-ZC01-4		浦北陈皮产业直播电商人员培训指南	团体标准	拟制定
<b>金融支持标准</b>					
280	PBCP-ZC02-1		浦北陈皮供应链金融服务规范	团体标准	拟制定
281	PBCP-ZC02-2		浦北陈皮金融属性评估方法	团体标准	拟制定
<b>农业技术支持标准</b>					
282	PBCP-ZC03-1	QX/T 298—2015	农业气象观测规范 柑橘	行业标准	现行有效

283	PBCP-ZC03-2	QX/T 315—2016	气象预报传播规范	行业标准	现行有效
284	PBCP-ZC03-3	QX/T 326—2016	农村气象灾害预警信息传播指南	行业标准	现行有效
285	PBCP-ZC03-4	QX/T 734—2024	关键农时气象服务通则	行业标准	现行有效
<b>信息化技术支持标准</b>					
286	PBCP-ZC04-1		浦北陈皮产业公共服务平台建设要求	团体标准	拟制定
<b>产业园区管理标准</b>					
287	PBCP-ZC05-1	GB/T 38538—2020	产业园区基础设施绿色化指标体系及评价方法	国家标准	现行有效
288	PBCP-ZC05-2		浦北陈皮产业园区建设与运营规范	团体标准	拟制定

# 第四部分

## 标准统计表

一级子体系	二级子体系	国家标准	行业标准	地方标准	团体标准	合计
基础通用标准	标准化导则	17	1	0	0	18
	术语与符号标识	16	1	0	1	18
	编码和分类	4	1	1	2	8
	量与单位	3	0	0	0	3
种植采收标准	果园建设标准	0	4	0	5	9
	产地环境标准	0	1	0	1	2
	苗木管理标准	2	10	3	1	16
	老树管理标准	0	0	0	2	2
	栽培技术标准	0	2	3	0	5
	田间管理标准	11	6	3	2	22
	病虫害防治标准	10	5	3	0	18
生产加工标准	采收分选标准	0	2	0	3	5
	厂房建设标准	3	0	0	0	3
	设施设备标准	0	5	0	0	5
	陈皮加工标准	0	1	2	7	10
	鲜果加工标准	1	6	1	2	10
质量检测标准	质量检测标准	18	6	0	2	26
	产品认证标准	3	2	0	1	6
	包装储运标准	12	2	0	5	19
	品牌管理标准	4	2	0	2	8
	销售管理标准	9	14	0	3	26
销售流通标准	产品溯源标准	9	2	0	1	12
	场所管理标准	9	4	2	2	17
	营销策划标准	0	0	0	0	0
农文旅融合标准	服务要求标准	0	5	1	1	7
	人才支持标准	2	0	0	2	4
产业支持标准	金融支持标准	0	0	0	2	2
	农业技术支持标准	0	4	0	0	4
	信息化技术支持标准	0	0	0	1	1
	产业园区管理标准	1	0	0	1	2
	合计	134	86	19	49	288

# 第五部分

## 拟制定标准题录

序号	一级子体系	二级子体系	标准名称	标准级别	主要内容	必要性/意义
1	基础通用标准	术语和符号标识	浦北陈皮 术语	团体标准	规定浦北陈皮产业内需要界定的各名词术语，如大红柑、陈化、晾晒等核心术语的内涵与外延。	目前浦北陈皮产业内术语使用存在不统一、不规范的情况，不同企业、人员对同一概念的表述和理解可能存在差异，这会导致沟通障碍、信息传递不准确，影响产业的协同发展。制定《浦北陈皮 术语》，统一浦北陈皮产业相关术语，为产业内各方提供准确、清晰的交流语言，促进信息共享和协作，提高产业运行效率，为其他标准的制定和实施奠定基础。

2		编码和分类	浦北陈皮产业数据分类与编码规范	团体标准	<p>规定浦北陈皮产业链中的包括种植、加工、产品信息等数据的采集、存储、交换、分析及应用管理，以及各类数据的编码要求。</p>	<p>随着浦北陈皮产业的发展，产生的数据量日益增加，数据分类混乱、编码不统一会导致数据管理困难、无法有效整合和利用，难以实现产业的数字化、信息化管理。制定《浦北陈皮产业数据分类与编码规范》，规范产业数据的分类和编码，便于数据的收集、存储、处理和分析，为产业的大数据应用、精准决策提供支持，推动产业的智能化发展。</p>
---	--	-------	-----------------	------	---	---

3			浦北陈皮产品等级	团体标准	规定浦北陈皮产品分类、等级划分、规格要求、检验方法及标识等内容。	<p>浦北陈皮市场存在产品分类模糊、等级划分混乱的问题，同一批次产品因缺乏统一标准导致品质差异大，不仅影响消费者选购判断，还造成市场定价无序、以次充好等现象，制约产业规范化发展。随着产业规模扩大，亟需通过标准化分类与等级划分，明确产品质量边界，为生产、流通、销售各环节提供统一依据，既能保护消费者权益，也能引导企业提升品质，推动产业从“数量增长”向“质量提升”转型。</p>
---	--	--	----------	------	----------------------------------	---

4	种植采收标准	果园建设标准	大红柑低产园改造技术规程	团体标准	<p>规定针对低产种植园，制定土壤改良、品种更新、树体修剪等改造技术流程与标准，包括改造对象判定、改造技术措施、病虫害综合防治、改造后管理及效益评估等内容。</p>	<p>现今，浦北县内大红柑种植园分散、管理标准不统一，存在部分大红柑种植园产量低、效益差的问题，通过制定低产园改造技术规程，可指导种植户科学改造低产园，提高产量和品质。提高大红柑产量和质量，增加种植户收入，优化资源利用，促进浦北陈皮产业的可持续发展。</p>
---	--------	--------	--------------	------	--	---

5		产地环境标准	大红柑种植产地环境及种植园建设规范	团体标准	规定大红柑种植的土壤、气候、水质等产地环境指标，以及种植园规划设计、种植园建设及验收等内容。	产地环境和种植园建设直接影响大红柑的品质和产量，不规范的建设会导致种植条件不佳，影响产业基础。制定《大红柑种植产地环境及种植园建设规范》，规范大红柑种植的产地环境要求和种植园建设标准，保障大红柑的优质生产，为浦北陈皮提供高质量的原料。
6		老树管理标准	浦北陈皮用大红柑老树优株选育技术规程	团体标准	规定浦北陈皮用大红柑老树优株调查、选优指标、优株选择、优株扩繁、无性系测定、优株保存的操作指	浦北县拥有大量树龄超 20 年的大红柑老树，这些老树是陈皮品质的核心保障。制定选育技术规程有助于科学保护老树，防止因过度开发或管理不当导致资源损耗。老树果实所制陈皮在药用价值和口感上更具

				示，描述了优株选育过程信息的追溯方法等内容。	优势。通过规范优株选育，可筛选出高产、优质、抗病性强的植株，稳定陈皮品质，增强市场竞争力。标准化选育技术是实现陈皮产业规模化、规范化发展的基础。有助于整合产业链资源，提高生产效率，促进深加工产品研发，延长产业链条。能为老树资源的保护和利用提供科学依据，确保陈皮产业长期稳定发展，避免因资源枯竭或品质下降影响产业规模。
--	--	--	--	------------------------	--

7		田间管理标准	大红柑智慧种植园建设与管理规范	团体标准	规定大红柑智慧种植园在智慧设施建设、数据采集与管理、智能决策与应用、生产管理、质量追溯等方面的技术要求和措施。	当前，我国已经进入信息经济引领科技革命和产业变革的新时代，在信息技术的引领驱动下，物联网等新兴技术在农业生产场景的频率越来越高，农业生产逐步迈进向以数字化、网络化、智能化为特点的智慧农业时代。制定《大红柑智慧种植园建设与管理规范》，推动物联网、大数据等技术在种植环节的应用，规范智能设备部署、数据采集与智能决策流程，实现精准种植，降低人工成本，提升资源利用效率。
---	--	--------	-----------------	------	---	---

8		采收分选标准	大红柑鲜果质量分级	团体标准	规定大红柑鲜果的分级要求（如按果形、色泽、缺陷等）、检验方法、检验规则等内容。	鲜果质量缺乏统一分级导致市场定价混乱，加工企业原料筛选成本高。制定《大红柑鲜果质量分级》，建立基于果实大小、色泽、等指标的分级标准，为市场交易、加工原料筛选提供依据，促进优质优价，提升产业经济效益。
9			大红柑不同果期采摘技术规范	团体标准	规定大红柑人工采摘及相关作业，包括采摘时间、采摘前准备、采摘技术要求、采摘后处理以及安全注意事项等内容。	大红柑采摘不当以导致果实霉变、果皮损伤，影响陈皮加工合格率。标准化采摘可降低损耗率，提升原料利用率，减少经济损失。制定《大红柑不同果期采摘技术规范》，规范采摘时间、工具使用、操作流程等，减少果实机械损伤，

						保障鲜果品质，为后续加工（如陈皮陈化）奠定基础。
10			小青柑采收与商品化处理技术规程	团体标准	规定了小青柑采收、场地、清洗和分级、入库和出库、运输等方面的要求。	小青柑作为近年茶行业的“爆款”产品，市场发展迅猛，小青柑采收后的商品化处理是连接农田与车间的桥梁，其标准化程度直接关系到企业成本、效率和成品率，制定《小青柑采收与商品化处理技术规程》，有助于从源头夯实小青柑产业高质量发展基础，精准管控采收窗口和采后处理流程。

11	生产 加工	陈皮加 工标准	浦北陈皮风味 糕点加工技术 规程	团体标准	规定浦北陈皮风味 糕点加工制作的原 料要求、加工场所 与设施设备、加工 工艺、质量控制、 包装与储存等内 容。	陈皮风味糕点在原料上缺乏统一标 准，制定《浦北陈皮风味糕点加工 技术规程》，规范陈皮风味糕点的 配方、工艺、质量控制等，推动陈 皮深加工产品标准化，可提升产品 市场认可度，丰富产品线，拓展消 费场景。
12			大红柑鲜果果 肉处理及储运 规范	团体标准	规定大红柑去皮后 果肉的处理工艺及 运输过程中的保 鲜、卫生管理要求 等内容。	果肉处理不当易导致霉变，当前缺 乏专业储运标准，造成资源浪费。 规范后可延长果肉货架期，推动深 加工产业发展。制定《大红柑鲜果 果肉处理及储运规范》，规范大红 柑果肉的清洗、杀菌、包装及运输 条件，防止果肉变质，提升资源利

						用率，为果汁、果酱等深加工提供优质原料。
13			浦北陈皮陈化技术规范	团体标准	规定浦北陈皮陈化的环境条件（温度、湿度等）、陈化周期及管理技术要求。	陈化是陈皮品质形成的关键环节，当前陈化技术不规范导致产品品质差异大。标准化陈化可稳定产品质量，增强“浦北陈皮”品牌辨识度。制定《浦北陈皮陈化技术规范》，明确陈皮陈化的环境参数（温湿度、通风条件等）、时间周期及管理要求，保障陈皮香气、有效成分（如黄酮类化合物）的形成，提升产品药用与食用价值。

14			非物质文化遗产 浦北陈皮 制作技艺规程	团体标准	对非遗技艺浦北陈皮制作过程中的关键术语以及选果、剥皮、晾干、蒸晒到陈化等各环节的操作流程、技术参数和质量控制要点等工艺环节进行统一规范。	<p>一是保护传统技艺：通过标准化将传统制作技艺转化为可传承、可复制的技术规范，防止因传承人流失或经验失传导致技艺失传。二是提升产品质量：统一操作流程和质量标准，减少因个体差异导致的产品质量波动，提高整体品质稳定性。</p> <p>三是规范市场秩序：为市场监管提供依据，打击假冒伪劣产品，维护消费者权益和市场公平竞争环境。</p> <p>四是促进产业发展：标准化有助于吸引投资、扩大生产规模，推动浦北陈皮从传统手工业向现代产业转型。</p> <p>五是助力文化传承：将非物质</p>
----	--	--	---------------------------	------	--	---

					文化遗产与现代产业相结合，使传统技艺在市场中得以延续和发展，增强文化自信。浦北陈皮制作技艺规程标准的制定是保护非物质文化遗产、推动产业升级的重要举措，既承载着文化传承的使命，也为经济社会发展注入新动力。
15			浦北陈皮药膳制作指南	团体标准	规范制作环境、工具消毒、储存条件等，确保药膳符合食品安全标准。规定原料选择，明确浦北陈皮的品种、等级、产地要求，
					一是统一药膳制作标准，避免市场乱象，提升浦北陈皮药膳的整体品质和竞争力，推动产业规模化、规范化发展。二是将传统陈皮制作技艺与现代药膳理念结合，保护和传承浦北陈皮文化，使其成为地域特色名片。三是通过标准化生产，让

				以及搭配食材的品质标准，确保药膳原料的道地性和安全性。	消费者清晰了解药膳的原料、功效和安全性，增强消费信心。四是引导公众科学认识陈皮药膳的养生价值，满足人们对健康饮食的需求，推动大健康产业融合发展。综上，该标准的制定不仅是对浦北陈皮产业的赋能，更是对传统中医药文化的创新性传承，有助于提升浦北陈皮在全国乃至全球的影响力。
16			浦北陈皮饮料加工技术规程	团体标准	规定陈皮饮料的原料选用、制作工艺、卫生标准及成品质量要求。 陈皮饮料市场增长迅速，但缺乏统一标准，产品质量参差不齐。标准化加工可提升产业集中度，拓展年轻消费群体。制定《浦北陈皮饮料加工技术规程》，规范陈皮饮料的

						配方、杀菌、灌装等工艺，保障饮料安全性与口感稳定性，推动陈皮从传统食材向现代饮品转型。
17	销售流通标准	包装储运标准	浦北陈皮智慧仓储存技术规范	团体标准	规定智慧储存仓的基本要求、设施设备配置、数据管理、储存管理、服务要求、安全管理等内容。	传统储存仓管理效率低，无法满足大规模陈皮存储需求。智慧化管理可实时监控储存环境，保障陈皮品质，支撑电商与供应链快速响应。制定《浦北陈皮智慧仓储技术规范》规范智能仓储设备部署、温湿度监控、库存管理等，实现陈皮储存数字化、自动化，降低损耗率，提升物流效率。

18			浦北陈皮产品 包装规范	团体标准	规定浦北陈皮产品包装的基本要求、包装材料、包装设计、标识标注、包装操作流程、储存与运输包装要求等内容。	当前浦北陈皮市场包装存在参差不齐、陈化年份标识不统一等问题，规范包装各方面内容，明确标识标注要求能让消费者更好地了解产品信息，增强消费信心。规范包装操作流程和储存运输要求，有利于提高产业标准化程度，促进产业规模化发展，推动浦北陈皮产业提质升级，进一步提升其市场竞争力，助力乡村振兴。
----	--	--	----------------	------	---	---

19			浦北陈皮物流配送服务规范	团体标准	规定浦北陈皮物流配送服务的基本要求、服务流程、服务质量要求、异常情况处理等内容。	<p>目前，浦北陈皮产业发展迅速，种植与加工规模不断扩大，物流配送需求激增，陈皮作为药食同源产品，其风味、药效与干燥度、储存环境密切相关，且陈皮质地较脆，运输中的挤压、碰撞可能导致破碎，影响商品品相和销售价值，陈皮的特性对物流运输环节提出了很高的要求。制定《浦北陈皮物流配送服务规范》，明确各环节要求，保证配送时效性与稳定性，有助于增强消费者满意度与品牌忠诚度。</p>
----	--	--	--------------	------	--	---

20			浦北陈皮公共 仓建设与管理 规范	团体标准	规定浦北陈皮公共 仓的建设要求、设 施设备配置、运营 管理、质量控制、 安全管理等内容， 明确公共仓储设施 的建设标准、功能 分区及运营管理要 求。	中小微企业自建仓储成本高，公共 仓可整合资源，解决“仓储难”问 题，同时便于政府监管与产业协 同。制定《浦北陈皮公共仓建设 与管理规范》，规范公共仓储设施 的选址、功能分区、服务标准等， 为中小陈皮企业提供共享仓储资源， 降低仓储成本，提升产业集聚效 应。
----	--	--	------------------------	------	--	--

21		品牌管理标准	浦北陈皮品牌建设指南	团体标准	规定浦北陈皮企业开展企业品牌或产品品牌的定位、形象设计、品牌传播及品牌维护等品牌打造工作的要求	浦北陈皮缺乏统一品牌规划，企业品牌意识薄弱，导致市场溢价能力不足。指南可引导企业协同打造区域品牌，突破低价竞争困境。制定《浦北陈皮品牌建设指南》，系统指导企业开展企业或产品品牌定位打造、形象设计、传播策略等，提升“浦北陈皮”区域品牌影响力，增强市场竞争力，实现从原料输出向品牌输出转型。
----	--	--------	------------	------	---	---

22			浦北陈皮区域公用品牌使用与管理规范	团体标准	规定浦北陈皮品牌区域公用品牌的使用范围、方式及授权管理要求	区域公用品牌乱用会削弱品牌辨识度，规范使用可强化“浦北陈皮”品牌认知，防止假冒伪劣产品冲击市场。制定《浦北陈皮区域公用品牌使用与管理规范》，规范浦北陈皮产业区域公用品牌的使用范围、授权流程及保护措施，防止区域公用品牌滥用，维护品牌形象统一性。
23		销售管理标准	浦北陈皮门店销售服务规范	团体标准	规定线下销售过程中的服务标准，包括咨询、售后、投诉处理等环节	销售服务缺乏标准导致消费者信任度不足，规范后可优化终端体验，助力品牌口碑建设。制定《浦北陈皮门店销售服务规范》，规范销售环节的服务流程、售后保障、客户

						投诉处理等，提升消费体验，增强客户粘性，促进重复购买。
24			浦北陈皮电商运营及服务规范	团体标准	规定电商平台运营的店铺管理、商品展示、直播讲解、交易流程、物流售后等规范。	传统线下销售模式受限，电商渠道缺乏标准化运营导致客诉率高。规范电商服务可提升线上渗透率，扩大市场覆盖范围。制定《浦北陈皮电商运营及服务规范》，规范电商平台搭建、产品展示、线上客服、物流售后等环节，提升线上销售效率，拓展电商渠道，适应消费数字化趋势。

25			浦北陈皮售后 存放规范	团体标准	规定浦北陈皮售后存放的环境条件，如温度、湿度控制范围以及存放过程的管理及方法等。	<p>一是陈皮的品质与存放条件密切相关。规范存放标准可避免因环境因素（如湿度、温度、光照）导致的陈皮变质、发霉或香气散失，确保产品在不同阶段保持稳定的品质和药用价值。二是标准化存放流程有助于建立统一的行业规范，增强消费者对浦北陈皮品牌的信任度，提高产品在市场上的认可度和竞争力，尤其在高端收藏市场中，规范存放是保障陈皮增值的重要环节。三是合理的存放规范可延长陈皮的保存期限，减少损耗，提高资源利用率。同时，规范化的管理有利于推动陈皮产业向规模化、专业化方</p>
----	--	--	----------------	------	--	---

						向发展，带动上下游产业链协同发展。标准制定对于保障产品质量、提升产业竞争力、传承文化价值等方面具有重要意义，是推动浦北陈皮产业可持续发展的关键举措。
26		产品溯源标准	浦北陈皮溯源信息管理及系统建设规范	团体标准	规定浦北产品产业溯源信息采集、存储、查询及系统建设要求。	当前产业链信息割裂，消费者对陈皮品质缺乏信任。全产业链溯源可破解“信息不对称”，支撑高端市场开发。制定《浦北陈皮溯源信息管理及系统建设规范》，建立从种植到销售的全链条溯源体系，规范溯源信息采集、存储、查询流程，实现产品“来源可查、去向可追”，保障质量安全，增强消费信任。

27	农文旅融合标准	场所管理标准	浦北陈皮文化研学基地建设规范	团体标准	规定研学基地的设施配置、课程设置、师资要求及安全管理规范。	文化研学基地建设无序，缺乏教育功能。标准化基地可提升陈皮文化传播效果，吸引游客与学生群体，带动文旅消费。制定《浦北陈皮文化研学基地建设规范》，规范研学基地的展陈设计、体验项目、教育课程等，推动陈皮文化与教育融合，传承传统工艺，拓展产业文化价值。
----	---------	--------	----------------	------	-------------------------------	--

28		服务要求标准	浦北陈皮主题康养基地建设及服务规范	团体标准	规定陈皮康养服务基地的选址、场所配置及服务规范等内容。	<p>浦北是世界长寿之乡、中国长寿之乡，近年来，浦北县依托丰富的旅游资源，打“山水浦北·常来长寿”旅游文化品牌，并出台了《广西浦北·国际康养胜地发展总体规划（2018-2035）》，计划培育国际康养产业。当前浦北陈皮康养业态存在服务零散、体验单一等问题，规范明确基地的康养基地功能布局、设施配置等标准，可避免建设同质化，确保与国际康养产业规划同频共振。</p>
----	--	--------	-------------------	------	-----------------------------	--

29	产业支持标准	人才支持标准	浦北陈皮产业技术人员培训及评价指南	团体标准	规定产业技术人员的培训内容、课程体系及职业技能评价标准等要求。	当前产业技术人员匮乏，培训体系缺失导致技术普及率低。指南可规范人员培养路径，为产业升级提供人力保障。制定《浦北陈皮产业技术人员培训及评价指南》，建立产业技术人员的培训课程体系、技能评价标准，提升从业人员专业水平，解决技术人员短缺问题，支撑产业创新发展。
30			浦北陈皮产业直播电商人员培训指南	团体标准	明确直播电商人员的培训目标、课程设置及实操技能要求。	直播电商人员缺口大，非专业操作导致流量转化低效。专业化培训可提升直播带货效果，推动陈皮产品线上营销突破。制定《浦北陈皮产业直播电商人员培训指南》，针对

						性培养陈皮直播带货、短视频制作、粉丝运营等专业人员，适应新媒体营销需求，提升线上销售转化率。
31		金融支持标准	浦北陈皮供应链金融服务规范	团体标准	规定供应链金融在陈皮产业中的应用模式、服务流程及风险控制要求。	中小企业缺乏抵押物，传统融资渠道受限。规范供应链金融可依托核心企业信用，降低融资门槛，保障产业资金链稳定。制定《浦北陈皮供应链金融服务规范》，规范供应链金融的授信评估、融资流程、风险控制等，缓解中小陈皮企业融资难问题，促进产业链资金流通，增强产业抗风险能力。

32			浦北陈皮金融属性评估方法	团体标准	规定陈皮产品金融属性评估指标体系评估方法及流程。	陈皮金融属性不明确限制了金融工具应用。标准化评估可激活陈皮资产价值，助力产业与金融深度融合。制定《浦北陈皮金融属性评估方法》，建立陈皮作为金融标的物的价值评估体系，包括陈化年限、品质指标、市场行情等评估维度，为金融机构提供估值依据，推动陈皮金融产品创新。
33		信息化技术支持标准	浦北陈皮产业公共服务平台建设要求	团体标准	规定公共服务平台的功能定位、硬件设施、服务内容及运营管理要求。	企业获取公共服务成本高，平台可整合政府、科研、金融等资源，提升产业服务效率，助力中小企业发展。制定《浦北陈皮产业公共服务平台建设要求》，规范平台的功能

						模块（政策发布、技术咨询、市场交易等）、服务流程及数据共享机制，为企业提供一站式公共服务，降低运营成本。
34		产业园区管理标准	浦北陈皮产业园区建设与运营规范	团体标准	规定产业园区的规划布局、基础设施建设、企业入驻标准及运营管理流程。	园区建设同质化、运营效率低，标准化可引导园区差异化发展，形成“研发-加工-销售”一体化产业生态。制定《浦北陈皮产业园区建设与运营规范》，规范园区规划、基础设施、产业配套及运营管理标准，促进产业集聚、资源共享，提升园区整体效益与竞争力。