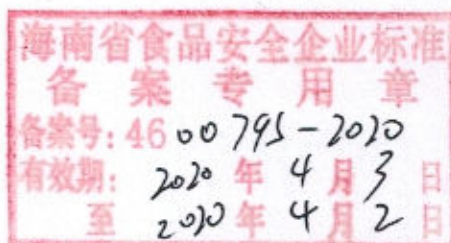


# Q/JH

## 海南省食品安全企业标准

Q/JH 0006S—2020  
代替 Q/JH 0006S—2017

### 兰贵人茶



2020-03-01 发布

2020-03-30 实施

海口金皇保健食品有限公司

发布

## 前 言

本标准代替Q/JH 0006S—2017《兰贵人茶》。

本标准与Q/JH 0006S—2017相比，主要变化如下：

——删除了稀土限量要求。

本标准由海口金皇保健食品有限公司提出。

本标准由海口金皇保健食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张彬宏、张宁。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/JH 6—2000、Q/JH 6—2007、Q/JH 0006S—2010、Q/JH 0006S—2014、Q/JH 0006S—2017。

# 兰贵人茶

## 1 范围

本标准规定了兰贵人茶的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以乌龙茶为主要原料，添加甘草等辅料，经选料、拼配、加工等生产工艺制成的兰贵人茶的生产控制、检验和贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- 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/T 8302 茶 取样
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的要求。

3.1.2 甘草：应符合 GB/T 19618 的要求。

### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	条索粗而壮实、较匀称	取适量试样置于50ml烧杯中,在自然光下观察形态、色泽和杂质,用开水冲泡后,观察汤色,用温开水漱口,嗅其气味,品其滋味
色 泽	乌里透青,有光泽	
内 质	香气纯正	
汤 色	红褐色	
滋 味	甘甜	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
粗纤维, g/100g	≤ 16.0	GB/T 8310
水浸出物, g/100g	≤ 25.0	GB/T 8305
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.103
氯氟菊酯, mg/kg	≤ 20.0	GB/T 5009.110
溴氟菊酯, mg/kg	≤ 10.0	GB/T 5009.110
顺式氰戊菊酯, mg/kg	≤ 2.0	GB/T 5009.110
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.20
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

### 3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应该符合GB 14881的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

### 5.2 抽样

按GB/T 8302执行。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂时，必须经过厂质检部门检验合格方可出厂，检验项目为：感官要求、水分、总灰分、净含量等。

### 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求，判定该批产品合格。如检验结果有一项或一项以上不符合本标准的要求，允许对不合格项目在留样或同批产品中按GB/T 8302加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

内包装材料应符合GB/T 1070规定，包装形式可按客户和市场要求进行。运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。

---