

ICS 67.140.10

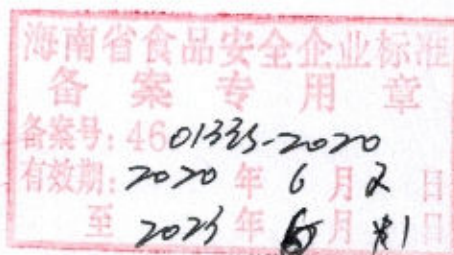
X 55

# Q/WNJM

## 海南省食品安全企业标准

Q/WNJM 0006S—2020

### 鹧鸪压制茶



2020-06-01 发布

2020-06-10 实施

万宁兴隆聚茗生态茶厂 发布

## 前 言

本标准由万宁兴隆聚茗生态茶厂提出。  
本标准由万宁兴隆聚茗生态茶厂起草。  
本标准主要起草人：黄东海、蔡丹志。  
本标准首次发布。

# 鹧鸪压制茶

## 1 范围

本标准规定了鹧鸪压制茶的技术要求、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。

本标准适用于以海南鹧鸪茶鲜叶为原料，经摊凉、晒干或杀青、揉捻、经熟成加工、压制定型、烘干等生产工艺制成的鹧鸪压制茶的生产控制、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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 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/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 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DBS46/001 食品安全地方标准 鹧鸪茶
- 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》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

海南鹧鸪茶鲜叶应符合 DBS46/001 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
外 形	砖状、团状、饼状	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察外观和杂质。另取样品3g置于干净的500mL玻璃容器中，用开水冲泡3min后品尝其滋味，看其汤色
汤 色	浅黄绿明亮	
内 质	香气纯正	
气味与滋味	香醇、甘甜，鲜嫩尚持久	
其它要求	应不得含有肉眼可见的异物，不得有虫蛀、发霉，无劣变	

### 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	≤ 11.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.15
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.20
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.103
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 20.0	GB/T 5009.110
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 10.0	GB/T 5009.110
氰戊菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
注：其他农药残留量应符合 GB 2763 的规定。		

### 3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070 规定的方法进行测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合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进行。

## 5.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、灰分和标签等。

## 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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- 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

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。除微生物指标外，所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 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的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

产品内包装用原纸应符合GB 4806.8的要求，塑料袋应符合GB 4806.7的要求，运输用外包装纸箱应符合GB/T 6543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质量的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应储存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；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

在良好的贮藏条件下长期贮存，保质期按标签执行。