

ICS 67.140.10

X 55

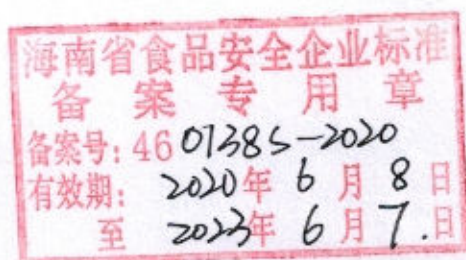
Q/HTFS

海南省食品安全企业标准

Q/HTFS 0008S—2020

代替 Q/HTFS 0008S—2017

调味袋泡茶



2020-06-01 发布

2020-06-05 实施

海南台富食品有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/HTFS 0008S—2017《调味袋泡茶》。

本标准与Q/HTFS 0008S—2017相比，主要修改如下：

——污染物限量按GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修订。

本标准由海南台富食品有限公司提出。

本标准由海南台富食品有限公司起草。

本标准主要起草人：柳娅娜、王志坚。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HTFS 8—2008、Q/HTFS 0008S—2011、Q/HTFS 0008S—2014、Q/HTFS 0008S—2017。

调味袋泡茶

1 范围

本标准规定了调味袋泡茶产品分类、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。

本标准适用于以红茶或绿茶为原料，添加食用香精后加工而成的调味袋泡茶的生产控制、检验和贮存等环节。

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 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- 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 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- 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
- GB/T 24690 袋泡茶
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- 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
- NY/T 780 红茶
- 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 产品分类

产品根据原茶和添加剂香精香料不同分为：茉香绿茶袋泡茶、麦香红茶袋泡茶、咖啡味红茶袋泡茶、特调红茶袋泡茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的要求。
 4.1.2 红茶：应符合 NY/T 780 的要求。
 4.1.3 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
 4.1.4 滤袋材料和辅助材料要求：应符合 GB/T 24690 的要求。

4.2 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	碎末状或颗粒状	GB/T 23776
色 泽	应符合该品种茶叶特有的色泽	
内 质	应符合该品种茶叶有的内质	
汤 色	应符合该品种茶叶特有的汤色	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
氰戊菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.103
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.20

4.4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070中规定的方法测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

按GB/T 8302执行。

6.3 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官品质、水分、净含量等。

6.4 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。

6.5 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。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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 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。

7.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

7.3 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，严禁与有害、有异味、易污染品混装、混运。

7.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

8 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为18个月。