

ICS 140.10

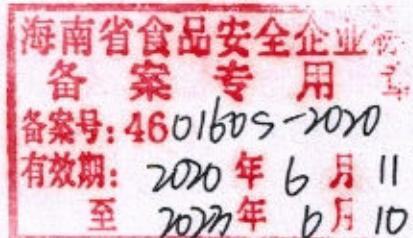
X55

Q/HT

海南省食品安全企业标准

Q/HT 0001S—2020

白木香叶（沉香叶）茶



2020-05-06 发布

2020-06-18 实施

昌江浩泰茶叶有限公司

发布

前 言

本标准由昌江浩泰茶叶有限公司提出。
本标准由昌江浩泰茶叶有限公司起草。
本标准主要起草人：刘子坚、刘雪锋。
本标准为首次发布。

白木香叶(沉香叶)茶

1 范围

本标准规定了白木香叶(沉香叶)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。

本标准适用于以人工种植的瑞香科沉香属植物白木香 (*Aquilaria sinensis*(Lour.)Sprengel) 另名沉香的叶片, 经萎凋、杀青、揉捻、发酵、烘干、分筛、包装等生产工艺制成的白木香叶(沉香叶)茶的生产控制、检验、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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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、氯戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23204 茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 白木香叶：应新鲜、无腐烂变质、无病虫害。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 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
色 泽	具有本品固有的色泽	
状 态	具有本品固有的组织状态和品质特征，无霉变、无劣变、无虫蛀，无正常视力可见的外来异物	
滋 味与气 味	具有本品固有的香气和滋味，无异味	
汤 色	具有本品固有的汤色	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态，闻其气味。取适量样品于白色瓷质评茶杯中，加入沸水，加盖冲泡 5 min 后滤出茶汤，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味，在自然光下观察汤色。

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
灰分，g/100g	≤ 13.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
溴氰菊酯，mg/kg	≤ 10.0	GB/T 5009.110
敌百虫，mg/kg	≤ 2.0	NY/T 761
除虫脲，mg/kg	≤ 20.0	GB/T 5009.147
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	≤ 0.1	GB/T 23204
内吸磷，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 23204
氯唑磷，mg/kg	≤ 0.01	GB/T 23204
杀螟硫磷，mg/kg	≤ 0.5	NY/T 761
乙酰甲胺磷，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.103

注：其他农药残留应符合 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 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

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

按每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 1kg，抽样数量的 1/2 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

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、水分和标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，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) 食品安全监管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。所检项目检验结果出现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、运输与贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 的规定。同时应标注冲泡饮用，建议每日冲泡用量≤3g，孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用。外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品包装材料应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.8 的要求。运输包装采用纸箱应符合 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品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异味污染；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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 18 个月。