

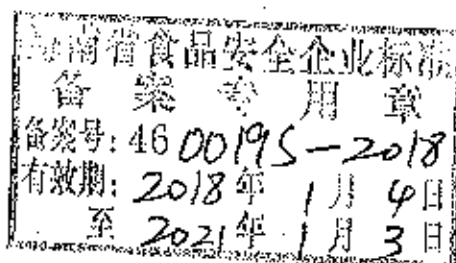
ICS 67.140.10
X55

Q/BX

海南省食品安全企业标准

Q/BX 0014S—2017

诺丽红葱茶



2017-12-10 发布

2017-12-30 实施

海南柏秀生物科技有限公司

发布

前 言

本标准由海南柏秀生物科技有限公司提出。
本标准由海南柏秀生物科技有限公司起草。
本标准主要起草人：侯李群、杨丽。
本标准为首次发布。

诺丽红葱茶

1 范围

本标准规定了诺丽红葱茶的产品分类、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。

本标准适用于以诺丽果、红葱、枸杞为原料，经清洗、干燥、粉碎、过筛、塑型、包装等工艺制成的采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的诺丽红葱茶的生产控制、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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- 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 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 14563 粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定的气相色谱法
- QB/T 1458 非热封型茶叶滤纸
- QB/T 2595 热封型茶叶滤纸
- SB/T 10157 茶叶感官审评方法
- 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》
- 《中华人民共和国药典》（2015年版 一部）

3 产品分类

3.1 诺丽红葱茶（袋装）

以诺丽果、红葱、枸杞为原料，经清洗、干燥、粉碎、过筛、包装制成。

3.2 诺丽红葱袋泡茶

以诺丽果、红葱、枸杞为原料，经清洗、干燥、粉碎、过筛、包装制成。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 诺丽 (*Noni*) 果：应成熟，无虫蛀，无腐烂，无异味，无霉变，其食品污染物和农药残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

4.1.2 红葱：应成熟，无虫蛀，无腐烂，无霉变，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.3 枸杞：应符合《中华人民共和国药典》（2015年版 一部）的规定。

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
	诺丽红葱茶（袋装）	诺丽红葱代泡茶	
性 状	粉末状或不规则状	粉末状	按GB/T 14437和SB/T 10157规定的方法进行检测。
色 泽	红棕色至红褐色		
汤 色	红棕色至红褐色		
滋味与气味	带特异香味，无异味，无异味		
杂 质	无正常视力可见的外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

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	≤ 5.0	GB 5009.12
氧氟菊酯, mg/kg	≤ 20	GB/T 5009.146
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 5.0	GB/T 5009.146
六六六 (HCH), mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕 (DDT), mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕 (DDT), 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 5009.146

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法	
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.103
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5	GB/T 14553

4.4 净含量

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

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

以同一批原料、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

每批产品按包装盒件数的1%抽样,不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2Kg,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。

6.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证书方可出厂。出厂检验项目有:感官、水分、净含量和标签等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,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。

- 产品正式投入生产时;
- 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;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- 长期停产3个月以上,恢复生产时;
- 食品安全监管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和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求；运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

包装材料和容器应干燥、清洁、无毒、无害、无异味，不影响茶叶的品质，符合GB 4806.1的要求；包装规格为5克/袋，或按客户需求包装。

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，严禁与有毒、有害、有异味、易污染品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；严禁与有毒、有害、有异味、易污染品、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。
