

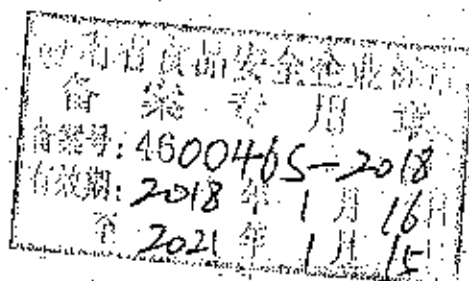
Q/HNXX

海南省食品安全企业标准

Q/HNXX 0002S—2018

代替 Q/HNXX 0002S—2015

玉兰花茶



2018-01-01 发布

2018-01-20 实施

海南兴科热带作物工程技术有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/HNXK 0002S—2015《玉兰花茶》。

本标准与Q/HNXK 0002S—2015相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的检验方法。

本标准由海南兴科热带作物工程技术有限公司提出。

本标准起草单位：中国热带农业科学院香料饮料研究所、海南兴科热带作物工程技术有限公司。

本标准主要起草人：胡美杰、宗迎、邓菊、许哲浩、邓佳宇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNXK 0002S—2015。

玉兰花茶

1 范围

本标准规定了玉兰花茶的产品分类、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。

本标准适用于以绿茶为原料，添加白兰鲜花窈制而成的玉兰花茶的生产控制、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 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 植物性食品中氟氯菊酯、氰戊菊酯和溴氯菊酯残留量的测定

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/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 14456.1 绿茶 第一部分 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

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 456 茉莉花茶

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〔2005〕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〔2009〕第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

按产品质量分类可分为特级和一级。

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 白兰鲜花

学名为(*Michelia alba* DC.)，品质正常、无劣变、无异味，卫生质量要求同茶叶，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。

4.2 基本要求

品质应正常，无劣变，无异味，不含其它非茶类夹杂物（玉兰花干除外）。

4.3 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	外形	色泽	香气	净度	整碎	汤色	滋味	叶底	检验方法
特级	条索紧结	尚绿润	清香高爽，具有玉兰茶特有的香味	洁净	匀整	黄绿明亮	浓醇，鲜爽回甘	嫩匀，黄绿明亮	GB/T 23776
一级	条索尚紧结	尚绿润	清香高爽，具有玉兰茶特有的香味	较洁净	较匀整	黄绿尚亮	浓醇，尚鲜爽回甘	嫩匀，黄绿尚明亮	

4.4 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
	特级	一级	
水分, g/100g	≤ 8.5	9.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 5.5	6.5	GB 5009.4
粗纤维, g/100g	≤ 15.0	17.0	GB/T 8310
水浸出物, g/100g	≥ 35.0	32.0	GB/T 8305
粉末(80目筛余物), g/100g	≤ 1.5	2.0	GB/T 8311
非茶非花类物质, g/100g	≤ 0.1	0.2	NY/T 456

项 目	指 标		检验方法
	特 级	一 级	
含花, g/100g	≤ 1.5	1.0	物理分离且称重
铅(以Pb计), mg/kg	≤	4.5	GB 5009.12
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
氯氟菊酯, mg/kg	≤	20.0	GB/T 5009.110
溴氰菊酯, mg/kg	≤	10.0	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。

4.5 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。

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后方可出厂。出厂检验项目为: 感官品质、水分、总灰分、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距时;
- 长期停产6个月以上, 恢复生产时;
- 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。所检项目检验结果出现不符合本标准的要求时,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。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

包装材料用清洁、无异味及不影响茶叶品质材料制成,并符合GB/T 1070的规定。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防霉、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。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内;仓库周围应无臭气污染;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贮存。

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。