

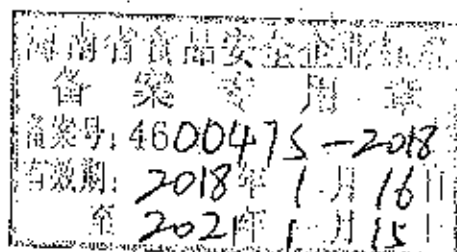
Q/HNXK

海南省食品安全企业标准

Q/HNXK 0001S—2018

代替 Q/HNXK 0001S—2015

香草兰茶



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/HNXX 0001S—2015《香草兰茶》。

本标准与Q/HNXX 0001S—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：初众、宗迎、胡美杰、许哲浩、王海茹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNXX 0001S—2015。

香草兰茶

1 范围

本标准规定了香草兰茶的产品分类、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。

本标准适用于以茶叶（红茶、绿茶）或代用茶（苦丁茶（冬青科）、鹧鸪茶）与香草兰豆荚（即香荚兰）等为原料，经调配、干燥、管制、包装等工艺制成的香草兰茶系列产品的生产控制、检验、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/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- 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
- GB/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 864 苦丁茶
- 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

3.1 按产品原料分类

可分为：香草兰绿茶、香草兰红茶、香草兰米香茶、香草兰苦丁茶（条形）、香草兰鹧鸪茶、香草兰纯苦丁茶和香草兰苦丁茶（袋泡茶）。

3.2 按产品质量分类

可分为：特级和一级。特级条索紧结，色泽尚绿润，匀整。一级条索尚紧结，色泽黄绿稍润，较匀整。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的要求。

4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的要求。

4.1.3 苦丁茶：应符合 NY/T 864 的要求。

4.1.4 其它茶叶：鹧鸪茶 (*Mallotus ob longifolius* (Miq) Muell-Arg)，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。

4.1.5 香草兰豆（即香荚兰）：采用香气纯正，香兰素含量 $\geq 1.5\%$ ，外观光洁润泽，呈咖啡色，无霉变的香草兰豆荚作为原料。

4.2 基本要求

茶叶原料品质必须正常，无劣变，无异味，不得含有其它非茶类或非产品配料的夹杂物。

4.3 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
	特 级	一 级	
外 形	具有原料茶的外形或碎粒状	具有原料茶的外形或碎粒状	GB/T 23776
香 气	枳香高爽，具有该品种所特有的香味	枳香高爽，具有该品种所特有的香味	
汤 色	黄绿明亮	黄绿尚亮	
滋 味	浓醇，鲜爽回甘	浓醇，尚鲜爽回甘	
叶 底	嫩匀，黄绿明亮	较嫩匀，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	≤ 8.0	8.5	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
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
氯氰菊酯, 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。

- 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。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。

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。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内;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。

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。