

ICS 67.230
X 80

Q/WK

海南省食品安全企业标准

Q/WK 0003S—2018

含茶制品

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460171S-2018
有效期: 2018年4月12日
至 2020年4月11日

2018-03-1 发布

2018-03-31 实施

海南万客食品有限公司

发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。
本标准由海南万客食品有限公司提出。
本标准由海南万客食品有限公司起草。
本标准主要起草人：陈香转、莫丽娟。
本标准首次发布。

含茶制品

1 范围

本标准规定了含茶制品的术语和定义、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、乌龙茶、茉莉花茶、普洱茶、白茶）为原料，添加或不添加可用于食品的植物花及花苗、芽叶、果（实）根茎、白砂糖、冰糖、食用香精，经挑选、干燥混合或不混合、内包封口工艺制成，采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的含茶制品的生产控制、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/T 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合

GB/T 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 113876 鲜枇杷果

GB/T 14553 粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定的气相色谱法

- GB/T 14456.1 绿茶 第一部分：基本要求
 GB/T 14456.2 大叶种绿茶
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 16325 干果食品卫生标准
 GB/T 18672 枸杞
 GB/T 22111 地理标准产品 普洱茶
 GB/T 22291 白茶
 GB/T 22292 茉莉花茶
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 29370 柠檬
 GB/T 30357.1 乌龙茶 第一部分：基本要求
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 31735 龙眼
 GB/T 32736 干薄荷
 GB/T 1091 代用茶
 NY/T 492 芒果
 NY/T 891 绿色食品 大麦及大麦粉
 NY/T 1072 加工用苹果
 NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
 SR/T 10090 鲜桃
 SB/T 10092 山楂
 QB/T 1173 单晶体冰糖
 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》
 国家卫生部公告 2004年第17号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》
 国家卫生部公告 2010年第3号《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品》
 国家卫生部公告 2014年第20号《关于批准番荔枝籽油等9种新食品原料的》
 《中华人民共和国药典》（2015版 一部）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 术语和定义

3.1.1 食用花卉

种植栽培，新鲜，经挑选或预冷、冷冻和包装的可作为食品原料或食用的花卉。

3.1.2 含茶制品

选用茶叶以及茶叶以外的可用于食品的植物及花瓣、芽叶、果（实）、根茎为原料加工制作，经挑选、干燥、混合或不混合、内包装封口加工而成的，采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的含

用茶制品。

4 产品分类

根据原辅料不同，产品分类为芽叶类含茶制品、花类含茶制品、果（实）类（含根茎）含茶制品、混合类含茶制品。

4.1 芽叶类含茶制品有薄荷、荷叶、枇杷叶等。

4.2 花类含茶制品有菊花、茉莉花、重瓣玫瑰花、桂花、金银花、桃花、玫瑰茄、金雀花、代代花、槐花、白枇杷花、桔梗等。

4.3 果（实）类（含根茎）含茶制品有大麦、姜、山楂、枸杞、柠檬、苹果、桂圆、桃、枇杷、芒果、葡萄干、蜜桃干、荔枝干、柿子干、芒果干、草莓干、酸梅（乌梅）干、甘草、胖大海、决明子、莲子、玉竹等。

4.4 混合类含茶制品为上述产品按一定比例混合而成。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 薄荷：应符合 GB/T 32736 的规定。

5.1.2 枇杷叶应符合国家卫生部关于批准番茄籽油等 9 种食品原料的公告（2017 年第 20 号规定）。

5.1.3 菊花、茉莉花、桂花、金银花、桃花、金雀花、代代花、槐花应符合 NY/T 1506 的规定。

5.1.4 重瓣玫瑰花应符合 NY/T 1506 及国家卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。

5.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.6 白枇杷花应选用新鲜、无霉变、无腐烂、无病虫害，还应符合 GB 2762、GB 2763 及国家卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。

5.1.7 大麦应符合 NY/T 891 的规定。

5.1.8 姜应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.9 山楂应符合 SB/T 10092 的规定。

5.1.10 枸杞应符合 GB/T 18872 的规定。

5.1.11 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

5.1.12 苹果应符合 NY/T 1072 的规定，还应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.13 桂圆应符合 GB/T 31735 的规定，还应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.14 桃应符合 SB/T 10090 的规定，还应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 5.1.15 枇杷应符合 GB/T 13887 的规定。
- 5.1.16 芒果应符合 NY/T 492 的规定，还应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.17 葡萄干、柿干、荔枝干、柿子干、芒果干、草莓干、酸梅（乌梅）干应符合 GB 16325 的规定。
- 5.1.18 甘草、胖大海、决明子、桔梗、莲子、荷叶、玉竹应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 5.1.19 红茶应符合 GB/T 13738.1 和 GB/T 13738.2 的规定。
- 5.1.20 绿茶应符合 GB/T 14456.1 和 GB/T 14456.2 的规定。
- 5.1.21 乌龙茶应符合 GB 30357.1 的规定。
- 5.1.22 普洱茶应符合 GB/T 22111 的规定。
- 5.1.23 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 5.1.24 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 5.1.25 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 5.1.26 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 5.1.27 冰糖应符合 GB/T 1173 的规定。
- 5.2 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	具有相应产品固有的色泽	取适量被测样品置于洁净的白色磁盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签说明冲泡后，立即嗅其香气，辨其滋味
性 状	具有相应产品固有的性状，无劣变，无霉变	
汤 色	具有相应产品固有的汤色	
滋味与气味	具有相应产品固有的香气和滋味，无异味、无劣变，冲泡后具有相应品种的滋味和香气	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 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	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
铅(以pb计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.6	GB 5009.11

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
氟氯菊酯, 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	≤ 0.2	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
乙氧甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.103
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 14563
其他污染物限量	应符合GB 2762对茶叶及相应类食品的规定	
农药最大残留限量	应符合GB 2763对茶叶及相应类食品的规定	

5.4 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。

6 食品添加剂

6.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 144881的要求。

8 检验规则

8.1 组批

在成品入库时,在原料及生产条件基本相等的条件下,同一生产线、同一品种、同一班次、同一生产日期的产品为一批。

8.2 抽样

根据产品规格,同一批产品中随机抽取总样品量不少于2kg样品。样品分成两份,一份检验,一份留样备查。

8.3 出厂检验

每批产品出厂时,均应由公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂,出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、标签。

8.4 形式检验

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异时；
- d) 长期停产3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

8.5 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。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目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。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和和国家质量监督检验检疫总局令第102号（2007）《食品标识管理规定》以及国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，还应标注白枇杷花食用量 $\leq 1.2\text{g}/\text{日}$ ，枇杷叶食用量 $\leq 10\text{g}/\text{天}$ 。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

包装材料应清洁、无毒、无异味、不影响产品品质，复合铝箔袋包装材料应符合 GB 16332、GB/T 10004、GB 9683、GB 9688 的要求，外包装用纸箱包装，包装材料应符合 GB/T 6543 要求。也可根据需要进行其他形式包装，包装材料都应符合相应卫生标准要求。

9.3 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。

9.4 贮存

产品常温保存，应储存于通风、干燥的仓库内；仓库周围应无异气污染；箱体堆放距墙，离地10cm以上，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。

10 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。

附录 A
(规范性附录)
含茶制品感官要求检验方法

A.1 原理

通过检验人员正常的视觉、嗅觉、味觉和触觉感受，对产品的外观、汤色、香气和滋味特性进行评定。

A.2 检验条件

A.2.1 检验室

A.2.1.1 光线明亮柔和，采用来自北面的自然光或人工光源。地板和墙壁不反光，色泽浅淡。

A.2.1.2 室温保持20℃左右。

A.2.1.3 室内清洁、干燥、空气新鲜流通、无异味干扰。

A.2.1.4 室内安静，无噪声干扰。

A.2.1.5 干、湿评中台高度适合感官检验要求，台面不反光。

A.2.2 器具与用水

A.2.2.1 评茶杯：白色瓷质，色泽一致，高65mm，外径66mm，内径62mm，容量150ml，带盖，盖上一小孔，在杯柄相对的杯口上缘有一呈锯齿形小缺口。

A.2.2.2 评茶碗：白色瓷质，色泽一致。高55mm，外径55mm，上口外径95mm，内径62mm，容量150ml。

A.2.2.3 样品盘：白色瓷质或木质，色泽一致，无异味。

A.2.2.4 其他器具：吐茶桶、计时器、电水壶、茶匙。

A.2.2.5 称量器具：感量0.1g天平。

A.2.2.6 评茶用水：符合GB 5749的规定，清洁无味，PH6.5-8.5，宜用纯净水。

A.3 检验内容

A.3.1 按外观、汤色、香气、滋味、杂质5项感官指标进行。

A.3.1.1 外观检验：是否具有该类产品应有的特色、固有的色泽。同一产品大小是否均匀，有无劣变。

A.3.1.2 汤色检验：汤色色泽、深浅、明暗及清浊度等。

A.3.1.3 香气检验：香气的类型、纯异、高低、持久性和新陈等。

A.3.1.4 滋味检验：茶汤浓度、纯异、适口性等。

A.3.1.5 杂质检验：清洁，有无泥土、石子或金属等异物。

A.4 检验步骤

A.4.1 外观和杂质检验：用分样器或四分法从待检样品中分取代表性100g-250g，置于样品盘中，将样品盘运转数次，使供试样品按粗细，大小顺序分层后，审评色泽、洁净、均匀性和有无劣变、霉变，是否清洁，有无异物。

A.4.2 汤色、香气和滋味检验：按产品特性取样1.0g-3.0g，置于评茶杯中，注满沸水，加盖，冲泡5 min后将茶汤沥出到评茶碗中，依次检验汤色、香气和滋味。