

ICS 160.140.10

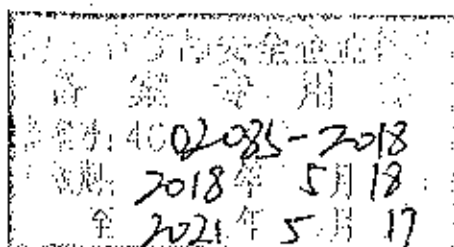
X 55

Q/YR

海南省食品安全企业标准

Q/YR 0008S—2018

果蔬茶



2018-05-01 发布

2018-05-20 实施

海南懿然生物工程有限公司

发布

前 言

本标准由海南懿然生物工程有限公司提出。
本标准由海南懿然生物工程有限公司起草。
本标准主要起草人：肖上筠、陈业文、郭茂祥。
本标准为首次发布。

1
2
3

果蔬茶

1 范围

本标准规定了集蔬茶的产品分类、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、罗汉果、决明子为原料，经清洗、发酵、切片（碎）、烘干、粉碎或不粉碎、包装等工艺制成的采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的果蔬茶的生产控制、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 4806.7 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
- 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 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氧氟菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸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/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 25436 热封型茶叶滤纸
- GB/T 28121 非热封型茶叶滤纸
- JJF1070 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》
- 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版一部）

3 产品分类

3.1 按包装形式分类

3.1.1 果蔬茶(果蔬袋装茶):采用符合 GB 4806.7 的塑料袋或符合 GB 4806.8 的包装纸或符合 GB 9683 复合食品包装袋包装制成。

3.1.2 果蔬袋泡茶:采用符合 GB/T 25436 或 GB/T 28121 的茶叶滤纸为内包装,以 GB 4806.7 的塑料袋或符合 GB 4806.8 的包装纸为中包装制成。

3.2 按内容物形态分类

3.2.1 诺丽果干(诺丽果酵素干):以诺丽果为原料,经清洗、发酵、切片、烘干、包装等工艺制成。

3.2.2 诺丽果碎(诺丽果酵素碎):以诺丽果为原料,经清洗、发酵、切碎、烘干、包装等工艺制成。

3.2.3 诺丽果粉(诺丽果酵素粉):以诺丽果为原料,经清洗、发酵、烘干、粉碎、包装等工艺制成。

3.2.3 罗汉果茶:以罗汉果为原料,经清洗、烘干、粉碎、包装等工艺制成。

3.2.3 决明子茶:以决明子为原料,经清洗、烘干、粉碎、包装等工艺制成。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 诺丽果:应成熟、无破损、无霉变、无虫蛀,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。

4.1.2 罗汉果、决明子:应符合《中华人民共和国药典》(2015 版一部)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
	诺丽果干	诺丽果碎	诺丽果粉	
色 泽	棕黄色至棕褐色			取 30 克左右的样品置于一洁净的白色搪瓷皿中,有自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态;将样品 10-20 克置于的透明玻璃烧杯内,用 80℃左右蒸馏水冲释溶解后,立即嗅其香气,辨其滋味,静置 2 分钟,看烧杯底部是否有杂质。
性 状	厚薄不等的片状	大小不一的碎块状	均匀粉末状	
滋味与气味	具有诺丽果固有的消香味,无异味			
杂 质	无正常视力可见的外来杂质			
汤 色	棕黄色透明液体			

4.3 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	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 4.8	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11
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
砘戊菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
乐果, mg/kg	≤ 1.0	GB/T 5009.20

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GB14881的要求。

6 检验规则

6.1 原料入库检验

原料入库前应由厂质量监督检验部门按原料要求查验生产厂家的检验报告,并按标准要求进行检查,合格后方可入库使用。

6.2 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。

6.3 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。

6.4 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。

6.5 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。

- 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。

6.6 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、运输与贮存

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》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装分袋泡装和袋包装，袋泡装产品内包装材料应符合GB/T 25436或GB/T 28121要求，袋包装产品包装材料应符合GB 4806.1及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。

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

产品应贮存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。