

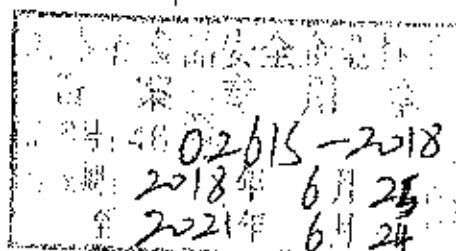
ICS 67.140.10
X 55

Q/HPX

海南省食品安全企业标准

Q/HPX 0002S—2018
代替 Q/HPX 0002S—2015

香兰茶



2018-06-01 发布

2018-06-30 实施

海南品香园实业有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/HPX 0002S—2015《香兰茶》。

本标准与Q/HPX 0002S—2015相比，主要变化如下：

——删除了稀土限量指标。

本标准由海南品香园实业有限公司提出。

本标准由海南品香园实业有限公司起草。

本标准同时适用于海南品香园实业有限公司五指山生态茶厂。

本标准主要起草人：庄治元、张忠东、马文芳。

本标准代替标准历次版本的发布情况为：

——Q/HPX 2—2009、Q/HPX 0002S—2012、Q/HPX 0002S—2015。

香兰茶

1 范围

本标准规定了香兰茶的技术要求、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毛茶、香荚兰为主要原料，经选料、整理、窈制等生产工艺制成的香兰茶产品的生产控制、检验、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 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 5009.12 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 14456.2 绿茶 第2部分：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 23776 茶叶感官审评方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 483 香荚兰
- 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 绿茶毛茶：应符合GB/T 14456.2的要求。

3.1.2 香荚兰：应符合NY/T 483的要求。

3.1.3 其他：严禁使用铅铬绿、孔雀石绿、苏丹红或其他工业染料等非食品原料生产加工茶叶。

3.2 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
外 形	整 碎	匀整	GB/T 23776
	净 度	有嫩茎、朴片	
	条 索	细紧有锋苗	
	色 泽	绿润	
内 质	香气与滋味	清香，具有香荚兰豆特有的香味，滋味浓醇 鲜爽回甘	
	汤 色	黄绿明亮	
	叶 底	尚嫩、匀黄、绿明亮	
杂 质		无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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	≤ 7.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 7.5	GB 5009.4
粗纤维, g/100g	≤ 16.0	GB/T 8310
水浸出物, g/100g	≥ 32.0	GB/T 8306
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.20
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
槲皮素, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.110

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
氟氰菊酯, mg/kg	≤ 20.0	GB/T 5009.110
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 10.0	GB/T 5009.110
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.103

注: 其他食品污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.4 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规定的方法进行测量。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 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规格产品为一组批。

5.2 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。

5.3 出厂检验

每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂。出厂检验项目包括: 感官要求、水分、总灰分、净含量和标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核, 正常生产时每半年进行一次, 检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 主要原辅料来源有较大改变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。

5.5 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。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 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。

6.2 包装

产品包装用材料应符合GB 4806.1及GB 4806.8的要求，复合食品包装袋应符合GB 9683的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 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。

6.4 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；仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防霉、防鼠等设施。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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。
