

Q/ZSSW

海南省食品安全企业标准

Q/ZSSW 0001S—2020

香草兰茶

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460345S-2020
有效期: 2020年11月19日
至 2023年11月18日

2020-10-01 发布

2020-10-30 实施

海南中樾生物技术有限公司 发布

前 言

本标准由海南中樞生物技术有限公司提出。
本标准由海南中樞生物技术有限公司起草。
本标准主要起草人：陈怀中、田革、王炯。
本标准首次发布。

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》

3 术语和定义

GB/T14487确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

米香茶是以山茶科山茶属嫩芽叶为原料，经一定工艺加工具有米香香味的茶叶。

4 产品分类

4.1 香草兰红茶

以红茶或红碎茶和香草兰果荚提取物为原料，经吸附窖制，拼配工艺制成。

4.2 香草兰绿茶

以烘（炒）青绿茶或绿碎茶和香草兰果荚提取物为原料，经吸附窖制，拼配工艺制成。

4.3 香草兰米香茶

以米香茶、绿茶和香草兰果荚提取物为原料，经吸附窖制，拼配工艺制成。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 烘青绿茶：采用中小叶茶树品种鲜叶，经杀青、揉捻、烘干、精制工序制成的绿茶茶（6目下~12目上）。条索紧直圆实，色泽绿润，香味纯正回甘。应符合 GB/T 14456.1 的要求，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。

5.1.2 烘青绿碎茶：采用大叶种茶品种鲜叶，经杀青、揉捻、烘干精制工序制成的绿碎茶（粒度 12 目下~60 目上）颗粒紧结重实，色泽绿润，香味纯正回甘。应符合 GB/T 14456.1 的要求，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。

5.1.3 红茶：采用大叶种茶树品种鲜叶，经萎凋、揉捻（切）、发酵、烘干、精制工序制成的红（碎）茶（6目下~16目上或12目下~80目上）。外形细紧重实，色泽乌润。应符合 GB/T 13738.1 的要求，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。

5.1.4 米香茶：采用米香茶鲜叶，经摊凉、揉捻（切）、发酵、定型、烘干、精制工序制成的米香茶（6目下~16目上）或碎型米香茶（粒度 12 目下~60 目上）。外形紧细重实，色泽润绿，香高味纯。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。

5.1.5 香草兰豆荚：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。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。

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
	特 级					一 级					
外 形	外形	条索	色泽	整碎	净度	外形	条索	色泽	整碎	净度	GB/T 23776
	条形	紧结重 实	润绿	匀齐	无梗片,稍有 嫩茎	条形	紧结 重实	润绿	较匀 齐	有嫩茎	
	条形	紧结重 实	润绿	匀齐	无梗片,稍有 嫩茎	条形	紧结 重实	润绿	较匀 齐	有嫩茎	
内 质	香气					红茶: 香甜鲜爽, 具有香草兰特征香					清甜鲜爽, 具有香草兰特征香
						绿茶: 栗香、香高持久、鲜爽, 香草兰及高香茶特征香明显					清香高爽, 具有香草兰特征香
						米香茶: 嫩香、香高持久鲜爽, 具有香草兰及米香茶特征香					香高持久, 具有香子兰及米香茶特征香
	汤色					红茶: 红鲜明亮					红鲜较明亮
						绿茶: 浅黄绿明亮					黄绿明亮
						米香茶: 浅黄绿明亮					黄绿明亮
	滋味					红茶: 浓强鲜爽回甘					红匀鲜亮
						绿茶: 浓厚鲜爽回甘					较嫩绿匀黄绿明亮
						米香茶: 浓醇甜爽					尚嫩匀黄绿明亮
	叶底					红茶: 红嫩鲜亮					红匀鲜亮
						绿茶: 嫩绿肥厚绿明亮					较嫩绿匀黄绿明亮
						米香茶: 嫩匀绿明亮					尚嫩匀黄绿明亮

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
	特 级	一 级	
水分, g/100g	≤ 8.5	9.0	GB/T 8304
总灰分, g/100g	≤ 6.5	6.0	GB/T 8306
粗纤维, g/100g	≤ 14.0	15.0	GB/T 8310
水浸出物, g/100g	≥ 38.0	35.0	GB/T 8305
粉末(80目筛余物), g/100g	≤	2.0	GB/T 8311
铅(以Pb计), mg/kg	≤	4.0	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

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检 验 方 法
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
氰戊菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1	GB 15009.103
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB 15009.20
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。		

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定, 按JJF 1070规定的方法进行测定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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1000g, 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。

7.3 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。

7.4 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异时;
- 长期停产3个月以上, 恢复生产时;
- 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输与贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用复合食品包装袋应符合GB 9683要求；袋泡茶专用过滤纸应符合QB/T 2595要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 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。

8.4 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、防蝇、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。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。