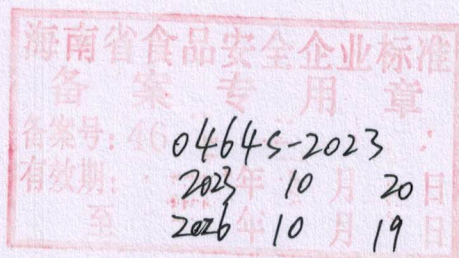


Q/BHMQ

海南省食品安全企业标准

Q/BHMQ 0002S—2023

红茶碎



2023-09-20 发布

2023-10-20 实施

白沙好名气茶叶有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由白沙好名气茶叶有限公司提出。

本标准由白沙好名气茶叶有限公司起草。

本标准主要起草人：郑蓝霞、李贤香。

本标准首次发布。

红茶碎

1 范围

本标准规定了红茶碎的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以茶树的鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、筛分、包装等生产工艺制成的以冲泡（浸泡）方式供人们饮用的红茶碎的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 5009.12 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 5009.176 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法
- GB/T 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- 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
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

茶树鲜叶应新鲜，无病虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检验方法
外 形		片状皱褶、匀齐、色尚润	GB/T 23776
内 质	香 气	纯正	
	滋 味	平和	
	汤 色	尚红明	
	叶 底	尚红	

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	≤ 7.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
水浸出物 (以干基计), g/100g	≥ 30.0	GB/T 8305
粗纤维 (以干基计), g/100g	≤ 16.0	GB/T 8310
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.19
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.05	GB 23200.113、GB 23200.116
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 20.0	GB 23200.113、GB/T 23204
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 10.0	GB 23200.113
顺式氰戊菊酯, mg/kg	≤ 2.0	GB 23200.113、GB/T 23204
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB 23200.113
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.176

注：其他农药残留应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 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》的要求。按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

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1kg，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

产品出厂前应逐批进行出厂检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分。

5.4 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。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定时，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的要求时，可以在原批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，判定该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定。包装贮运标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.8和GB 9683的规定，外包装用纸箱应符合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，防挤压、防碰撞、防冻结。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

产品应贮存在阴凉、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。

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。
