

ICS 67.160.10
X 63

Q/GHX

海南省食品安全企业标准

Q/GHX 0001S—2024

淡竹叶凉茶

2024-09-12 发布

2024-10-25 实施

海南高海香黎族龙凤双雄酒业坊 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。

本标准由海南高海香黎族龙凤双雄酒业坊提出。

本标准由海南高海香黎族龙凤双雄酒业坊起草。

本标准主要起草人：高海香、王娜。

本标准为首次发布。

淡竹叶凉茶

1 范围

本标准规定了淡竹叶凉茶的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于淡竹叶为原料，经选料、破碎、烘烤、摊凉、包装的淡竹叶凉茶的生产控制、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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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
- 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 原辅料要求

淡竹叶：应新鲜、无腐烂变质、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 的要求。

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 观	具有淡竹叶干品的正常形态，允许有少量粉末	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下直接观察外观、色泽，嗅其气味，冲泡后品尝滋味
色 泽	具有淡竹叶固有的正常色泽	
滋味与气味	冲泡后，具有淡竹叶正常的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.19
六六六, 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、GB/T 5009.103
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 20.0	GB 23200.113、GB/T 23204、GB/T 5009.110
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 10.0	GB 23200.113、GB/T 5009.110
顺式氰戊菊脂, mg/kg	≤ 2.0	GB 23200.113、GB/T 23204、GB/T 5009.110
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB 23200.113、GB/T 5009.20
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176

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GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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，抽样量不得少于2个包装单位（总量不少于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。

6.3 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。

6.4 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) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 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。

7.2 包装

产品包装材料应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.8 或 GB 4806.13 的要求；运输用外包装纸箱应符合 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质量的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于清洁、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24个月。
