

Q/HNCX

海南省食品安全企业标准

Q/HNCX 0008S—2023

菊普茶

2023-07-15 发布

2023-08-15 实施

海南财信茶业有限公司 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。

本标准由海南财兴茶果有限公司提出。

本标准由海南财兴茶果有限公司起草。

本标准主要起草人：郭桂才、欧玉贝。

本标准为首次发布。

菊普茶

1 范围

本标准规定了菊普茶的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以普洱茶为原料，添加菊花，经整理、干燥、包装等生产工艺制成的菊普茶的生产控制、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 5009.12 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 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 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

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 779 普洱茶

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

- 3.1.1 普洱茶：应符合 NY/T 779 的要求。
- 3.1.2 菊花：应新鲜、无腐烂、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 的规定。

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
色 泽	菊花花瓣玉白，花蕊深黄、色泽均匀，普洱茶呈橙黄色或红褐色	GB/T 23776
性 状	具有菊花和普洱茶应有的形状	
滋味与气味	具有菊花和普洱茶应有的滋味与气味，无异味	
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	≤ 10.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
乙酰甲胺磷，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.103、GB 23200.113、GB 23200.116
氯氰菊酯，mg/kg	≤ 20.0	GB/T 23204、GB 23200.113
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19、GB 23200.113
六六六，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19、GB 23200.113
溴氰菊酯，mg/kg	≤ 10.0	GB/T 5009.110、GB 23200.113
氟氰戊菊酯，mg/kg	≤ 20	GB/T 23204、GB 23200.113
杀螟硫磷，mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.20、GB 23200.113
三氯杀螨醇，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176

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，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB/T 32744和GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

取样以批为单位，同一批投料、同一条生产线、同一班次的产品为一个生产批，同批产品的品质和规格一致。

5.2 取样

取样按GB/T 8302规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂时，必须经过厂质检部门检验合格方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量等。

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) 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；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 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。

5.5 判定规则

按本文件要求的项目检验，检验结果全部符合要求时，则判产品为合格品；检验结果中若有一项或一项以上不符合要求时均判为不合格产品。对检验结果有争议时，用留存样对不合格项目进行复验，或同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样，对不合格项目进行复验，检验结果以复验结果为准。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料用清洁、无异味及不影响茶叶品质材料制成，接触茶叶的内包装材料符合GH/T 1070或GB 4806.7、GB 4806.8的规定，包装形式可按客户和市场要求进行。运输用包装材料应符合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，严禁与有害、有异味、易污染品混装、混运。

6.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

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。
