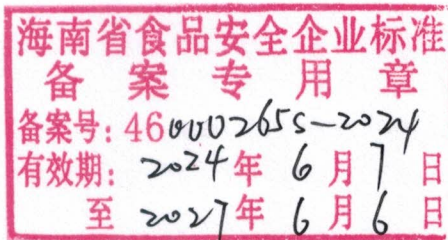


Q/HHLG

海南省食品安全企业标准

Q/HHLG 0001S—2024

黄花梨红茶



2024-05-10 发布

2024-06-10 实施

海南花梨谷茶业有限责任公司 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。

本标准由海南花梨谷茶业有限责任公司提出。

本标准由海南花梨谷茶业有限责任公司起草。

本标准起草人：崔恒杰、周杰。

本标准为首次发布。

黄花梨红茶

1 范围

本标准规定了黄花梨红茶的技术要求、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。

本标准适用于以人工种植的海南黄花梨（豆科 *Fabaceae* 黄檀属 *Dalbergia* 降香黄檀，*Dalbergia odorifera* T. Chen）的鲜叶为原料，经挑选、萎凋、揉捻、发酵、干燥、包装等生产工艺制成的黄花梨红茶的生产控制、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 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 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 5009.103 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/T 8305 茶水浸出物测定
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- DBS46/003 食品安全地方标准 海南黄花梨叶
- 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

海南黄花梨鲜叶应新鲜、无腐烂变质、无霉变、无虫蛀、无异味，符合DBS46/ 003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
色 泽	具有本品固有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态，闻其气味。取适量样品于白色瓷质评茶杯中，加入沸水，加盖冲泡 5 min 后滤出茶汤，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味，在自然光下观察汤色
气 味	具有海南黄花梨叶特有的檀香味	
汤 色	具有本品固有的汤色	
状 态	具有本品特有的组织状态和品质特征，无霉变、无劣变、无虫蛀，无正常视力可见的外来异物	

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	≤ 13.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 5.0	GB/T 8305
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
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 10.0	GB 23200.113、GB/T 5009.110
氰戊菊酯, mg/kg	≤ 0.1	GB 23200.113、GB/T 23204、GB/T 5009.110
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 20.0	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
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1	GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.103
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 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产品为一组批。

5.2 抽样方法和数量

按GB/T 8302执行。

5.3 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、总灰分。

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

检验结果全部符合本标准要求，判定该批产品合格。如检验结果有一项或一项以上不符合本标准的要求，允许对不合格项目在留样或同批产品中按GB/T 8302加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标签、标志、包装、运输与贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718的要求，并标注食用量和食用人群：建议每日冲泡用量 $\leq 15\text{g}$ ，和孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用。运输包装的储运标志应符合GB/T 191 的规定。

6.2 包装

应符合GB/T 1070 的规定，产品销售包装应符合GB 23350 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

产品应贮于清洁、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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，塑料袋包装产品保质期为3年。
