

Q/TX

海南省食品安全企业标准

Q/TX 0002S—2021
代替 Q/TX 0002S—2021

海南黄花梨茶萃取液

2024-10-18 发布

2024-12-18 实施

海南天... 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。

本标准代替Q/TX 0002S—2021《海南黄花梨茶萃取液》。

本标准与Q/TX 0002S—2021相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南天希茶业有限公司提出。

本标准由海南天希茶业有限公司起草。

本标准主要起草人：刘小峰、胡贤瑞。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/TX 0002S—2021。

海南黄花梨茶萃取液

1 范围

本标准规定了海南黄花梨茶萃取液的技术要求、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.C. hen）的鲜叶为原料制成的海南黄花梨茶为原料，经粉碎、乙醇提取、浓缩、加蒸馏水、活性炭过滤、包装等生产工艺制成的海南黄花梨茶萃取液的生产控制、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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.12 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 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30610 食品安全国家标准 食品添加剂 乙醇
- 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

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 黄花梨鲜叶：应新鲜、无腐烂变质、无病虫害，符合 DBS46/003 的要求。

3.1.2 乙醇：应符合 GB 30610 的要求。

3.1.3 蒸馏水：以符合 GB 5749 的要求的水制成。

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	具有本品应有的色泽	取适量样品置于无色透明的容器中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质，嗅其气味，冲泡后用温开水漱口，品其滋味
性 状	膏状或酱状	
气味和滋味	具有海南黄花梨茶特有的檀香味，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 应符合表 2 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计），g/100g	≥ 2.0	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

微生物限量

应符合表 3 的要求。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	≤ 5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	≤ 5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/g	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的处理及采集按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

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。按JJF1070 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。抽样量不得少于10个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于1kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

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) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 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。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它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。

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和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用材料应符合GB 4806.7、GB 4806.8或GB 4806.13的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用外包装纸箱应符合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；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。

6.4 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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 36 个月。
