

ICS 67.040
X10

Q/CHGY

海南省食品安全企业标准

Q/CHGY 0002S—2024

桑叶茶粉

2024 - 11 - 20 发布

2024 - 12 - 20 实施

文昌罗豆沧海国饮桑产业专业合作社 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。

本标准由文昌罗豆沧海国饮桑产业专业合作社提出。

本标准由文昌罗豆沧海国饮桑产业专业合作社起草。

本标准主要起草人：周雁、娄天珍。

本标准为首次发布。

桑叶茶粉

1 范围

本标准规定了桑叶茶粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以鲜桑叶为原料，经萎凋、杀青、揉捻、烘干、粉碎、过筛、成品、采用过滤材料包装等工艺制成的类似袋泡茶冲泡饮用的桑叶茶粉的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，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 4806.8 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 - 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 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 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
 - JJF1070 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

桑叶属桑科植物桑 (*Morus alba L.*)，选择完整、成熟叶片采摘，表面清洁，有清香味，无异味，无霉变。污染物和农药残留限量应分别符合GB 2762和GB 2763、GB 2763.1的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	开袋后为黄绿色或黄棕色	取 30 克左右的样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，有自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态；将样品 10~20g 置于透明玻璃烧杯内，用 80℃左右蒸馏水冲释溶解后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2 分钟，看烧杯底部是否有杂质
滋味及气味	具有本品固有的微苦涩，味淡、无异味	
性 状	均匀粉末	
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	≤	13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	13.5	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥	14.0	GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	4.5	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

注：其他农药残留量应符合 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，按 JJF1070 规定的方法进行检验。

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 原料入库检验

原料入库前应由厂质量监督检验部门按原料要求查验生产厂家的检验报告，并按标准要求进行标准检验，合格后方可入库使用。

5.2 组批

产品以同一批原料、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。

5.3 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2Kg（或12件），抽样数量的1/4（或3件）用于感官检查和理化指标检验，1/2（或6件）用于微生物指标检验，1/4（或3件）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。

5.4 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、蛋白质、菌落总数、大肠菌群和标签等。

5.5 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。

5.6 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。检验结果不符合本标准时，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、运输与贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品内包装为滤纸袋装，每袋6克或按客户要求包装，滤纸袋应符合GB 4806.8要求，产品销售包装应符合GB 23350要求。运输包装采用纸箱应符合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；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，产品保质期为 24 个月。
