

ICS 67.140.10
X 55

Q/HJ

海南省食品安全企业标准

Q/HJ 0002S—2024

Q/HJ 0003S—2021

香草兰茶

2024-12-01 发布

2024-12-30 实施

海口茗家茶业有限公司 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。

本标准代替Q/HJ 0002S—2021《香草兰茶》。

本标准与Q/HJ 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。

本标准由海口茗家茶业有限公司提出。

本标准由海口茗家茶业有限公司起草。

本标准主要起草人：李中干、柯赛娟。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HJ 0002S—2018、Q/HJ 0002S—2021。

香草兰茶

1 范围

本标准规定了香草兰茶的技术要求、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。

本标准适用于以红碎茶、绿茶、乌龙茶、苦丁茶、香荚兰为主要原料，经选料、整理、窈制等生产工艺制成的香草兰茶的生产控制、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 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 4806.7 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 5009.12 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/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/T 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分 基本要求
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求

NY/T 483 香荚兰

NY/T 864 苦丁茶

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 原辅料要求

3.1.1 红碎茶：应符合 GB/T 13738.1 的要求。

3.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的要求。

3.1.3 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的要求。

3.1.4 苦丁茶：应符合 NY/T 864 的要求。

3.1.5 香荚兰：应符合 NY/T 483 的要求。

3.1.6 其他：严禁使用铅铬绿、孔雀石绿、苏丹红或其他工业染料等非食品原料生产加工茶叶。

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	具有该品种应有色泽	GB/T 23776
性 状	具有原料茶的外形或碎末状	
滋味与气味	清香，具有香草兰豆荚和原料茶所特有的香味，滋味浓醇鲜爽回甘	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	
汤 色	原料茶应有的汤色	

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	≤ 9.0	GB 5009.3
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
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
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
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.05	GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.103

注：其他农药残留限量应符合 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同一品种、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。每批产品抽样数量不少于 2Kg，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。

5.3 出厂检验

每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 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

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。

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 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 或 GB 4806.8 的要求，复合食品包装袋应符合 GB 4806.13 的要求，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。运输用纸箱应符合 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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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 12 个月。
