

DBS64

宁夏回族自治区地方标准

DBS 64/ 684—2018

代替 DBS64/684-2011

食品安全地方标准 枸杞茶

2018-06-01 发布

2018-12-01 实施

宁夏回族自治区卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准代替DBS64/ 684-2011《宁夏枸杞叶茶》。

本标准与DBS64/ 684-2011比较，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了原料要求；
- 删除了酸不溶性灰分的要求；
- 删除了六六六、滴滴涕、三氯杀螨醇的农药残留限量规定。
- 增加了啶虫脒、吡虫啉、多菌灵、氯氰菊酯、氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、克百威、哒螨灵、毒死蜱的农药残留限量规定。

本标准由宁夏回族自治区卫生和计划生育委员会提出并归口。

本标准起草单位：宁夏回族自治区食品检测中心、宁夏回族自治区卫生和计划生育监督局。

本标准主要起草人：张慧玲、吴明、樊桂红、黄锋、汪洪、郭再逢。

食品安全地方标准

枸杞茶

1 范围

本标准规定了枸杞茶的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枸杞树新梢的芽尖或嫩叶为原料，经加工制成的枸杞茶。

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 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 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/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23200.10 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中488种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.11 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中413种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

枸杞叶茶

采摘枸杞树新发的嫩叶，经清洗、萎凋、杀青、揉捻、曲毫、炒干、整形、提香等工艺制成的枸杞叶茶。

3.2

枸杞芽茶

采摘枸杞树新发的嫩芽尖，经清洗、萎凋、杀青、揉捻、曲毫、炒干、整形、提香等工艺制成的枸杞芽茶。

4 产品分类

4.1 根据采用的原料不同，产品分为枸杞叶茶和枸杞芽茶。

4.2 根据加工工艺不同，产品分为条形茶和圆形茶。

5 技术要求

5.1 原料要求

正常枸杞树上的嫩、鲜、净的芽叶，无污染、无黄叶、病叶，无异种植物叶。

5.2 基本要求

5.2.1 品质正常，无劣变、无异味。

5.2.2 不含非枸杞茶类夹杂物。

5.2.3 不着色，不含添加剂。

5.3 感官要求

5.3.1 条形茶感官要求

条形茶感官要求应符合表1规定。

表 1 条形茶感官要求

| 项 目 | | 要 求 | |
|-----|----|---------|---------|
| | | 叶茶 | 芽茶 |
| 外 形 | 条索 | 尚紧实 | 尚紧实 |
| | 整碎 | 尚匀整 | 尚匀整 |
| | 色泽 | 深绿 | 深绿 |
| | 净度 | 有片梗 | 有嫩茎 |
| 内 质 | 香气 | 清香，香气较浓 | 清香 |
| | 滋味 | 微甜 | 微甜 |
| | 汤色 | 绿黄 | 黄绿 |
| | 叶底 | 稍有摊张，深绿 | 芽叶尚完整，绿 |

5.3.2 圆形茶感官要求

圆形茶感官要求应符合表2规定。

表 2 圆形茶感官要求

| 项 目 | | 要 求 | |
|-----|----|----------|----------|
| | | 叶茶 | 芽茶 |
| 外 形 | 颗粒 | 粗圆 | 粗圆 |
| | 整碎 | 尚匀 | 尚匀 |
| | 色泽 | 深绿 | 深绿 |
| | 净度 | 稍有梗杂 | 无梗杂 |
| 内 质 | 香气 | 清香, 香气较浓 | 清香 |
| | 滋味 | 微甜 | 微甜 |
| | 汤色 | 绿黄 | 黄绿 |
| | 叶底 | 稍有摊张, 深绿 | 芽叶尚完整, 绿 |

5.4 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

| 项 目 | 指 标 | |
|-----------------|-------|-------|
| | 叶茶 | 芽茶 |
| 水分/(质量分数) | ≤8.0 | ≤8.0 |
| 总灰分/(质量分数) | ≤18.0 | ≤16.0 |
| 水浸出物/(质量分数) | ≥30.0 | ≥28.0 |
| 粗纤维/(质量分数) | ≤16.0 | ≤12.0 |
| 碎末茶/(质量分数) | ≤6.0 | |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤5.0 | |
| 啉虫脒/(mg/kg) | ≤10 | |
| 吡虫啉/(mg/kg) | ≤0.5 | |
| 多菌灵/(mg/kg) | ≤5 | |
| 氯氰菊酯/(mg/kg) | ≤20 | |
| 氯氟氰菊酯/(mg/kg) | ≤15 | |
| 氰戊菊酯/(mg/kg) | ≤0.1 | |
| 苯醚甲环唑/(mg/kg) | ≤10 | |
| 克百威/(mg/kg) | ≤0.05 | |
| 哒螨灵/(mg/kg) | ≤5 | |
| 毒死蜱/(mg/kg) | ≤0.2 | |

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 23776 规定的方法检验。

7.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

7.3 水浸出物

按 GB/T 8305 规定的方法检验。

7.4 总灰分

按 GB 5009.4 规定的方法检验。

7.5 碎末茶

按 GB/T 8311 规定的方法检验。

7.6 粗纤维

按 GB/T 8310 规定的方法检验。

7.7 铅

GB 5009.12 规定的方法检验。

7.8 农药残留

农药残留按GB 23200.10或GB 23200.11规定方法检验。当本标准规定的农药残留限量检测方法，如有其他国家标准，行业标准以及部门公告的检测方法，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可以采用。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一班次生产加工的同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

抽样方法按GB/T 8302的规定执行，抽样基数应大于或等于5kg，抽样数量为600g，样品分成二份，一份检验，一份复验或备查用。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

产品应逐批检验，合格后附有合格证方能出厂。出厂检验项目为净含量、感官要求、水分。

8.3.2 型式检验

正常生产时每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺、设备有较大变化时；
- c) 停产6个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

8.4 判定

- 8.4.1 检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。
- 8.4.2 检验结果中有任何一项不符合本标准规定要求的，均判为不合格产品。
- 8.4.3 对检验结果有争议时，应对留存样品进行复验，以复验结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合GB 7718的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品卫生要求和相关规定的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

9.2.2 外包装用纸箱装或其他符合相关要求的容器装。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。
