

DBS22

吉 林 省 地 方 标 准

DBS22/xxx—20xx

食品安全地方标准 刺五加茶（征求意见稿）

Local food safety standards—*Acanthopanax senticosus* tea

20xx - xx - xx 发布

20xx - xx - xx 实施

吉林省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由吉林省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：吉林农业大学、吉林大学、吉林省利生源生物制品有限公司。

本标准主要起草人：赵岩、蔡恩博、郜玉钢、刘金平、李平亚、祝洪艳、刘云川、陈晨、张丹峰。

吉林省食品安全地方标准 刺五加茶（征求意见稿）

1 范围

本标准规定了刺五加茶的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存、每日限制食用量和不适宜人群。

本标准适用于刺五加芽茶，刺五加绿茶，刺五加青茶和刺五加红茶。

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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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 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 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 30375	茶叶贮存
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
GH/T 1070	茶叶包装通则
NY/T 5198	有机茶加工技术规范

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

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定（国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 刺五加茶 *Acanthopanax senticosus* tea

选用刺五加芽苞、鲜叶为原料，经制茶工艺加工而成，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮）方式供人们饮用的代用茶。分为刺五加芽茶，刺五加绿茶，刺五加青茶和刺五加红茶。

3.2 刺五加芽茶 *Acanthopanax senticosus* bud-tea

选用刺五加芽苞为原料，经去苞皮、晾晒、杀青、回潮、辉锅、做型、分拣制成的代用茶。

3.3 刺五加绿茶 *Acanthopanax senticosus* green tea

选用刺五加鲜叶为原料，经选剔、杀青、揉捻、干燥制成的代用茶。

3.4 刺五加青茶 *Acanthopanax senticosus* oolong tea

选用刺五加鲜叶为原料，经晾青、摇青、杀青、捻揉、包揉、打散、炒制、提香、烘干、分拣制成的代用茶。

3.5 刺五加红茶 *Acanthopanax senticosus* black tea

选用刺五加鲜叶为原料，经晾青、杀青、捻揉、发酵、复揉、烘干制成的代用茶。

4 要求

4.1 原料要求

刺五加茶生产用原料为五加科五加属植物刺五加*Acanthopanax senticosus*的芽苞和鲜叶，应符合以下规定。

4.1.1 原料感官应新鲜、清洁、无腐烂、无畸形、无开裂、无黄叶、无冷害、无灼伤、无病虫害及机械损伤。

4.1.2 原料污染物铅、镉限量应符合 GB 2762 中叶菜蔬菜的规定，总砷、总汞应符合 GB 2762 中新鲜蔬菜的规定。

4.1.3 原料中六六六、滴滴涕残留量应符合 GB 2763 蔬菜类食品的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求			
		刺五加芽茶	刺五加绿茶	刺五加青茶	刺五加红茶
外形	形状	片状	条形，条索紧结	团结型、拳曲型或颗粒型	条形，条索细紧
	整碎	匀整	匀整	匀整	匀整
	净度	净	净	净	净
	色泽	黄绿~绿色	绿色~深绿色	棕黑色	棕黑色~黑色
内质	香气	鲜香	鲜香	香浓	香浓
	滋味	先苦后甘	香，微苦	甘醇	浓醇
	汤色	澄清、嫩绿、明亮	澄清、绿色、稍暗	澄清、棕红色、稍暗	澄清、红褐色、明亮
	叶底	嫩软、黄绿、明亮，嫩度均匀，色泽均匀	嫩软、深绿、明亮，嫩度尚均匀，色泽尚均匀	嫩软、棕绿色、明亮，嫩度尚均匀，色泽尚均匀	嫩软、煤黑色、明亮，嫩度尚均匀，色泽尚均匀

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			
	刺五加芽茶	刺五加绿茶	刺五加青茶	刺五加红茶
水分/%	≤8.5	≤9.0	≤7.5	≤7.5
总灰分/（干基，%）	≤8.0	≤13.0	≤13.0	≤13.0
水浸出物/（干基，%）	≥28.0	≥20.0	≥20.0	≥20.0

4.4 污染物限量

铅限量应符合GB 2762中茶叶的规定。

4.5 农药残留限量

六六六、滴滴涕残留限量应符合GB 2763中茶叶的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.7 生产加工要求

应符合NY/T 5198的规定。

5 检验方法

5.1 感官

按GB/T 23776规定的方法执行。

5.2 水分

按GB 5009.3规定的方法执行。

5.3 总灰分

按GB 5009.4规定的方法执行。

5.4 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法执行。

5.5 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

5.6 农药残留限量

按GB 2763的规定执行。

5.7 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

5.8 生产加工

按NY/T 5198的规定执行。

6 检验规则

6.1 取样

6.1.1 取样以“批”为单位。具有相同的茶类、包装规格和净含量，品质一致，同一批投料的产品为一批。

6.1.2 取样按GB/T 8302的规定执行。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品均应做出厂检验，经检验合格、签发合格证后，方可出厂。

6.2.2 同一批产品随机抽取不少于100袋或200克用于检验。

6.2.3 出厂检验项目为茶叶感官、水分和净含量。

6.3 型式检验

型式检验项目为4.2、4.3、4.4、4.5、4.6要求的全部项目。型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时应进行：

- 1) 更改关键工艺时；
- 2) 停产半年以上，恢复生产时；
- 3) 国家法定质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验项目均符合“4 要求”相关规定，判定为合格产品。如有一项或一项以上不符合规定，判定为不合格产品。

6.5 复验

对检验结果有争议时，应对留样或同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

7 标签标志、包装、运输和贮存

7.1 标签标志

产品的标签应符合GB/T 7718和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，同时应标明产品的分类名称。产品的包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9的相关规定。运输包装和销售包装应符合GH/T 1070的规定。

7.3 运输

运输工具应防潮、清洁、干燥、无异味、无污染。避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

7.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

8 每日限制食用量和不适宜人群

推荐饮用量不超过5 克/日。婴幼儿、孕妇、乳母及对该产品过敏人群建议不宜食用。
