

Q/DRH

云南大理瑞鹤药业有限公司企业标准

Q/DRH 0001 S—2011

荷叶菊花茶

云南省卫生厅食品安全企业标准备案专用章
备案号: 530049 S-2011
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2011年1月25日至2014年1月24日
版本保留方式: 仟

2011 - 01 - 09 发布

2011 - 01 - 25 实施

云南大理瑞鹤药业有限公司 发布

前 言

我公司生产的荷叶菊花茶是以云南大叶绿茶为主要原料，辅以荷叶、野菊花、橘皮、山楂，经拣选、粉碎、筛分、干燥、灭菌、包装等工艺制成。由于该品尚无国家标准或地方标准，根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本企业标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性标准符合 GB 2762-2005《食品中污染物限量》和 GB 2763-2005《食品中农药的最大残留限量》制定。其余指标按《含茶制品和代用茶生产许可证审查细则（2006版）》的要求及产品实际制定。

本标准由云南大理瑞鹤药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柯世钟。

荷叶菊花茶

1 范围

本标准规定了荷叶菊花茶的技术要求、试验方法及检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用以云南大叶绿茶为主要原料，辅以荷叶、野菊花、橘皮、山楂，经过拣选、粉碎、筛选、干燥、灭菌、包装等工艺制成的荷叶菊花茶。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- 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 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB/T 5009.94 植物性食品中稀土的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷残留量的测定
- 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 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的测定
- GB/T 5009.176 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷残留量的测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 8304 茶 水分测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 14456.2 绿茶 第2部分：大叶种绿茶
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- NY 5119 无公害食品 饮用菊花
- SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条
- QB/T 1458 非热封型茶叶滤纸
- QB/T 2596 热封型茶叶滤纸
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《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 大叶绿茶：符合 GB/T 14456.2 的规定。

3.1.2 菊花：符合 NY 5119 的规定。

3.1.3 山楂：应干燥、无腐烂、无霉变、无肉眼可见外来杂质。符合《中华人民共和国药典》2010 年版二部规定。

3.1.4 橘皮：应干燥、无腐烂、无霉变、无肉眼可见外来杂质。符合《中华人民共和国药典》2010 年版二部规定。

3.1.5 荷叶：干燥、无腐烂、无霉变、无肉眼可见外来杂质。符合《中华人民共和国药典》2010 年版二部规定。

3.1.6 滤纸袋：应符合 QB/T 1458 或 QB/T 2595 规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽及形态	滤纸袋包装，内容物为棕黄色或淡黄色细粉末状。
滋味和气味	具有本品特有的滋味、气味。
杂 质	无肉眼可见杂质。

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 7.0
总灰分，%	≤ 8.0
水浸出物，%	≥ 20.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 5.0
稀土，mg/kg	≤ 2.0
六六六，mg/kg	≤ 0.2
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.2
氰戊菊酯，mg/kg	≤ 0.5
三氯杀螨醇，mg/kg	≤ 0.2
乙酰甲胺磷，mg/kg	≤ 0.1
杀螟硫磷，mg/kg	≤ 0.5
二氧化硫（以 SO ₂ 计），g/kg	≤ 0.1
敌敌畏，mg/kg	≤ 0.2
乐果，mg/kg	≤ 1.0

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。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的相关规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取样品适量置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB/T 8304 规定执行。

4.2.2 总灰分：按 GB/T 8306 规定执行。

4.2.3 水浸出物：按 GB/T 8305 规定执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定执行。

4.2.5 稀土：按 GB/T 5009.94 规定执行。

4.2.6 六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 规定执行。

4.2.7 氰戊菊酯：按 GB/T 5009.110 规定执行。

4.2.8 三氯杀螨醇：按 GB/T 5009.176 规定执行。

4.2.9 乙酰甲胺磷：按 GB/T 5009.403 规定执行。

4.2.10 杀螟硫磷：按 GB/T 5009.20 规定执行。

4.2.11 二氧化硫：按 GB/T 5009.34 规定执行。

4.2.12 敌敌畏、乐果：按 GB/T 5009.145 规定执行。

4.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一规格，同一工艺、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

从成品库中随机抽取基数不少于 10kg, 抽样品总量不少于 600g, 分为两份, 一份检验一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品均需由生产企业质量检验部门抽检, 经检验合格, 签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项目为: 感官、水分、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者, 亦进行型式检验:

- a) 当原料、生产工艺有较大改变时;
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- c) 产品停产半年以上, 又恢复生产时;
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中有任一项不合格, 允许从同批产品中加倍抽样对该不合格项进行复检, 以复检结果为准。

标志、包装、运输、贮存

6 标志

标签应符合 GB 7718 的规定, 产品的外包装贮运图示应符合 GB/T 191 的规定

6.1 包装

包装应符合 SB/T 10035 规定。

6.2 运输

运输时应防潮、防雨、防暴晒、**严禁与有毒、有害、有异臭味、有污染的物品混装、混运。**运输工具清洁、干燥、无异味、无污染,

6.3 贮存

产品应贮存在清洁, 通风避光干燥, 无异味的仓库内, 包装(袋)(箱)离墙、离地应有 10cm 的距离。仓库周围应无污染, 无异味气体。禁止与有毒、有害、有异味易污染的物品混贮、混放。

6.4 保质期

产品在符合本标准的贮存条件下, 保质期为 24 个月。