



中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 0797—1999

出口保健茶检验通则

General rules for the inspection of health caring tea for export

1999-05-05 发布

1999-08-01 实施

中华人民共和国国家出入境检验检疫局 发布

前 言

鉴于我国出口保健茶品种多,品质各异,不可能采用统一标准加以规范。为此,根据以茶为基料的保健茶共性,编写了本标准。

本标准不适用于不含茶的保健茶产品,也不适用以茶为基料加工而成的液态保健茶产品。

直接接触保健茶的包装材料荧光物质,是各国卫生部门所关注的。本标准对保健茶包装用的原纸的荧光检验仍采用 GB/T 3561—1989 中第 6 章规定。但不少物质,如某些植物成分、色素、石油产品等,在紫外线灯激发后,也会出现荧光。为此,对袋泡茶用的滤纸和吊线荧光增白剂的检验,本标准采用 WMB 48—1981(2)《茶叶包装》附录的规定方法。但该标准代号,在现有国家行业标准代号系列中已不存在,且标龄长达 15 年未修订,故将该检验方法列入附录 B。

本标准的附录 A 和附录 B 都是标准的附录。

本标准由中华人民共和国国家出入境检验检疫局提出并归口。

本标准由中华人民共和国福建出入境检验检疫局起草。

本标准主要起草人:方华英、蔡知凌。

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

出口保健茶检验通则

SN/T 0797—1999

General rules for the inspection of health caring tea for export

1 范围

本标准规定了出口保健茶的基本要求、试验方法、检验规则、包装、标志、储存和运输要求。

本标准适用于以茶叶为基础,强化某些营养元素及特殊疗效成分,经过精制而成,具有保健功能和饮用价值的茶叶再加工产品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB/T 3561—1989 食品包装用原纸卫生标准的分析方法
- GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15—1994 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13—1996 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.60—1996 食品包装用的聚乙烯、聚苯乙烯、聚丙烯成型品卫生标准的分析方法
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB 9683—1988 复合食品包装袋卫生标准
- GB 11680—1989 食品包装用原纸卫生标准
- SN 0147—1992 出口茶叶六六六、滴滴涕残留量检验方法
- SN/T 0912—2000 进出口茶叶包装检验规程
- SN/T 0914—2000 进出口茶叶粉末和碎茶含量的测定方法
- SN/T 0917—2000 进出口茶叶品质感官审评方法
- SN/T 0918—2000 进出口茶叶抽样方法
- SN/T 0919—2000 进出口茶叶水分测定方法
- SN/T 0920—2000 进出口茶叶水浸出物测定方法
- SN/T 0924—2000 进出口茶叶重量鉴定方法
- SN/T 0925—2000 进出口茶叶总灰分测定方法

3 定义

本标准采用下列定义。

外来杂质

保健茶的原辅材料、生产、加工、储存、流通的各个过程中,侵入或混入制品中的所有有形的异物。它们包括下列内容:

- a) 动物性异物:毛发、昆虫和螨类等虫体的遗骸、排泄物;鼠类、鸟类的粪便等。
- b) 矿物性异物:玻璃片、金属类、土砂粒、煤炭粒、贝壳片、塑料残块等。
- c) 植物性异物:产品配方以外植物种子、植物体以及它们的碎片(木片、谷壳),竹枝、毛草等;植物加工纤维(棉麻绳、纸片)等。

4 技术要求

4.1 基本要求

4.1.1 品质正常、无异味、无霉变、无虫蛀。

4.1.2 不得含有外来物质。

4.2 感官指标

具有该产品正常商品的外形及固有的色、香、味。

产品外观形态、色泽以及冲泡后香气和滋味的协调性、浓度和汤色,应符合成交样品品质水平或产品企业标准、或合同合约规定。

4.3 理化指标

理化指标见表1。

表1 理化指标

项 目	指 标
水分,%(m/m)	≤8.0
总灰分,%(m/m)	按该产品企业标准规定
水浸出物,%(m/m)	按该产品企业标准规定
保健有效成分,%(m/m)	按该产品企业标准规定
铅,mg/kg(以Pb计)	≤2.0
砷,mg/kg(以As计)	≤0.5
铜,mg/kg(以Cu计)	≤60
六六六总量,mg/kg	≤0.2
滴滴涕总量,mg/kg	≤0.2

4.4 微生物指标

微生物指标见表2。

表2 微生物指标

项 目	指 标
细菌总数,个/g	≤1 000
大肠菌群,个/100 g	≤40
致病菌	不得检出
霉菌,个/g	≤100

4.5 企业标准、贸易合同、合约另有规定,应按规定执行、安全、卫生项目、进口国有法定要求,按进口国家标准强制性检验。

5 检验方法

5.1 取样

按 SN/T 0918—2000 规定取样。

5.2 品质感官检验

5.2.1 检验室条件

按 SN/T 0917—2000 中第 2 章规定。

5.2.2 检验用具

按 SN/T 0917—2000 中第 3.1.1 条规定。

5.2.3 外观检验

试样要适量,如袋泡茶,逐袋拆开 50 袋置于审茶盘中,用肉眼观察外观形态、色泽,判定是否符合该产品企业标准或贸易合同对该项目规定的要求。

5.2.4 内质审评

企业标准有规定该产品冲泡方法,按企业标准规定方法冲泡后,仔细鉴别其香气、滋味、汤色,重点品尝滋味的口感、浓度及协调性,鉴别内质是否正常。

企业标准无明确冲泡方法,可按下法审评:称取试样 3~5 g(或袋泡茶一袋)于审评杯中,注满沸水,加盖浸泡(袋泡茶在浸泡过程中,应将滤袋提放 2~3 次,以增进溶解度),5 min 后,将审评杯茶汤沥入审评碗中,依次审评其香气、滋味和汤色。品尝第二个样品前,须用清水漱口。

5.3 外来物质检验

按附录 A 规定执行。

5.4 理化检验

5.4.1 水分的测定

按 SN/T 0919—2000 规定执行。

5.4.2 总灰分的测定

按 SN/T 0925—2000 规定执行。

5.4.3 水浸出物测定

按 SN/T 0920—2000 规定执行。

5.4.4 保健茶有效成分的测定

按企业标准规定执行。

5.4.5 砷的测定

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.4.6 铅的测定

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.4.7 铜的测定

按 GB/T 5009.13 规定执行。

5.4.8 六六六、滴滴涕农药残留量测定

按 SN 0147 规定执行。

5.4.9 含沙量的测定

5.4.9.1 仪器与试剂

a) 250 mL 梨型分液漏斗;

b) 100 mL 量筒;

c) 四氯化碳;

d) 天平:感量 0.01 g, 0.001 g。

5.4.9.2 测定

量取 70 mL 四氯化碳, 注入梨型分液漏斗中, 加入试样 10 g (准确至 0.01 g), 用玻璃棒轻轻地搅动溶液上部 3~5 次, 约 5 min 搅动一次, 静置 20~30 min, 使泥沙分离, 打开分液漏斗活塞, 将泥沙收集于已知质量的坩埚内, 静置片刻, 将坩埚内四氯化碳倒净, 再用少量四氯化碳冲洗坩埚, 再将四氯化碳倒净, 静置, 自然挥发四氯化碳后, 将坩埚放在石棉网电炉上进一步烘干, 移入干燥器, 冷却 30 min 后, 称重(准确至 0.001 g)。按式(1)计算含沙量:

$$\text{含沙量}(\%) = \frac{m_1 - m_2}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中: m_1 ——坩埚加泥沙质量, g;

m_2 ——坩埚质量, g;

m ——样品质量, g。

5.5 微生物检验

5.5.1 细菌总数的测定

按 GB 4789.2 规定执行。

5.5.2 大肠菌群的测定

按 GB 4789.3 规定执行。

5.5.3 致病菌的测定

按 GB 4789.10 规定执行。

5.5.4 霉菌的检验

按 GB 4789.15 规定执行。

5.6 包装及重量检验

5.6.1 包装的检验

按 SN/T 0912—2000 规定执行。

5.6.2 重量的检验

按 SN/T 0924—2000 规定执行。

出口保健茶的净含量应符合下列规定:

a) 批量定量包装的保健茶(包括销售包装后装箱的保健茶), 每箱实衡净含量与标明净含量的负偏差应符合表 3 规定。

表 3 批量定量包装净含量允许负偏差

称量范围, kg	允许负偏差, g
$m \leq 1$	5
$1 < m \leq 2$	10
$2 < m \leq 5$	25
$5 < m \leq 25$	100
$25 < m \leq 40$	200

b) 销售包装保健茶, 除了整箱净含量的负偏差应符合表 3 规定外, 销售包装的净含量负偏差应符合表 4 的规定。

表 4 销售包装净含量允许负偏差

称量范围, g	允许负偏差, g	称量范围, g	允许负偏差, g
$m \leq 50$	1	$150 < m \leq 250$	3
$50 < m \leq 100$	1.5	$250 < m \leq 500$	4
$100 < m \leq 150$	2	$500 < m \leq 1\,000$	5

c) 批量定量包装或销售包装的保健茶, 取样核称平均偏差应大于零, 被核称的销售包装保健茶, 超出计量允许负偏差的个数不应多于一袋(盒)。

5.6.3 接触保健茶的各种原纸卫生检验

按 GB/T 3561 规定执行。

5.6.4 复合保健茶包装袋卫生检验

按 GB/T 5009.60 规定执行。

5.6.5 袋泡茶保健茶的滤纸及吊线荧光增白剂的检验

按附录 B 规定执行。

6 检验规则

6.1 出口报验

应提供下列文件:

- 卫生部门批准的生产许可证;
- 商检机构卫生注册证书;
- 有关部门鉴定及审批, 并经技术监督部门核准备案的产品企业标准;
- 产品原料配方及加工方法;
- 成交合同或信用证, 按样成交应提供买方确认的出口成交样。
- 该批产品厂检合格报告单, 报告单上应按企业标准规定项目, 列出检验结果。

6.2 出口检验

a) 应按照该产品企业标准及本标准检验。其中, 感官指标、水分、总灰分、外来物质、包装、净含量为必检项目, 其他视情况或合同合约要求检验。

b) 检验结果不合格时, 可扩大抽样复验, 若复验结果仍不符合要求时, 则判定该产品不合格。凡涉及安全卫生项目的, 不得复验。

c) 检验完毕后应留存样品, 样品保管期 6 个月。

7 包装、标志、运输、储存

7.1 出口包装必须牢固、整洁、防潮、无毒、无异味。

7.2 接触保健茶包装用纸及复合包装袋应符合 GB 11680 及 GB 9683 规定要求。

7.3 同一出口品种, 其包装箱种、规格、净含量必须一致。

7.4 销售包装产品, 包装标签应符合 GB 7718 规定, 应标明产品名称、配料表、商标、净含量、生产者或经营者名称、地址、生产日期、保质期或保存期、标准代码、储存方法、使用说明、食品卫生部门批准文号等。

7.5 运输工具必须清洁卫生、干燥、无污染、无异味, 严禁与有异味, 易污染物品混装。

7.6 运输时必须防雨、防潮、防暴晒, 应轻装轻卸。

7.7 储存保健茶的仓库, 必须清洁、防潮, 保持通风、干燥。

附录 A

(标准的附录)

外来物质的测定方法

A1 仪器和用具

- A1.1 电动筛分机:按 SN/T 0914—2000 中第 2.2 条规定配备。
 A1.2 检验筛:按 SN/T 0914—2000 中第 2.3 条规定配备。
 A1.3 白糖瓷盘、玻璃板、镊子。
 A1.4 永久性蹄形磁铁或电磁铁:吸力不小于 12 kg。
 A1.5 放大镜:5 倍。
 A1.6 天平:感量 0.1 g、0.001 g。

A2 杂质的测定

A2.1 大型异物的测定

分取代表性试样 200 g,置于白糖瓷盘中,筛转盘中内容物及用镊子慢慢分拨办法,用肉眼仔细观察拣出杂质,集中于清洁白纸上。

A2.2 磁性杂质的测定

再将上述试样平铺在玻面上,厚约 1 cm,用磁铁在试样中纵横交叉滑动多次,将磁性杂质收集在清洁白纸上,再将试样混合,按上法再进行二次,将磁性杂质一并收集在白纸上。

A2.3 小型异物的测定(筛选法)

分取上述试样 100 g(准确至 0.1 g),将试样倒入孔径 16 目、28 目、40 目检验筛内,盖上筛盖,开启电源,转动 100 转,40 目筛下物为细末状,弃之不用。将 16 目筛下物和 28 目筛下物分别置于小的白糖瓷盘中,用放大镜仔细复检异物,将它们收集在清洁白纸上。

将 A2.1、A2.2、A2.3 检出的异物分别称重(准确至 0.001 g)。

A3 结果计算

外来物质以质量百分率表示,按式(A1)计算:

$$\text{外来物质}(\%) = \frac{m_1 + m_2 + m_3}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(A1)$$

式中: m_1 ——大型异物质量, g;

m_2 ——小型异物质量, g;

m_3 ——磁性杂质, g;

m ——试样质量, g。

附录 B

(标准的附录)

袋泡保健茶滤纸及吊线的荧光增白剂测定方法

B1 主要试剂和仪器

B1.1 0.1%氨水。

B1.2 盐酸溶液(1:4)。

B1.3 纱布:使用前,预先经紫外线灯照射,确证为无荧光物质的纱布,并剪成2 cm×4 cm块状,供备用。

B1.4 200 mL烧杯。

B1.5 紫外线灯:波长350~370 nm。

B1.6 电热水浴锅。

B2 测定方法

B2.1 预试:随机抽取待测试样若干,分别置于波长350~370 nm的紫外灯下照射,观察有无荧光出现,如出现荧光,应进一步按下法进行确证。

B2.2 确证:向200 mL烧杯中,注入100 mL蒸馏水,在不时搅动下,滴加0.1%氨水,调整水溶液的pH值为7.5~9.0。取在紫外线灯下检查有荧光的试样(滤纸3~5张,吊线若干),投入上述水溶液中,不时摇荡,浸泡10 min。取出试样,向浸出液中滴加1~2滴稀盐酸溶液(1:4)。中和至弱酸性(pH3~5)。然后,投入一片纱布于上述弱酸性浸出液将烧杯置于沸水浴上,加热浸泡30 min。取出纱布,用蒸馏水冲洗干净,充分拧干,移入暗室,置于紫外灯下照射,若含有荧光染料,则有蓝白色的荧光显现。
