

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2140—2012

绿色食品 代用茶

Green food—Heber tea

2012-02-21 发布

2012-05-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：中国农业科学院茶叶研究所、农业部茶叶质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人：刘新、金寿珍、陈红平、王川丕、刘汀、周苏娟。

绿色食品 代用茶

1 范围

本标准规定了绿色食品代用茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以可饮用的花、叶、果实和根茎及其他部位为原料加工制成的代用茶。

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 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.4 食品中灰分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 23584 水果、蔬菜中啉虫脒残留量的测定
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- 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令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

代用茶 heber tea

选用可饮用植物的花、叶、果(实)、根茎为原料加工制作的,采用类似茶叶冲泡(浸泡或煮)方式,供人们饮用的产品,分为花类、叶类、果类、根茎类和混合类。

花类代用茶主要有杭白菊、贡菊、金银花和玫瑰花等;叶类代用茶主要有苦丁茶、银杏茶、番泻叶茶、

绞股蓝茶、薄荷茶、罗布麻茶、枸杞叶茶、香椿茶、枇杷叶茶、桑叶茶和荷叶茶等；果实类代用茶主要包括柠檬、枸杞、莲子心、大麦茶、苦荞麦、胖大海和罗汉果等。根茎类代用茶主要包括甘草、黄芪和姜等；混合类代用茶为上述产品按一定比例拼配而成的产品。

4 要求

4.1 环境

代用茶产地应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 生产和加工

4.2.1 生产过程中农药的使用应符合 NY/T 393 的规定。

4.2.2 生产过程中肥料的使用应符合 NY/T 394 的规定。

4.2.3 加工过程中不应添加各种合成色素。

4.2.4 加工过程中不应使用硫黄。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官

项 目	要 求
外观	符合各类产品应有的特色,具有固有的色泽和形状,色泽基本一致。同一产品大小应均匀,无劣变,无明显病虫害伤害痕迹
汤色	具有产品固有的汤色
香气、滋味	具有产品固有的香气和滋味,无异气、味;无劣变
杂质	清洁,无异物

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤7.5(叶类) ≤14.5(果实类、混合类) ≤12.0(花类、根茎类)
灰分, %	≤12.0

4.5 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤5.0
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.5
铜(以 Cu 计), mg/kg	≤30
多菌灵(carbendazim), mg/kg	≤0.5
氯氰菊酯(cypermethrin), mg/kg	≤0.5
毒死蜱(chlorpyrifos), mg/kg	≤0.5
三氟氯氰菊酯(cyhalothrin), mg/kg	≤15
乐果(dimetho), mg/kg	≤0.05

表 3 (续)

项 目	指 标
氟戊菊酯(fenvalerate),mg/kg	≤0.5
三唑磷(triazophos),mg/kg	≤0.02
克百威(carbonfuran),mg/kg	≤0.05
啉虫脒(acetamiprid),mg/kg	≤0.1
三氯杀螨醇(dicofol),mg/kg	≤1
大肠菌群,MPN/g	≤3

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号的规定。

5 试验方法

5.1 感官

见附录 A。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

5.2.2 灰分

按 GB/T 5009.4 的规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.3.2 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

5.3.3 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.3.4 铜

按 GB/T 5009.13 的规定执行。

5.3.5 多菌灵

按 GB/T 5009.188 的规定执行。

5.3.6 氯氰菊酯、氟戊菊酯、毒死蜱、三氯杀螨醇、乐果、三唑磷、克百威

按 NY/T 761 的规定执行。

5.3.7 啉虫脒

按 GB/T 23584 的规定执行。

5.3.8 三氟氯氰菊酯

按 GB/T 5009.146 的规定执行。

5.3.9 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

6.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 出厂检验

每批产品出厂时,应对感官指标、水分进行检验。

6.3 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目。型式检验每年进行一次,或当出现下列情况时进行检验:

- 原料、工艺、设备发生较大变化时;
- 长期停产后重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与正常生产有较大差别时;
- 国家质量监督检验机构提出要求时;
- 绿色食品认证时。

6.4 判定规则

按 NY/T 1055 的规定执行。

7 标志和标签

7.1 标志

包装上应标注绿色食品标志,标注办法应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》的规定。

7.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

8.2 运输和贮存

运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A
(规范性附录)
代用茶感官指标检测方法

A.1 原理

代用茶感官审评按照本检验程序与方法,通过检验人员正常的视觉、嗅觉、味觉和触觉感受,对代用茶产品的外形、汤色、香气和滋味特性进行评定。

A.2 检验条件

A.2.1 检测室环境

A.2.1.1 光线明亮柔和,采用来自房屋北面的自然光或人工光源。地板和墙壁不反光,色泽浅淡。

A.2.1.2 室温保持 20℃左右。

A.2.1.3 室内清洁、干燥,空气新鲜流通、无异味干扰。

A.2.1.4 室内安静,无噪声干扰。

A.2.1.5 干、湿评审台高度适合感官检验要求,台面不反光。

A.2.2 器具与用水

A.2.2.1 评茶杯:瓷质,色泽一致。高 65 mm,外径 66 mm,内径 62 mm,容量 150 mL,带盖,盖上有一小孔,在杯柄相对的杯口上缘有一呈锯齿形小缺口。

A.2.2.2 评茶碗:瓷质,色泽一致。高 55 mm,上口外径 95 mm,内径 92 mm,容量 150 mL。

A.2.2.3 样品盘:瓷质或木质,白色,色泽一致,无异味。

A.2.2.4 称样器具:感量 0.1 g 天平。

A.2.2.5 其他器具:吐茶桶、计时器、电水壶。

A.2.2.6 评茶用水:符合国家饮用水规定,清洁无味,pH 为 6.5~8.5;宜用纯净水。

A.3 检验内容

A.3.1 代用茶感官指标按外形、汤色、香气、滋味和叶底 5 项因子进行。外形检验:是否具有该类产品应有的特色、固有的色泽和形状,色泽是否基本一致。同一产品大小是否均匀,有无劣变,有无明显病虫害伤害痕迹。汤色检验:汤水色泽、深浅、明暗及清浊度等。香气检验:香气的类型、纯异、高低、持久性和新陈等。滋味检验:茶汤浓度、纯异等;叶底:观察冲泡渣的组成、色泽、粗细、软硬等。

A.4 检验步骤

A.4.1 外形检验:用分样器或四分法从待检样品中分取代表性试样 100 g~250 g,置于样品盘中,将样品盘运转数次,使供试样品按粗细、大小顺序分层后,审评外形。

A.4.2 汤色、香气和滋味检验:按产品特性取样 1.0 g~3.0 g,置于评茶杯中,注满沸水,加盖,冲泡 5 min后将茶汤沥入评茶碗中,依次检验汤色、香气和滋味。