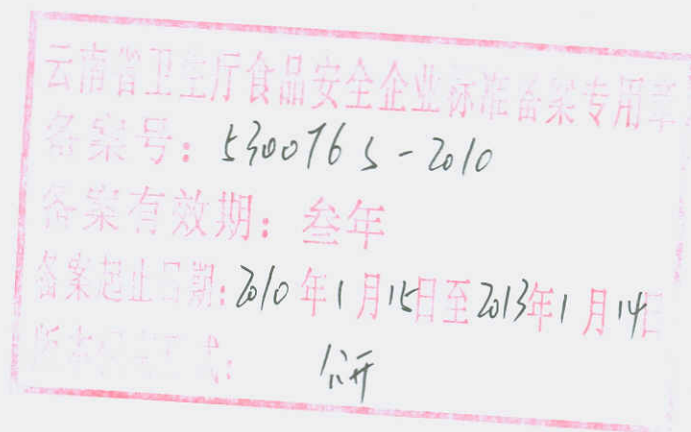


Q/HTR

红河唐人生物发展有限公司企业标准

Q/HTR 0002 S—2010

金 银 甘 草 茶



2010-01-15 发布

2010-1-25 实施

红河唐人生物发展有限公司 发布
云南省普尔茶科学工艺研究所

前 言

我公司生产的金银甘草茶是以茶叶、金银花、甘草、紫苏及薄荷为原料经浸提、过滤、浓缩、干燥、混合、压片或不压片、包装制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性根据 GB 9679-1988《茶叶卫生标准》和《含茶制品和代用茶生产许可证审查细则》（2006 版）制定，其余指标根据产品实际制定。

本标准由红河唐人生物发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高毅, 张松波。

金银甘草茶

1 范围

本标准规定了金银甘草茶的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以茶叶、金银花、甘草、紫苏及薄荷为主要原料经浸提、过滤、浓缩、干燥、混合、压片或不压片、包装制成的金银甘草茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

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/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.12 食品中铅的测定
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 12695 饮料企业良好生产规范
GB/T 13738.1 红茶 第一部分 红碎茶
GB/T 14456.1 绿茶 第一部分 基本要求
GB/T 14876 食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定方法
GB/T 17332 食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
GB/T 18798.2 固态速溶茶 总灰分测定
GB/T 18798.3 固态速溶茶 水分测定
GB 22111 地理标志产品 普洱茶
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规范
国家质量技术监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督规定管理办法》
中华人民共和国药典（2005年版）一部

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 绿茶

符合GB/T 14456.1 的规定。

3.1.2 红茶

符合GB/T 13738.1 的规定。

3.1.3 普洱茶

符合GB 22111 的规定。

3.1.4 金银花、甘草、薄荷、紫苏

符合中华人民共和国药典（2005）一部的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外 观	外观密封完整，具有本品相应的色泽
形 状	粉末（或片状）
滋 味	微甜并具有所用茶叶原料特有气味滋味、无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水 分，(g/100g)	≤ 8.0
总灰分，(g/100g)	≤ 15.0
铅，(以Pb计) (mg/kg)	≤ 1.0
六六六，(mg/kg)	≤ 0.2
滴滴涕，(mg/kg)	≤ 0.2
乙酰甲胺磷，(mg/kg)	≤ 0.1
杀螟硫磷，(mg/kg)	≤ 0.5
氰戊菊酯，(mg/kg)	≤ 0.5
三氯杀螨醇，(mg/kg)	≤ 0.2

3.4 微生物指标

卫生指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g）	≤ 1000
大肠菌群/MPN/100g	≤ 40
致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）	不得检出

3.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定，食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

产品生产加工过程卫生要求符合GB 12695 规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取最小包装产品一袋，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，在自然光明亮处目视、鼻嗅、口尝。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按GB/T 18798.3 规定的方法测定。

4.2.2 总灰分

按GB/T 18798.2 规定的方法测定。

4.2.3 铅

按GB/T 5009.12 规定方法测定。

4.2.4 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19 规定的方法测定。

4.2.5 乙酰甲胺磷

按GB/T 14876 规定的方法测定。

4.2.6 杀螟硫磷

按GB/T 5009.20规定的方法测定。

4.2.7 氰戊菊酯、三氯杀螨醇

按GB/T 17332 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按GB/T 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3 规定的方法测定。

4.3.3 致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）

按GB/T 4789.10, GB/T 4789.4, GB/T 4789.5规定的方法测定。

4.4 净含量

按JJF 1070进行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料，工艺条件相同，班次相同，规格相同的产品为一批。

5.2 抽样

随机从样品不少于600g，分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经公司质量检验部门按本标准检验；检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准的全部要求。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 停产半年以上再恢复生产时；
- b) 工艺及原材料有较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

微生物指标有任一项不合格，则判该批产品不合格。其他指标如有不合格项，可加倍抽样复检，复检结果若仍不合格，则判该批产品不合格。

6 包装、标志、运输、贮存

6.1 标志

销售的包装标志应符合 GB 7718 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料卫生标准的要求。

6.3 运输

运输过程中应轻拿轻放，不得与有毒、有害、易污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应置阴凉、干燥的库房内，不得与有毒、有害的物品同贮；贮存时防晒、防雨、防潮、防尘；产品离墙、离地应大于 20cm。

6.5 保质期

在符合本标准运输贮存条件下，产品保质期为24个月。