

Q/YXK

云南祥康生物科技发展有限公司企业标准

Q/YXK 0002 S—2010

鱼腥草袋泡茶

云南省卫生厅食品安全企业标准备案专用章
备案号：530277 S-2010
备案有效期：叁年
备案起止日期：2010年6月3日至2013年6月2日
版本保密形式：公开

2010-05-21 发布

2010-06-17 实施

云南祥康生物科技发展有限公司 发布

前 言

我公司以鱼腥草、金银花、黄精、普洱茶、甘草为原料，经拣选、干燥、粉碎、筛分、包装制成鱼腥草袋泡茶，该产品目前尚无国家标准和行业标准，依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

由于该产品在国家实施的生产许可证制度中属含茶制品，本标准安全指标中的铅及农药残留量参照《含茶制品和代用茶生产许可证审查细则（2006版）》制定，其余指标根据该产品实际制定。

本标准由云南祥康生物科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄巧玲

鱼腥草袋泡茶

1 范围

本标准规定了祥康牌鱼腥草袋泡茶的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鱼腥草、金银花、黄精、普洱茶和甘草为主要原料，经拣选、干燥、粉碎、筛分、包装制成鱼腥草袋泡茶。

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 包装储运标志

GB/T 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 4788 食品中甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷最大残留限量标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定方法

GB/T 5009.110 植物性食品中氰戊菊酯、溴氰菊酯和氯氰菊酯残留量测定方法

GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定

GB 7718 预包装食品标签通用标准

GB/T 14770 食品中灰分的测定方法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶

QB/T 2595 热封型茶叶滤纸

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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第75号（2005）

3 技术要求

3.1 主要原材料

3.1.1 鱼腥草、金银花、黄精、甘草

干燥、无杂质、无霉变。

3.1.2 普洱茶

符合 GB/T 22111 的要求。

3.1.3 滤纸袋

符合QB/T 2595要求。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	棕色、黄色、绿色混合物
香气和滋味	味苦，具有鱼胆草特殊气味
汤 色	橙黄色至棕红
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分 (%)	≤ 15.0
总灰分 (%)	≤ 9.0
铅 (mg/kg)	≤ 5.0
六六六 (mg/kg)	≤ 0.2
滴滴涕 (mg/kg)	≤ 0.2
三氯杀螨醇 (mg/kg)	≤ 0.2
氰戊菊酯 (mg/kg)	≤ 0.5
乙酰甲胺磷 (mg/kg)	≤ 0.1
杀螟硫磷 (mg/kg)	≤ 0.5

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 添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 和卫生部公告的规定。

3.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的要求。

4 检验方法

4.1 感官要求

取适量的样品置于白瓷盘中，在自然光明亮处，目视、鼻嗅、口尝进行试验。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按GB/T 5009.3规定执行。

4.2.2 总灰分

按GB/T 14770规定执行。

4.2.3 铅

按GB/T 5009.12规定执行。

4.2.4 六六六

按GB/T 5009.19规定执行。

4.2.5 滴滴涕

按GB/T 5009.19规定执行。

4.2.6 三氯杀螨醇

按GB/T 5009.176规定执行。

4.2.7 氰戊菊酯

按GB/T 5009.110规定执行。

4.2.8 乙酰甲胺磷

按GB/T 5009.103规定执行。

4.2.9 杀螟硫磷

按GB 4788规定执行。

4.3 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取不少于2个独立包装样品，样品总量不得少于600g，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品需经公司检验部门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。

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、生产设备发生较大变化时;
- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

感官和理化指标有一项不合格项目,允许在同一批产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检,若复检项目仍有一项不符合标准要求,则判定该产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售包装标识应符合 GB 7718 的规定,包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合有关食品卫生要求。

6.3 运输

运输工具要清洁,不得与有毒、有害、有异味等物品混合运输。运输过程中,不得有雨淋、受潮、暴晒。

6.4 贮存

应贮存于干燥、常温、清洁、通风良好、避免阳光直射的库房,不得与有毒、有害的物品混存。

6.5 保质期

产品在本标准的运输储存条件下,自生产之日起,保质期为 18 个月。