

DB35

福建省地方标准

DB35/T 928—2009

银杏茶

2009-05-26 发布

2009-05-31 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

为规范全省银杏茶的产品质量，特制定本标准。

本标准由福建省农业厅提出并归口。

本标准由福建省质量技术监督局批准发布。

本标准由长汀县树王银杏生态园有限公司、长汀县质量技术监督局负责起草。

本标准主要起草人：何仁东、钟德田、杨树金。

银杏茶

1 范围

本标准规定了银杏茶的要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以银杏鲜叶为原料，经挑选、杀青、揉捻、烘干等工艺加工制成的银杏茶。

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 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- 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 5009.57 茶叶卫生标准的分析方法
- 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
- 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的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8304 茶 水分测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB/T 20397 银杏种核质量等级
- NY/T 288 绿色食品 茶叶
- NY/T 787 茶叶感官审评通用方法
- 《保健食品检验与评价技术规范》“保健食品中总黄酮的测定”（卫生部2003）
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质检总局[2005]75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 基本要求

- 3.1.1 品质正常，无质变，无异味。
- 3.1.2 不得含有外来夹杂物。
- 3.1.3 不添加任何化学物质和香味物质。

3.2 感官指标

- 3.2.1 外形：色泽暗绿、条索尚结实，部分卷曲，略带梗。

3.2.2 内质：银杏叶固有的香味、滋味微苦、醇厚回甘、汤色黄绿明亮、叶底深绿。

3.3 特征指标：总黄酮（以芦丁计） $\geq 0.60\%$ 。

3.4 理化指标

应符合表1规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
水分 (%) $\leq$	7.5
碎茶 (%) $\leq$	16.0
粉末 (%) $\leq$	1.3
总灰分 (%) $\leq$	8.0

3.5 卫生指标

应符合表2规定。

表2 卫生指标

项 目	指 标
铅（以Pb计，mg/kg） $\leq$	2
铜（以Cu计，mg/kg） $\leq$	60
六六六（mg/kg） $\leq$	0.05
滴滴涕（mg/kg） $\leq$	0.05
三氯杀螨醇（mg/kg） $\leq$	0.1
氰戊菊酯（mg/kg） $\leq$	0.1
联苯菊酯（mg/kg） $\leq$	0.2
氯氰菊酯（mg/kg） $\leq$	0.5
溴氰菊酯（mg/kg） $\leq$	5
甲胺磷（mg/kg） $\leq$	0.1
乙酰甲胺磷（mg/kg） $\leq$	0.1
乐果（mg/kg） $\leq$	0.2
敌敌畏（mg/kg） $\leq$	0.1
杀螟硫磷（mg/kg） $\leq$	0.1
啶硫磷（mg/kg） $\leq$	0.2
氢氰酸（ $\mu\text{g/kg}$ ） $\leq$	5

3.6 净含量

应符合国家质检总局[2005]75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 检验方法

4.1 抽样

按GB/T 8302规定执行。

4.2 基本要求、感官指标

以目测、手感、口尝、鼻嗅进行检验，按NY/T 787规定执行。

4.3 总黄酮

按《保健食品检验与评价技术规范》“保健食品中总黄酮的测定”（卫生部2003）规定执行。

4.4 水分

按GB/T 8304规定执行。

4.5 碎茶和粉末

按 GB/T 8311 规定执行。

4.6 总灰分

按GB/T 8306规定执行。

4.7 铅

按GB/T 5009.12规定执行。

4.8 铜

按GB/T 5009.13规定执行。

4.9 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定执行。

4.10 三氯杀螨醇、氰戊菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯和溴氰菊酯

按 GB/T 5009.146 规定执行。

4.11 甲胺磷、乙酰甲胺磷

按 GB/T 5009.103 规定执行。

4.12 乐果、敌敌畏、杀螟硫磷和啶硫磷

按 GB/T 5009.20 规定执行。

4.13 氢氰酸

按GB/T 20397规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料，同一生产工艺，同一包装规格，同一天包装完好的产品为一批。

5.2 产品检验分为出厂检验和型式试验。

5.2.1 出厂检验必须每批进行，检验项目为基本要求、感官指标、水分及净含量。

5.2.2 型式试验定期每年一次，检验项目为本标准规定的所有技术要求。有下列情况时，应进行型式试验。

a) 新产品自制鉴定时。

b) 正式生产后，如原料、生产工艺有较大变化可能影响产品质量时。

c) 国家质量监督机构提出进行例行检验要求时。

5.3 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判定该批产品合格；检验结果如感官指标、净含量负偏差、理化指标等有一项指标不符合标准要求时，可在同批产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果对该批产品进行判定。

6 标签标志、包装、运输和贮存

6.1 标签标志

标识内容应符合GB 7718的规定，印刷应清晰、牢固；应标明产品名称，厂名和厂址，产地，生产日期，保质期，贮藏方法，净含量，标准代号，食用方法。标志应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

6.2.1 销售包装

销售包装用食品塑料复合袋、塑料筒、铁包装，符合牢固、美观、防潮、防异味的要求，卫生标准应符合相关的标准要求。包装袋上应印制本标准6.1条中所规定的内容。

6.2.2 外包装

DB35/T 928—2009

外包装可采用纸箱、木箱和其它符合卫生要求的无毒无味的包装物，包装时应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压，外形整洁美观。

6.3 运输

运输工具应有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、有害的物品混装，混运。

6.4 贮存

产品应置于清洁、卫生、防雨通风、干燥、有防尘、防虫、防鼠设施的仓库，产品堆放应离地离墙。

6.5 保质期

在本标准规定的条件下贮存，保质期不少于6个月。

福建省地方标准

银杏茶

DB35/T 928—2009

*

2009年5月第一版 2009年7月第一次印刷