东乡八宝茶企业生产及产品技术规范标准

Q/J 622926-2020-01

目录

1 范围 **2**
2 规范性引用文件 **2**
3 技术要求 **3**
4 要求 **3**
4.1 感官要求 3
4.2 理化指标 4
4.3 食品添加剂 4
4.4 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。 4
5 试验方法 **4**
5.1 感官要求 4
5.2 样品处理 4
6 检验规则 **6**
6.1 组批 6
6.2 检验 6
7 标签 **6**
8 包装 **6**
9 贮存及运输 **7**
9.1 贮存 7
9.2 运输 7

1 范围

本标准规定了东乡八宝茶的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存及运输。

本标准适用于以茶叶或枸杞茶为基本原料，加入干果、坚果和可食用的植物花、果（实）、根茎叶等其他食品原料，经选料、拼配、包装制成的采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮）的方式，供人们饮用的调味茶。

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 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 5009.103 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 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

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　　食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881　　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16325　　干果食品卫生标准

GB 19300　　食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 28050　　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通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》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 所用植物的花、果（实）根茎叶等应是传统上作为食品或属于原国家卫生计生委公布的既是食品又是药品的物品以及新食品原料。

3.1.2 所用茶叶、枸杞茶、植物花、果（实）、根茎叶等原料均应无发霉变质、无虫蛀、无其他夹杂物，无异味。并符合相关食品安全标准要求。

3.1.3 干果类应符合 GB 16325 要求。

3.1.4 坚果类应符合 GB 19300 要求

其他原辅料应符合相关标准要求。

4 要求

4.1 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	包装完整严密，内装各种配料比例适当，其色泽、形态正常，无霉变、无杂质
滋味与气味	具有茶叶或枸杞茶及其他配料应有的气味，冲泡后滋味醇和甜美，无异味

4.2 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/%	≤12.0
总灰分/%	≤8.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤2.0
六六六总量/(mg/kg)	≤0.2
滴滴涕总量/(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

4.3 食品添加剂

4.3.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.3.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.4 生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取最小包装单元样品观察其包装是否严密，然后将内容物全部倒入洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察各种配料的色泽、组织形态，检查有无霉变、有无杂质，闻其气味，冲泡后品尝滋味。

5.2 样品处理

取最小包装单元为1份样品，将所有配料取出，放入食物处理机中打碎，均匀后取样检验理化指标。

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定方法检验。

5.2.2 总灰分

按GB 5009.4规定方法检验。

5.2.3 铅

按GB 5009.12规定方法检验。

5.2.4 六六六总量、滴滴涕总量

按GB/T 5009.19规定方法检验。

5.2.5 三氯杀螨醇

按GB/T 5009.176规定方法检验。

5.2.6 氰戊菊酯

按GB/T 5009.110规定方法检验。

5.2.7 杀螟硫磷

按GB/T 5009.20规定方法检验。

5.2.8 乙酰甲胺磷

按GB/T 5009.103规定方法检验。

5.2.9 农药残留检验

当本标准规定的农药残留限量检测方法，如有其他国家标准，行业标准以及部门公告的检测方法，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可以采用。

6 检验规则

6.1 组批

以每个班次生产包装的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽样1000g进行检验，每批产品须经检验合格后附有合格证方可出厂。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

出厂检验项目为净含量、感官指标、水分。

6.2.2 型式检验

正常生产时每6个月进行1次。

7 标签

预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。称量销售产品的标签可以不标示净含量。散装销售产品的标签要求参见《散装食品卫生管理规范》。

8 包装

8.1

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8.2

应使用防透水性材料包装，封口严密，包装袋内不得装入与食品无关的物品（如玩具、文具等），装入干燥剂，则应无毒、无害，且使用食品级包装材料包装，使之与食品有效分隔。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味。