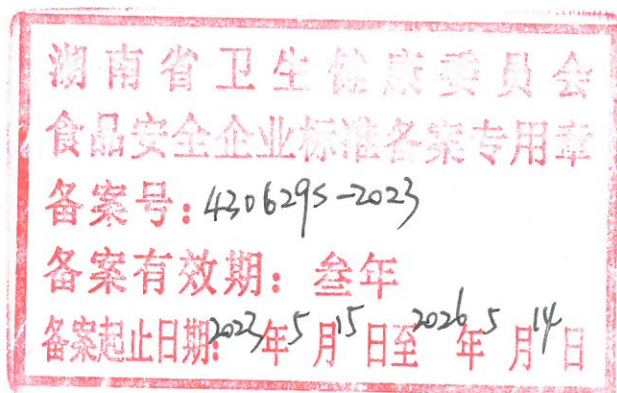




张家界轩妍莓茶叶开发有限公司企业标准

Q/ZYXG 0001S-2023

食品安全企业标准 显齿蛇葡萄叶代用茶



2023-04-05 发布

2023-05-05 实施

张家界轩妍莓茶叶开发有限公司 发布

Q/ZYXG 0001S-2023



前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由张家界轩妍莓茶叶开发有限公司 提出。

本标准由张家界轩妍莓茶叶开发有限公司 负责解释。

本标准起草单位：张家界轩妍莓茶叶开发有限公司 。

本标准主要起草人：梁运坤。

本标准复审周期为三年。

本标准代替 Q/ZYXG 0001S-2020。

AI
CE



Q/ZYXG 0001S-2023

显齿蛇葡萄叶代用茶

1 范围

本标准规定了显齿蛇葡萄叶代用茶的要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以显齿蛇葡萄叶为原料，经拣选、杀青、揉制、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、紧压（或不紧压）、包装等工艺生产成的采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的代用茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 包装储运图示标志
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- 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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

3.2.1 非紧压型显齿蛇葡萄叶代用茶感官要求应符合表1的规定。

表1 非紧压型显齿蛇葡萄叶代用茶感官要求

项目	要求	检验方法
----	----	------

	特级	一级	称取混合后样品10克于白瓷盘内，色泽、组织形态、杂质在自然光下用目测方法检测，气味和滋味用嗅和尝的方法检查。
色泽	白色或灰白色	深褐色，叶面间有白色斑点	
组织形态	代用茶纤细短条状，无霉变、无虫蛀、无劣变	卷曲叶片状，无霉变、无虫蛀、无劣变	
滋味气味	具有产品应有的滋味及气味，无异味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

3.2.2 紧压型显齿蛇葡萄叶代用茶感官要求应符合表2的规定。

表2 紧压型显齿蛇葡萄叶代用茶感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 将样品置于白瓷盘内，色泽、组织形态、杂质在自然光下用目测法检测。气味和滋味分别用嗅和尝的方法检查。
滋味、气味	具有产品应有的滋味及气味，无霉味及其他异味	
组织形态	块状、片块或球状等，无黑霉、白霉、青霉、红霉等杂菌、无虫蛀、无劣变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 9.0	GB 5009.3
总灰分(以干基计)/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	4.0	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.11
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	0.3	GB 5009.17

3.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一生产线、同一品种、统一规格的产品为一批。

5.2 抽样



Q/ZYXG 0001S-2023

从同一批产品中随机抽取1000g，作为样本分成两份，一份检验，一份复检。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、总灰分。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品加倍抽样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合GB 7718及相关的规定。

6.1.2 新食品原料标明食用量、不适宜人群。

6.1.3 外包装标志应符合GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 食品内包装应符合GB 4806.7、GB 4806.8的要求。

6.2.2 包装箱应符合GB/T 6543要求。

6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，产品保质期为24个月。