

Q/DLT

贵州省食品安全企业标准

Q/DLT 0001S-2021

杜兰特余庆小叶苦丁茶

2021-04-08 发布

2021-04-19 实施

贵州杜兰特茶业有限公司发布

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》的规定制定。

本标准安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》要求制定，其余指标设置参照 DBS52/ 002-2014《食品安全地方标准 代用茶》和《代用茶生产许可证审查细则》（2015 版）要求并结合产品实际制定，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准由贵州杜兰特茶业有限公司提出。

本标准由贵州杜兰特茶业有限公司起草。

本标准由贵州杜兰特茶业有限公司批准。

本标准首次发布于 2021 年 04 月 08 日。

本标准主要起草人：陈文梅、樊成、杜广乾。

杜兰特余庆小叶苦丁茶

1 范围

本标准规定了杜兰特余庆小叶苦丁茶的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期要求。

本标准适用于贵州杜兰特茶业有限公司生产的以余庆小叶苦丁茶鲜叶为主要原料，经摊晾、剔选、汽蒸、晾干、研磨、轧挤（制粒）、干燥、包装等工序制成，类似茶叶冲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 2762 | 食品安全国家标准 食品中污染物限量 |
| GB 2763 | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 |
| GB 4789.1 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则 |
| GB 4789.3 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 |
| GB 4789.4 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 |
| GB 4789.10 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| 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/T 5009.19 | 食品中有机氯农药多组分残留量的测定 |
| GB 5009.34 | 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定 |
| 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 |

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原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 苦丁茶鲜叶：应具有新鲜苦丁茶天然固有的色泽、香气和滋味，无异味异嗅、无污物、无霉变、无劣变、无虫蛀，污染物限量和农药残留应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|------------------|--|
| 色泽 | 具有本品固有的色泽 | 从试样中随机抽取适量样品，置于白色瓷盘内，在自然光下用目测法进行色泽、形态、杂质、霉变等项目，用鼻嗅的方法检验样品天然固有的香味及异味。按冲泡说明冲泡后观其汤色、品其滋味。 |
| 滋味与气味 | 具有本品固有的滋味和气味，无异味 | |
| 状态 | 具有本品固有的自然品质形态 | |
| 汤色 | 清澈、明亮 | |

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|------------------|------|---------------|
| 水分，g/100g | ≤5.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分，g/100g | ≤8.0 | GB 5009.4 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤1.5 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤0.5 | GB 5009.11 |
| 六六六总量，mg/kg | ≤0.2 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕总量，mg/kg | ≤0.2 | GB/T 5009.19 |
| 三氯杀螨醇，mg/kg | ≤0.2 | GB/T 5009.176 |
| 氰戊菊酯，mg/kg | ≤0.1 | GB/T 5009.146 |

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 检验项目 | 指标 | | | | 检验方法 |
|------------|----|---|---|---|-----------|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌（/25g） | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |

| | | | | | |
|--|----|---|-----------------|-----------------|------------------|
| 金黄色葡萄球菌 (CFU/g) | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10 (第二法) |
| 大肠菌群 (MPN/g) | ≤3 | | | | GB 4789.3 |
| 注：1、样品的分析与处理按 GB 4789.1 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。 | | | | | |

3.5 食品添加剂

不得添加其他任何外源性食品添加剂和人工合成增香物质。

3.6 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，检测按 JJF 1070 规定执行。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

4.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 10 个独立包装（不少于 500g 样品），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备检，净含量检查抽样按 JJF 1070 规定执行。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附合格标识方能出厂；出厂检验项目为净含量、感官和水分。

4.3.2 型式检验

型式检验为本标准技术要求规定的全部检验项目，型式检验应每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定；
- b、正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
- c、出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

4.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定，判该批产品合格。当微生物指标出现不符合时即判为不合格且不得复验，其他指标有不符合本标准规定时，允许用备检样品就不合格项进行复验，判定以复验结果为准。

5 标签、包装、运输、贮存

5.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定，外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装平整，封口严密，防潮，图案清晰完整。包装材料应干燥、清洁、无霉、无害、无异味、不影响产品品质。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，产品在运输过程中，严防污染、防止日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味及易腐蚀的物品混合装运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风的库房中，严防受热或阳光暴晒，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同库贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙 20cm 以上，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压，仓库周围应无异味污染。

6 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期不少于 24 个月。
