

Q/XWS
贵州省食品安全企业标准

Q/XWS 0001S-2021

虫 茶
(代用茶)

2021-05-18 发布

2021-05-28 实施

贵州省息烽县西望山虫茶有限公司 发布

前 言

本文件按照 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。

本文件安全指标依据 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。

本文件由贵州省息烽县西望山虫茶有限公司提出。

本文件由贵州省息烽县西望山虫茶有限公司起草。

本文件由贵州省息烽县西望山虫茶有限公司批准。

本文件发布于2021年5月18日。

本文件主要起草人：尹杰、魏成熙、欧茂华、赵春强、曾发贵。

虫 茶（代用茶）

1 范围

本标准规定了虫茶（代用茶）的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于贵州省息烽县西望山虫茶有限公司生产的以樟科木姜子属毛豹皮樟（拉丁名：*Litsea coreana var. lanuginosa*）鲜叶或发酵叶为原料，经米缟螟或紫斑谷螟取食，经生物转化、收集、干燥、除杂、分装等工序制作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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.19	食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8314	茶 游离氨基酸总量的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
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 第 75 号（2005）	《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 毛豹皮樟鲜叶：应洁净、鲜嫩、无霉变、无劣变，具有相应原料天然固有的色泽和气味，无异味，不得添加任何人工色素及香味物质。

3.1.2 米缟螟和紫斑谷螟：为动物界节肢动物门昆虫纲鳞翅目螟蛾科幼虫，无其他科目杂虫。

3.2 感官指标

感官要求应符合表 1 中的规定。

表 1 感官要求

级别	要 求						检验方法
	外形			内质			
	颗粒	净度	色泽	香气	滋味	汤色	
特级	均匀、饱满	洁净、光亮	黑褐色	清香持久	浓厚鲜爽、醇正甘甜	红褐明亮	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其外观和杂质，嗅其香味。并随机取适量样品按茶叶冲泡方式冲泡后嗅其气味，品尝其滋味。
一级	稍粗松、均匀	洁净、光滑	棕褐色	清香	浓厚、甘甜	红褐尚亮	
二级	稍粗松、尚匀	净	红褐色	纯正	味浓尚醇	红褐	
三级	稍粗松、欠匀整	尚净	黑色	平正	味浓显甜	黑褐	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 中的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分 / (%)	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分 / (%)	≤ 8.0	GB 5009.4
氨基酸总量 / (%)	≥ 4.0	GB/T 8314
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤ 1.5	GB 5009.12
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
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计)mg/kg	≤ 10	GB 5009.34

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

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	C	m	M	
大肠菌群 (MPN/g)	3				GB 4789.3
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

注：1、样品的分析与处理按照 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

不得添加任何食品添加剂。

3.6 净含量

按原国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，检测按 JJF 1070 中规定的方法执行。

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 抽样

产品以批为单位进行抽样，由同一日期、同一班次生产的同一包装规格产品为一批。每批样品采集最小包装 12 份（总量不少于 200g），样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样。

4.2 检验分类

产品检验分为型式检验和出厂检验。

4.2.1 出厂检验

出厂检验为批检验，检验项目为净含量、感官、水分。

4.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求全部项目，型式检验每半年进行 1 次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 新产品试制鉴定；
- 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；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出要求时。

4.3 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判该批产品合格。微生物指标如有不符合项，即判该批产品为不合格且不得复检。若出现感官、理化指标有不符合项时，允许用该批次留存样本对不合格项进行复检，复检仍不合格时，则判该批产品不合格。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718 要求，包装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、无毒、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，运输时应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、异味物品混装、混放。

5.4 贮存

贮藏产品的仓库应保持清洁，阴凉干燥通风，严防受热或阳光暴晒，产品不得与潮湿地面接触，不得与有毒有害物质混贮。

6 保质期

在符合本标准规定条件下贮存，自生产之日起产品保质期为 24 个月。
