DBS64

宁 夏 回 族 自 治 区 地 方 标 准

DBS 64/ 684—2022

食品安全地方标准
枸杞叶茶

2022-02-10 发布　　2022-05-01 实施

宁夏回族自治区卫生健康委员会 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》的规定起草。

本文件代替DBS 64/684—2018《食品安全地方标准 枸杞茶》，与DBS 64/684—2018相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了文件名称（见封面，2018年版的封面）；

——删除了术语和定义（见2018年版的3 术语和定义）；

——删除了理化指标中的氰戊菊酯（见2018年版的5.4表3）；

——删除了理化指标中的哒螨灵（见2018年版的5.4表3）；

——增加了理化指标中的吡蚜酮（见5.4表3）；

——增加了理化指标中的甲氨基阿维菌素苯甲酸盐（见5.4表3）；

——增加了剧毒和高毒农药不得在生产中使用的规定（见5.4表3注1）；

——增加了国家最新标准严于本文件时按最新标准执行的规定（见5.4表3注2）；

——增加了其他农药的使用规定（见5.4表3注3）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宁夏回族自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：宁夏食品安全协会、宁夏食品标准化技术委员会、宁夏食品检测研究院、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、宁夏卫生健康综合服务中心、宁夏疾病预防控制中心、百瑞源枸杞股份有限公司、宁夏中宁枸杞产业创新研究院有限公司、宁夏枸杞产业发展中心。

本文件主要起草人：吴明、张慧玲、张艳、黄锋、袁秀娟、张金宏、余君伟、季瑞、陆文静、苟春林、祁伟、王宏亮。

食品安全地方标准
枸杞叶茶

1 范围

本文件规定了枸杞叶茶的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以枸杞树新梢的芽或嫩叶为原料，经萎凋、杀青、揉捻、炒干等工艺加工制成的枸杞叶茶。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

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 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 根据加工工艺不同，产品分为条形茶和圆形茶。

4.2 根据采用的原料不同，产品分为以下两类：

a) 以枸杞树新梢的嫩叶加工的茶为枸杞叶茶；

b) 以枸杞树新梢的芽加工的茶为枸杞芽茶。

5 技术要求

5.1 原料要求

应为正常枸杞树上的嫩、鲜、净的芽叶，无污染、无黄叶、病叶，无异种植物叶。

5.2 基本要求

5.2.1 品质正常，无劣变、无异味。
5.2.2 不含非枸杞茶类夹杂物。
5.2.3 不着色，不含添加剂。

5.3 感官要求

5.3.1 条形茶感官要求

条形茶感官要求应符合表1规定。

表 1 条形茶感官要求

项目		要求	
		叶茶	芽茶
外形	条索	尚紧实	尚紧实
	整碎	尚匀整	尚匀整
	色泽	深绿	深绿
	净度	有片梗	有嫩茎
内质	香气	清香，香气较浓	清香
	滋味	微甜	微甜
	汤色	绿黄	黄绿
	叶底	稍有摊张，深绿	芽叶尚完整，绿

5.3.2 圆形茶感官要求

圆形茶感官要求应符合表2规定。

表 2 圆形茶感官要求

项目		要求	
		叶茶	芽茶
外形	颗粒	粗圆	粗圆
	整碎	尚匀	尚匀
	色泽	深绿	深绿
	净度	稍有梗杂	无梗杂
内质	香气	清香，香气较浓	清香
	滋味	微甜	微甜
	汤色	绿黄	黄绿
	叶底	稍有摊张，深绿	芽叶尚完整，绿

5.4 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	
	叶茶	芽茶
水分/%（质量分数）	≤8.0	≤8.0
总灰分/%　（质量分数）	≤18.0	≤16.0
水浸出物/%（质量分数）	≥30.0	≥28.0
粗纤维/%（质量分数）	≤16.0	≤12.0
碎末茶/%（质量分数）	≤6.0	

5.5　食品安全指标

食品安全指标应符合表4的规定。

表 4　食品安全指标

项　　目	指　　标	
	叶茶	芽茶
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤5.0	
啶虫脒/（mg/kg）	≤10	
吡虫啉/（mg/kg）	≤0.5	
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐/（mg/kg）	≤0.5	
多菌灵/（mg/kg）	≤5	
氯氰菊酯/（mg/kg）	≤20	
氯氟氰菊酯/（mg/kg）	≤15	
吡蚜酮/（mg/kg）	≤2	
苯醚甲环唑/（mg/kg）	≤10	
克百威/（mg/kg）	≤0.02	
毒死蜱/（mg/kg）	≤2	
注 1：根据《中华人民共和国农药管理条例》，剧毒和高毒农药不得在生产中使用。 注 2：如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和限量值有调整，且严于本标准规定，按最新国家标准及规定执行。 注 3：其他农药的残留量应符合 GB 2763 规定。		

6　生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7　试验方法

7.1　感官要求

按 GB/T 23776 规定的方法检验。

7.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

7.3 水浸出物

按 GB/T 8305 规定的方法检验。

7.4 总灰分

按 GB 5009.4 规定的方法检验。

7.5 碎末茶

按 GB/T 8311 规定的方法检验。

7.6 粗纤维

按 GB/T 8310 规定的方法检验。

7.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

7.8 农药残留

农药残留按GB 23200.113或GB 23200.121规定方法检验。本文件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，在检测时可采用。

8 检验规则

8.1 组批

在同一生产周期内，以同一批原料生产加工的同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

抽样方法按GB/T 8302的规定执行。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

产品应逐批检验，合格后方能出厂。出厂检验项目为净含量、感官要求、水分。

8.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

a) 新产品投产时；
b) 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
d) 监管部门提出要求时。

8.4 判定

8.4.1 检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。
8.4.2 检验结果中有任何一项不符合本标准规定要求的，均判为不合格产品。
8.4.3 对检验结果有争议时，应对留存样品进行复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合GB 7718的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品卫生要求和相关规定的材料包装，包装定量误差应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。
9.2.2 外包装用纸箱装或其他符合相关要求的容器装。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

宁夏食品安全地方标准
DBS