

备案号：QB64/0258S-2023

Q/ZNCQ

宁夏中宁县春杞枸杞科技有限公司企业标准

Q/ZNCQ 0001S—2023

八宝茶

2023-06-08 发布

2023-06-08 实施

宁夏中宁县春杞枸杞科技有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参照GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》和GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本文件是按照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》编写。

本文件代替Q/ZNCQ0001S-2018 《八宝茶》。

本文件由宁夏中宁县春杞枸杞科技有限公司提出。

本文件由宁夏中宁县春杞枸杞科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人：沈兴虎。

本文件有效期五年。

八宝茶

1 范围

本文件规定了八宝茶的技术要求、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、运输、贮存。

本文件适用于以茶叶、枸杞、桂圆干、红枣、酸枣、葡萄干、果干、甘草片、沙枣、山楂、重瓣玫瑰花、贡菊、陈皮、金银花、人参（人工种植）、玫瑰酱、红糖、冰糖等为原料，经选料、以不同组合拼配（不少于八种原料）、包装制成的八宝茶。

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/T 5835 干制红枣
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 - 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/T 18672 枸杞
 - 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 红枣应符合 GB/T 5835 要求。
- 3.1.2 冰糖、红糖应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 要求。
- 3.1.4 桂圆干、葡萄干应符合 GB 16325 要求。

3.1.5 茶叶、甘草片、贡菊、重瓣玫瑰花、沙枣、酸枣、果干、山楂、陈皮、金银花、人参（人工种植）、玫瑰酱等均应符合有关食品标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
外 观	包装完整严密，内装各种配料比例适当，色泽、形态正常，无杂质，
滋味与气味	有茶叶的茶香及其它配料应有的香气，冲泡后滋味醇和甜美，无异味

3.3 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/%	≤7.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤1.8
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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 总灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 六六六总量、滴滴涕总量按 GB/T 5009.19 规定方法检验。
- 6.6 三氯杀螨醇按 GB/T 5009.176 规定方法检验。

- 6.7 氰戊菊酯按 GB/T 5009.110 规定方法检验。
- 6.8 杀螟硫磷按 GB/T 5009.20 规定方法检验。
- 6.9 乙酰甲胺磷按 GB/T 5009.103 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每个班次包装生产的产品为一批，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。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分。
 - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的塑料袋装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

- 8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 8.3.2 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。

8.4 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。

在上述条件下，根据产品和包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。
