

备案号: QB64/0444-2023

Q/YBSS

银川伊百盛生物工程有限公司企业标准

Q/YBSS 0008S-2023

八宝茶

2023-08-25 发布

2023-08-25 实施

银川伊百盛生物工程有限公司 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》的要求进行编写。

本标准代替Q/YBSS 0008S-2018。

本标准与Q/YBSS 0008S-2018相比，主要变化如下：

- 修改和增加了部分规范性引用文件；
- 在表2 理化指标中增加了检验方法；
- 变更了型式检验的频率；
- 修改了7项下标志、标签的规定；
- 变更了铅的标准值。

本标准由银川伊百盛生物工程有限公司提出。

本标准由银川伊百盛生物工程有限公司负责起草。

本标准主要起草人：唐亚楠、贾丽茹。

本标准有效期五年。

八宝茶

1 范围

本标准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。

本标准适用于以茶叶为主要原料，配以桂圆干、枸杞、红枣、沙枣、甘草、菊花、玫瑰花、葡萄干、核桃仁、芝麻、冰糖等辅料，经选料、拼配八种原料、包装而成的八宝茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用必不可少的。凡是注日期的应用文件，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/T 191 包装储运图示标志
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - 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/T 11761 芝麻
 - 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
 - GB 16325 食干果食品卫生标准
 - GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 - 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
 - GB/T 35883 冰糖
- 国家市场监督管理总局令(2023)第 70 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 冰糖应符合 GB/T 35883 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 芝麻应符合 GB/T 11761 要求。
- 3.1.6 核桃仁应符合 GB 19300 要求。

3.1.7 茶叶、沙枣、菊花、甘草、玫瑰花等应符合相关的食品安全国家标准或供货商已备案的食品安全企业标准的规定。

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	指 标	检验方法
外 观	各种配料比例适当，色泽、形态正常，无杂质，包装完整严密	取最小包装样品，将试样倒入洁净的样品盘中，将其置于自然光线下，观察其色泽、组织形态，检查其有无外来杂质，鼻嗅产品的气味，温开水漱口后，口尝产品滋味。
滋味和气味	有茶叶色的茶香及其它配料应用的香气，冲泡完后滋味纯和甜美，无异味	

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	≤12.0	GB 5009.3
灰分， g/100g	≤6.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）， mg/kg	≤2.0	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
三氯杀螨醇， mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.176
氰戊菊酯， mg/kg	≤0.5	G/TB 5009.110
乙酰甲胺磷， mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.103
杀螟硫磷， mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.20

3.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070规定的方法检验。

4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 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 500g 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后出具检验报告后方可出厂。

6.2 检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分。

6.2.2 型式检验每 12 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦随时进行：

- 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；
- d) 出厂检验结果和上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时；

6.3 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。但微生物指标不合格时不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

标志应符合 GB/T 191 的相关规定，标签应符合 GB 7718 的相关规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，应清洁、干燥、无异味、无毒且气密性良好。

7.2.2 外包装用瓦楞纸或复合袋包装，产品每件总重量不得少于总净重。

7.2.3 包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令(2023)第 70 号。

7.3 运输

7.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。

7.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔。

7.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，贮存温度应在 25℃ 以下，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

本品在本标准规定的条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品的保质期为 12 个月。