

Q/DLT

贵州省食品安全企业标准

Q/DLT 0001S-2019

杜兰特白茶

2019-11-18 发布

2019-11-28 实施

贵州杜兰特茶业有限公司 发布

前 言

为加强本产品的生产与管理，确保产品质量，根据《中华人民共和国食品安全法》和卫健委《食品安全企业标准备案办法》的有关规定，依按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求，特制定本企业标准。

本标准卫生指标和限值的设置主要参照 GB/T 14456.1-2017《绿茶 第1部分：基本要求》、DB52/T 442.1-2017《贵州绿茶 第1部分：基本要求》以及《茶叶生产许可证审查细则》等有关标准和规定，结合产品的生产实际制定，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 2019 年 11 月 18 日；

本标准主要起草人：骆磊、郑周云、樊成。

杜兰特白茶

1 范围

本标准规定了杜兰特白茶的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于贵州杜兰特茶业有限公司生产的杜兰特白茶。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 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 5009.94	食品安全国家标准 植物性食品中稀土的测定
GB/T 5009.145	植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
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 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 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/T 23776	茶叶感官审评方法
GH/T 1070	茶叶包装通则
GH/T 1071	茶叶储存通则
DB52/T 636	贵州绿茶 扁形茶加工技术规程
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 杜兰特白茶

原料系产于贵州遵义余庆县及周边地域范围内生长的茶树，于春分至立夏之节(气)期间采摘新鲜嫩叶，经鲜叶摊放、杀青、摊凉、烘干、提香、包装等工序加工而制成的杜兰特白茶。

4 技术要求

4.1 原料（鲜叶）要求

原料鲜叶应嫩、匀、鲜、净，无病芽叶、虫芽叶、紫芽叶、损伤叶，农药残留符合GB 2763 的要求。

4.2 感官要求及检验方法

感官品质要求及检验方法应符合表 1 的要求。

表1 感官品质要求及检验方法

项目	指 标	检验方法
外形	外形扁平或卷曲，叶底匀整，表面有白霜	按GB/T 23776规定执行
汤色	色泽绿翠，汤色黄绿明亮	
香气	香气清芬悦鼻，香浓并较持久	
滋味	醇厚爽口，回味甘甜	

4.3 理化指标及检验方法

理化指标及检验方法应符合表 3 的规定。

表3 理化指标及检验方法

项 目	指 标	检验方法
水分 / %	≤ 7.0	GB 5009.3
总灰分 / %	≤ 7.5	GB 5009.4
粉末 / %	≤ 1.0	GB/T 8311
水浸出物 / %	≥ 38	GB/T 8305
铅（Pb） / mg/kg	≤ 3.5	GB 5009.12
稀土总量 / mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.94
六六六残留量 / mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕残留量 / mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

Q/DLT 0001S-2019		
顺式氰戊菊酯 / mg/kg	≤	2.0
氟氰戊菊酯 / mg/kg	≤	20.0
氯氰菊酯 / mg/kg	≤	20.0
溴氰菊酯 / mg/kg	≤	10.0
氯菊酯 / mg/kg	≤	20.0
杀螟硫磷 / mg/kg	≤	0.5
乙酰甲胺磷 / mg/kg	≤	0.1
注：其他农药残留限量应符合 GB 2763 的限量要求。		

4.4 净含量

按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。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和DB 52/T 636的规定。

5 检验规则

5.1 组批

产品检验以批为单位。同期加工、同一品种、同一规格的茶葉为一个检验批次，同批同级茶葉品质应一致。

5.2 抽样

按 GB/T 8302 规定执行。

5.3 检验分类

产品分为型式检验和出厂检验。

5.3.1 出厂检验

出厂检验为批检验，检验项目为净含量、感官、水分、粉末。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求全部技术指标，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 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；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定要求，判该批产品合格；感官指标应符合相应产品分类对应花色要求。理化指标如有检验项目不符合标准规定，允许用留样对不符合项进行复检，以复检结果进行判定该批产品是否合格。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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，符合 GH/T 1070 的规定。

6.3 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，符合 GH/T 1071 的规定。

6.4 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。
