

Q/XLYB

贵州省食品安全企业标准

Q/XLYB 0001S-2021

苗家藤茶（代用茶）

2021-01-18 发布

2021-01-18 实施

贵州喜来乐医药保健有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》而制定。

本标准由贵州喜来乐医药保健有限公司提出批准。

本标准由贵州喜来乐医药保健有限公司负责起草。

本标准主要起草人：唐书林。

苗家藤茶（代用茶）

1 范围

本标准规定了苗家藤茶（代用茶）的要求（含检验方法）、检验规则和包装、标志、运输、贮存和保质期。

本标准适用本公司以显齿蛇葡萄叶、苦丁茶为原料，经选料预处理、粉碎（或不粉碎）、混合、包装等工序加工而成的以常规泡茶方式饮用的苗家藤茶（代用茶）。

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/T191 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 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

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 /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 5749 生活饮用水卫生标准

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

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（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 显齿蛇葡萄叶（藤茶）的品种应符合国家卫计委关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告（2013年第16号）的规定，质量应符合相应标准和管理规定。

3.1.2 苦丁茶的品种应符合卫生部关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复（卫监督函〔2011〕428号）或国家卫计委关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复（卫计生函〔2013〕86号）的规定，其质量应符合相应标准和管理规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料应符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具产品应有的色泽	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 5g-10g 样品按茶叶冲泡方式冲泡后嗅其气味，品尝其滋味。
组织状态	具有产品应有的形状，干爽，无霉变	
滋味和气味	冲泡前后均具有产品固有的香味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化卫生指标

应符合表2的规定。

表2 理化卫生指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤10.0	GB 5009.3
总灰分，%	≤8.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤1.9	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
三氧杀螨醇，mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.176
氰戊菊酯，mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.146
注1：其他污染物限量和农药最大残留限量，有具体规定的按 GB2762 和 GB 2763 规定执行。		

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	a 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
大肠菌群，MPN/g	≤3				GB 4789.3
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定执行

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂使用的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

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 组批

以每次投料生产的且包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 6 袋（包）样品，其中 3 袋（包）作检验样品，另 3 袋（包）作备检样品。微生物指标抽样按 GB4789.1 规定。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。
感官要求、净含量和水分为出厂检验项目。

4.3.2 型式检验

型式检验应包括本标准 3.2~3.6 的全部要求。型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 原料产地发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 2) 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 国家食品质量监督管理机构提出型式检验要求时。

4.4 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

微生物指标不合格时，不得进行复验。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

产品包装物上应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

产品包装应符合 GB23350 的规定，应采用符合食品卫生安全要求的包装材料进行包装，产品应封口严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输工具应清洁、卫生。在运输过程中防止剧烈振动，避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性易污染的物品混合装运。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。不得与有毒、有害、有腐蚀性易污染的物品同库贮存。产品与地面间应有隔离，离地离墙保存。

5.5 保质期

在遵照本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品保质期 24 个月。
