

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/033—20XX

代替 DBS45/033-2016

食品安全地方标准 金花茶叶茶

征求意见稿

20XX - XX - XX 发布

20XX - XX - XX 实施

广西壮族自治区卫生与计划生育委员会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2020规定的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准主要起草单位：南宁海关技术中心、南宁市标准化协会、广西壮族自治区轻工产品质量检验站、广西营养学会。

本标准主要起草人：赵永锋、覃洁、张国益、罗兆飞、黄慧、白芸、蔡翔宇、邓其军、司露露、莫素青、杨治凤、赵亚玲、莫丹、李明德、秦思雯。

金花茶叶茶

1 范围

本标准规定了金花茶叶茶的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以人工种植的金花茶叶或混合其他茶为主要原料，添加（或不添加）其他辅料，制成的金花茶产品。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4789.4 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 8302 茶 取样
GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
GB/T 8304 茶 水分测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB/T 23204 茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020 年版）

中华人民共和国原卫生部关于批准金花茶代用茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年 第 9 号）

3 产品分类

根据原料不同，产品可分为金花茶代用茶和金花茶调味茶。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

4.1

金花茶

山茶科、山茶属植物，中文名金花茶，拉丁名：*Camellia chrysantha*(Hu) Tuyama。

4.2

金花茶叶茶

以人工种植的山茶科、山茶属植物金花茶[*Camellia chrysantha*(Hu) Tuyama)]的新鲜叶为原料，经清洗或不清洗、拣选、分切或不分切、杀青或不杀青、干燥、添加（或不添加）其他原辅料加工制成的金花茶产品。

4.3

金花茶代用茶

以人工种植的金花茶叶为原料，添加（或不添加）其他非茶辅料，经一定工艺制成的金花茶产品。

4.4

金花茶调味茶

以人工种植的金花茶叶混合其他茶为主要原料，添加（或不添加）其他辅料，经制茶工艺制成的金花茶产品。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 金花茶鲜叶

应质好，无腐烂、霉变、病虫害、异味杂物，其真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 茶叶的规定，污染物铅限量应符合 GB 2762 茶叶的规定。

5.1.2 其他茶类

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 茶叶的规定，污染物限量应符合 GB 2762 茶叶的限量规定以及国家有关标准规定。

5.1.3 其他辅料

应符合国家有关标准规定。

5.1.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽
气味及滋味	具有产品固有的香气和滋味，无异味
组织形态	产品固有形状
杂质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	金花茶调味茶	金花茶代用茶（添加其他非茶辅料）	金花茶代用茶（金花茶叶含量 100%）
总黄酮（以芦丁计）/（g/100g） \geq	0.3		0.3
总皂苷（以人参皂苷 Re 计）/（g/100g） \geq	0.3		
水分/（g/100g） \leq	12.0		
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） \leq	2.0		
总砷（以 As 计）/（mg/kg） \leq	0.5		
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） \leq	0.2		
黄曲霉毒素B ₁ /（ μ g/kg） \leq	5.0		
农药最大残留限量	应符合GB 2763对茶叶类食品的规定		

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 1 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 取样和样品制备方法

按GB/T 8302和GB/T 8303规定的方法执行。

8.2 感官

将样品放于洁净的白色瓷盘中，以正常视力，观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下，嗅其气味，按食用方法冲泡后品尝其滋味。

8.3 理化指标

8.3.1 总黄酮

按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020年版）第二部分十五章第一法规定的方法测定。

8.3.2 总皂苷

按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020年版）第二部分十四章第一法规定的方法测定。

8.3.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.3.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.3.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.3.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.3.7 黄曲霉毒素 B₁

按GB/T 18979规定的方法测定。

8.3.8 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

8.4 微生物指标

8.4.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

8.4.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

9.2 抽样方法及数量

抽样方法按GB/T 8302的规定执行。

9.3 判定规则

9.3.1 检验结果全部符合本标准时，判定该产品合格。

9.3.2 检验结果中若有规定项目不符合本标准时，允许按相关规定进行复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，且应注明金花茶叶原料配比（以质量百分数表示）。

10.1.2 产品外包装储运图示标志应符合相关规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

10.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

10.4 贮存

10.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥通风、无异味的库房内。

10.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

10.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。