

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 chrysanthia*(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 chrysanthia*(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。