

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/033—2025

代替 DBS 45/033—2016

食品安全地方标准
金花茶叶茶

2025-06-24 发布

2025-09-23 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会发布

前　　言

本标准代替DBS 45/033-2016《金花茶叶茶》，与DBS 45/033-2016相比，主要变化如下：

- 删除了产品分类；
- 修改了总黄酮和总皂苷指标；
- 修改了总黄酮、总皂苷和黄曲霉毒素B₁的检验方法；
- 增加了微生物限量及检验方法；
- 增加了推荐食用量。

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、广西壮族自治区新材料技术工程院、广西营养学会。

本标准主要起草人：赵永锋、李蓉、张国益、朱春红、黄慧、覃洁、闭毓靖、邓其军、蔡翔宇、石雪婷、罗兆飞、李明德、吕俊强、古慧娜、麦旖旎、孔令超、秦思雯、黄雪、莫程程、韦宇杰、潘宇镇、赵亚玲、司露露。

金花茶叶茶

1 范围

本标准适用金花茶叶茶。



2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2. 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。

2. 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]的新鲜叶为主要原料，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）金花茶花等其他原辅料加工制成的金花茶产品。

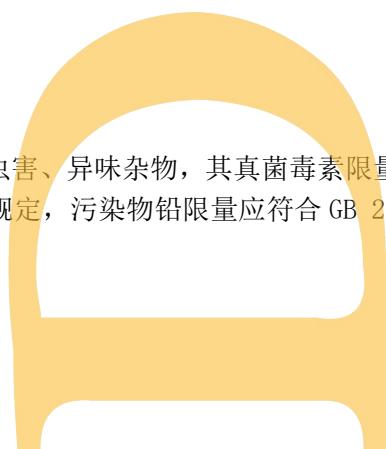


3 要求

3. 1 原辅料要求

3. 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 茶叶类的规定，污染物铅限量应符合 GB 2762 茶叶类的规定。



3. 1. 2 金花茶花

应符合 DBS 45/ 069 的规定。

3. 1. 3 其他辅料

应符合国家有关标准规定。

3. 1. 4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

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 | 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。 |

3.3 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 |
|------------------------------|-------------------|---|
| 总黄酮(以芦丁计)/(g/100g) | ≥ 0.3 | SN/T 4592 |
| 总皂苷(以人参皂苷 Re 计)/(g/100g) | ≥ 0.3 | 《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 |
| 水分/(g/100g) | ≤ 12.0 | GB 5009.3 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 2.0 | GB 5009.12 |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉(以 Cd 计)/(mg/kg) | ≤ 0.2 | GB 5009.15 |
| 黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 其他污染物限量 | 应符合GB 2762对茶叶类的规定 | GB 2762 指定 |
| 农药最大残留限量 | 应符合GB 2763对茶叶类的规定 | GB 2763 指定 |

3.4 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) | | | | 检验方法 |
|---------|--------------------------|---|-----------|-------------|------------|
| | 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 | 1 000 CFU/g | GB 4789.10 |

注: n为同一批次产品应采集的样品种数; c为最大可允许超出m值的样品种数; 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。
样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4 食品添加剂

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 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。

6.2 取样方法及数量

取样方法及数量按GB/T 8302的规定执行。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部符合本标准时，判定该产品合格。

6.3.2 微生物指标有一项不符合本标准规定，即判定该批产品为不合格，不能复检。除微生物项目外，若其他项目检验结果不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 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）。

7.1.2 产品外包装储运图示标志应符合相关规定。

7.2 包装

7.2.1 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，内包装不得重复使用。

7.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

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

7.4 贮存

7.4.1 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。

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

7.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

8 推荐食用量

建议每日食用量≤20 g。

