

# Q/SDD

## 绥德县山丹丹农产品开发有限公司企业标准

Q/SDD 0001S—2022

---

### 陕北郎牌苦荞茶



Q/610000-13477S-2022  
有效期至 20250224

2022 - 02 - 01 发布

2022 - 02 - 25 实施

绥德县山丹丹农产品开发有限公司

发布

## 前 言

本标准结构和编写依据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准由绥德县山丹丹农产品开发有限公司提出。

本标准由绥德县山丹丹农产品开发有限公司起草。

本标准主要起草人：周孝礼。

本标准批准人：周孝礼。

本标准首次发布



# 陕北郎牌苦荞茶

## 1 范围

本标准规定了陕北郎牌苦荞茶的技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。本标准适用于以苦荞茶为原料，经挑选、计量、包装而成的陕北郎牌苦荞茶。

## 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/T 191	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 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.20	食品中有机磷农药残留量的测定	
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
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 技术要求

### 3.1 原、辅料要求

3.1.1 苦荞茶：应符合附录 A 的规定。

3.1.2 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

项	目	要	求
---	---	---	---

色泽、汤色	本品色泽为黄褐、黄绿或黑褐色，汤汁清亮，呈浅黄色或黄褐色
气味、滋味	有苦荞茶特有的香味，无异味
组织形态	呈粒状、允许有碎粒
杂质	无正常视力可见外来杂质

### 3.3 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 12.0
总灰分（以干物计），%	≤ 8.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 4.9
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0
敌敌畏，mg/kg	≤ 0.1
乐果，mg/kg	≤ 0.05

### 3.4 净含量

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.5 原料及食品添加剂

3.5.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

### 3.6 污染物限量及农药残留限量

污染物限量及农药残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3.7 生产加工过程

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官指标

感官要求：取 3 包最小包装样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，观其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味、口感，再取其最小包装样品 1 包，打开放置于无色透明玻璃烧杯中，用 80℃ 以上开水冲泡，3min 后观其汤色。

### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 总灰分：按 GB 5009.4 执行。
- 4.2.3 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.4 乐果：按 GB/T 5009.20 执行。
- 4.2.5 敌敌畏：按 GB/T 5009.20 执行。
- 4.2.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>：按 GB 5009.22 执行。

#### 4.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一班次、同一条生产线、同一品种、同一规格生产的包装完好的产品为一批。

#### 5.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前,应由公司的检验部门按本标准逐批进行检验,经检验合格后,签发检验合格证(或成品放行单),方可出厂。

5.3.2 出厂检验的项目包括感官、净含量、水分、茶梗、总灰分。

#### 5.4 型式检验

型式检验项目为技术要求的 3.2~3.5 内容,型式检验每半年进行一次,或当出现下列情况之一时:

- a) 新产品投入生产时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部合格,判该批产品合格。

5.5.2 检验项目如有不合格项,应加倍抽样复检。复检如仍不合格,则判该批产品为不合格。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 及 GB28050 的规定，外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味。包装采用塑料袋包装时，包装材料应符合 GB 4806.1 的规定；外包装采用纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的规定。

## 6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压；在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

## 6.4 贮存

产品应离地离墙，贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，常温贮存。不得露天存放，不得与有害、有毒、有污染的物品或其他杂物混存。

在本标准规定条件下，产品保质期为 12 个月。



附录 A  
(规范性附录)  
苦荞茶质量要求

A.1 感官要求

感官要求应符合表 A.1 的规定

表A.1

项 目	要 求
色泽、汤色	本品色泽为黄褐、黄绿或黑褐色，汤汁清亮，呈浅黄色或黄褐色
气味、滋味	有苦荞特有的香味、无异味
组织形态	呈粒状、允许有碎粒
杂质	无正常视力可见外来杂质

A.2 理化指标

理化指标应符合表 A.2 的规定。

表A.2

项 目	指 标
水分, %	≤ 12.0
总灰分 (以干物计), %	≤ 8.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 5.0
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2
乐果, mg/kg	≤ 1.0