备案号：342022059245
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期：2022年11月08日

Q/BM

亳州亳魅生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/BM 0007S—2022

御用秋茗茶

安徽省卫生健康委员会

2022-10-16 发布　　2022-10-16 实施

亳州亳魅生物科技有限公司　　**发布**

前　言

本食品安全企业标准按照 GB/T 1.1－2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。.

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》（国卫办食品函〔2016〕733 号）等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 御用秋茗茶》标准。

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准贯彻执行 GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB2761《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 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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等食品安全国家标准，技术指标参照、比较了 DBS 34/2607《食品安全地方标准 代用茶》。

本食品安全企业标准由亳州亳魅生物科技有限公司提出、起草并负责解释。

本食品安全企业标准主要起草人：袁德胜、刘磊、王治全。

本食品安全企业标准于 2022 年 10 月 06 日首次发布。

安徽省卫生健康委员会

御用秋茗茶

1. 范围

本标准规定了御用秋茗茶的术语与定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本适用于第三章定义产品的生产、销售、检验。

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/T 317 白砂糖

GH/T 1091 中华人民共和国供销合作行业标准 代用茶

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 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 5835 干制红枣

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

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 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 16325 干果食品卫生标准

GB/T 18672 枸杞

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 19618 甘草
GB/T 22300 丁香
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
GB/T 35883 冰糖
NY/T 694 罗汉果
NY/T 864 苦丁茶
NY/T 1504 莲子
NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
GH/T 1091 中华人民共和国供销合作行业标准 代用茶
GH/T 1142 花椒
GH/T 1159 山楂
QB/T 1173 单晶体冰糖
QB/T 1174 多晶体冰糖
QB/T 4561 红糖
QB/T 4567 黑糖
DBS 34/2607 食品安全地方标准 代用茶
DBS34/ 002 食品安全地方标准 霍山石斛茎（人工种植）
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《定量包装商品计量监督管理办法》[2005] 第 75 号
国家食品药品监管总局《食品召回管理办法》（第 12 号令）
国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》卫法监发[2002]51 号）
国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准金花茶、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）》
国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年第 13 号）》国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准人参（人工种植五年以内）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）》
国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）》
国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年第 1 号）》
国家卫生计生委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年第 10 号)》
国家卫生计生委《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）》
国家卫生计生委《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）》
国家食品药品监管总局办公厅《关于印发国家食品安全监督抽检实施细则（2018 年版）的通知》（食药监办食监三〔2018〕14 号）

3. 术语和定义、产品分类

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 **御用秋茗茶（调味茶）**

以茶叶为原料，配以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎等为原料加工制作的，经原料前处理、干燥或不干燥、拼配或不拼配、粉碎或不粉碎、包装采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的产品。

3.2 **涉及的茶叶原料：**

红茶、正山小种茶等。

3.3 **涉及的植物的叶、花、果（实）、根茎以及其它原料：**

枣(大枣、黑枣、酸枣)、枸杞子、橘皮、水果干（如：金桔干、雪梨干、 凤梨干、杨桃干、杨梅干、西梅干、蔓越莓干、樱桃干、桔子干、提子干、圣女果干、哈蜜瓜干、杏干、蜜桃干、苹果干、槟榔梅干、桃子干、蓝莓干、刺梨干、橙子干、柚子干、杨桃干、金榄果干、莲雾干、椰色果干、菠萝干、人参果干、菠萝干、芒果干、荔枝干、山竹果干、西瓜干、香蕉干、芒果干、火龙果干、甜瓜干、梨子干、柑橘干、番石榴干、葡萄干、葡萄柚干、番荔枝干、杨桃干、李子干、桂圆干、枇杷果干、柿子干、桃干、红枣干、青梅干、猕猴桃干、柑橘干、桔橙干、蓝靛果干、冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓等）、蛹虫草、食糖（冰糖、单晶冰糖、多晶冰糖、红糖、黑糖、白砂糖）蜂蜜、百香果等，原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51 号）》附件 1《既是食品又是药品的物品名单》中三维食品、国家卫生部行政部门公告的新食品原料（单个产品中允许添加一种或多种有食用限量的新资源食品原料）等可食用植物的叶、花、果（实）、根茎中的一种或多种为原料，添加或不添加冰糖、单晶冰糖、多晶冰糖、红糖、黑糖、蜂蜜、调味料等辅料，经选剔、干燥或不干燥、拼配或不拼配、粉碎或不粉碎、制粒或不制粒、包装干燥、粉碎、包装等工艺制作而成，以其中一种或多种按比例混合，采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的调味茶产品。

3.4 **产品的分类：**

按照原料不同分为八宝茶、枸杞绿茶、柠檬红茶、柠檬枸杞茶、玫瑰袋泡红茶、荷叶茯砖茶等。

4. 技术要求

4.1 **基本要求**

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《中华人民共和国食品安全法》以及 GB 14881的规定。不得添加非食品物质原料。使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食品添加剂使用原则、使用规定（使用品种、使用范围、最大使用量或残留量）应符合 GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定。原料品种必须是：一是传统上作为食品；二是国家卫生计生委（原国家卫生部）公布的按照传统既是食品又是药品物质；三是国家卫生计生委（原国家卫生部）以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料名单；四是国家卫生计生委（原国家卫生部）公告的新食品原料名单；五是新食品原料与国家卫生计生委（原国家卫生部）的公告具有实质等同性。六是进口的食品原料经国家出入境检验检疫局检验合格，取得合格证书。七是原料应洁净、无变质、无霉变、无异味、无虫蛀。

安徽省卫生健康委员会

4.2 原料要求

茶叶应符合GB 2762、GB 2763以及相应的安全标准和/或有关规定。植物的叶、花、果（实）、根茎等原料品种应符合传统上作为食品或国家卫生计生委（原国家卫生部）公布的既是食品又是 中药材的物质或国务院卫生行政部门批准的新食品原料。丁香应符合GB/T 22300的规定。山楂应符合GH/T 1159的规定。甘草应符合GB/T 19618的规定。花椒应符合GB/T 30391或GB GH/T1142的规定。枣（大枣、酸枣、黑枣）应符合GB/T 5835或GB/T 26150的规定。罗汉果应符合NY/T 694的规定。姜（生姜、干姜）应符合GB/T 30383 的规定。枸杞应符合GB/T 18672的规定。人参（人工种植五年以内）应符合国家卫生计生委（原国家卫生部）《关于批准人参（人工种植五年以内）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）》及相应的安全标准和/或有关规定，且与相应的公告具有实质等同性。食用菌应符合 GB 7096的规定。菊花、玫瑰花、金雀花、槐花、代代花、茉莉花应符合NY/T 1506 的规定。冰糖应符合QB/T 1173 或 QB/T 1174 或GB/T 35883及GB 13104的规定。红糖应符合QB/T 4561及GB 13104的规定。白砂糖应符合GB/T 317及GB 13104的规定。黑糖应符合QB/T 4567及GB 13104的规定。坚果与籽类应符合GB 19300的规定。蜂蜜应符合GB 14963 的规定。其它原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.3 感官要求

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	具有各产品固有的色泽	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织状态和杂质，嗅其香味。 随机取3g左右样品（袋泡代用茶取一个饮用包装）于150mL 白色瓷质评茶杯中，加入150mL沸水，加盖冲泡3min后，检验其香气和滋味。
气味和滋味	冲泡前后均具有产品固有的香气和滋味，无异味	
汤色	具有各产品固有的汤色	
组织状态	洁净、干燥、无霉变、无劣变、无虫蛀，具有各产品的自然品质特征	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 理化指标

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
水分/（g/100g）	13.0	GB5009.3
灰分/（g/100g）	12.0	GB5009.4

4.5污染物限量指标

污染物限量指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量指标

项 目		指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）（不含苦丁茶）	≤	4.5	GB 5009.12
含苦丁茶	≤	1.8	
注：1.单一原料产品铅限量如 GB 2762 有具体规定的，按 GB 2762 执行； 2.其他污染物限量应符合 GB 2762 及国家相关法律法规对茶叶类食品和单一原料产品的规定 。			

4.6真菌毒素限量指标

真菌毒素限量指标应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量指标

项 目		指 标	检验方法
黄曲霉毒素 B1/（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
注：1.单一原料产品黄曲霉毒素 B1 限量如 GB 2761 有具体规定的，按 GB 2761 执行； 2.其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 及国家相关法律法规对茶叶类食品和单一原料产品的规定 。			

4.7农药残留限量指标

农药残留限量指标应符合表5的规定。

表5 农药残留限量指标

项 目		指 标	检验方法
六六六 /（mg/kg）	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕 /（mg/kg）	≤	0.2	GB/T 5009.19
注：其他农药残留应符合 GB 2763 及国家相关法律法规对茶叶类食品和单一原料产品的规定。			

4.8微生物限量

4.8.1致病菌限量

致病菌限量应符合表6的规定。

表6 致病菌限量

项 目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法[a]
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

安徽省公共健康委员会

4.8.2其他微生物限量

其他微生物限量应符合表7的规定。

表7 其他微生物限量

项　　目	指　　标	检验方法
霉菌/(CFU/g) ≤	10^3	GB 4789.15

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定

4.9.2 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定

4.10 净含量

应符合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》的规定。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

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 批次的确定和抽样

6.1.1批次的确定：具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一日期内加工包装的产品集合为一批次；流通领域中，相同进货渠道、同一品种、同一日期、一次接收的产品为一个批次。

6.1.2 抽样：按照 GB/T 30642、GB/T 8302、国家食品药品监管总局办公厅《关于印发国家食品安全监督抽检实施细则（2018 年版）的通知》（食药监办食监三〔2018〕14 号）以及有关规定执行。

6.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、水分技术指标（国家法律、法规、规章等有规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

6.2.1 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

产品正式投产时；

原料生长环境、栽培技术、加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

更新设备或停产半年以上，恢复生产时；

前后两次抽样检验结果有较大差异时；

国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。

6.3.2 微生物指标有一项不符合本标准要求时，判为不合格，不得复检。

6.3.3 除微生物指标外，检验项目中有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格时，则判该批产品为不合格。

7.标识、包装、运输、贮存和产品召回 、保质期

7.1 标签标志

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定及国家有关标准、规定。

7.2.2 使用新食品原料生产的产品应按国家卫生计生委（原国家卫生部）相关规定标注不适宜食用人群及食用限量。

7.3.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定

7.2 包装

7.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防水性好。

7.2.2 产品包装封口应严密，产品不得散漏。

7.2.3 包装材料应符合国家有关规定。

7.2.4 符合 GB 23350 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

7.3.2 运输时应防雨、防潮、防暴晒。

7.3.3 装卸时应轻拿轻放，不得扔、碰撞、挤压。

7.3.4 严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运.

7.4 贮存

7.4.4 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源、污染源。

7.5 产品召回

7.5.1 按 GB 14881 有关规定执行。

7.6 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签标注执行。

安徽省卫生健康委员会