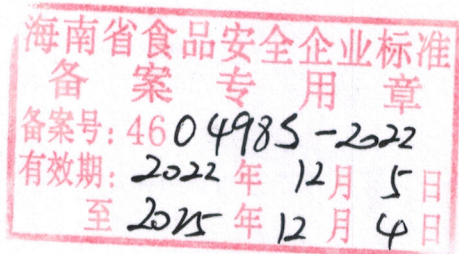


Q/CXMY

海南省食品安全企业标准

Q/CXMY 0009S—2022

香味白茶



2022 - 11 - 10 发布

2022 - 12 - 10 实施

海南沉香贸易有限公司 发布

香味白茶

1 范围

本标准规定了香味白茶的术语和定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以白茶、人工种植的瑞香科沉香属植物白木香(沉香)[*Aquilaria sinensis*(Lour.) Sprengel]的鲜叶(或提取液)为原料,鲜叶经摊凉、晒干或杀青、揉捻、半发酵或全发酵、成型、烘干、调配等生产工艺制成的香味白茶的生产控制、检验和贮运等环节。

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/T 191 包装储运图示标志

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 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/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22291 白茶

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

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

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DBS 44/011 广东省食品安全地方标准 白木香叶

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 22291界定的术语和定义适用于本标准。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白茶：应符合 GB/T 22291 的要求。

4.1.2 白木香叶（沉香叶）鲜叶：应新鲜、无腐烂变质、无病虫害，应符合 DBS 44/011 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 形	条状、颗粒状、饼状、香片、茶珍、片状	取样品，在自然光线下采用目测、鼻嗅检查外观、气味和杂质。另取样品3g置于干净的500mL玻璃容器中，用开水冲泡，3min后品尝其滋味，看其汤色
汤 色	浅绿色至淡红色或具有该产品颜色，明亮	
内 质	香气纯正	
气味与滋味	香醇、甘甜，鲜嫩尚持久	
其它要求	应不得含有肉眼可见的异物，不得有虫蛀、发霉，无劣变	

4.3 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
水分, g/100g	≤ 11.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 18.0	GB/T 8305
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.05	GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.103
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 20.0	GB 23200.113、GB/T 23204、GB/T 5009.110
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.19
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 10.0	GB 23200.113、GB/T 5009.110
S-氰戊菊酯, mg/kg	≤ 2.0	GB 23200.113、GB/T 23204、GB/T 5009.110
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB 23200.113、GB/T 5009.20

注：其他农药残留限量应符合GB 2763（茶叶）及有关规定。

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070 规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB/T 32744和GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于5个独立包装（总量不少于1kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、总灰分。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。除微生物指标外，所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料用清洁、无异味及不影响茶叶品质材料制成，接触茶叶的内包装材料符合GH/T 1070规定，包装形式可按客户和市场要求进行。运输用包装材料应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品质量的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在良好的贮藏条件下长期贮存，保质期按标签标注执行。
